



Schnitzel-Wochen

Unser beliebter Klassiker
in vielen Variationen

12. Jan. bis 29. Jan.



Karpfen - blau

- zwei mal serviert -
mit Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln
und einem Salat

19. Jan. bis 29. Jan.



Fisch-Büffet

Kalt-warmes Büffet
mit feinen Spezialitäten
aus Meer und Fluss

06. Apr. ab 18:30 Uhr



Rouladen-Büffet

Saisonale Suppe am Tisch serviert,
gefolgt von einem vielfältigen Büffet
rund um die gerollten Köstlichkeiten

16. Mrz. ab 18:30 Uhr



Mehlbüdel

Im Leinentuch gekochter Hefeteig
mit Rosinen, dazu Kassler, Backe,
Kochwurst, Frucht- & Senfsaucen.

14. & 16. Feb. - mittags & abends



Schwarzsauer

Nackenfleisch in blutgebundener,
säuerlicher Sauce, dazu Steckrübe,
Kartoffeln, Mehl- & Buchweizenklöße.

28.Feb. & 02.Mrz. - mittags & abends



Graue Erbsen

Ein historisches Gericht:
Sämige Graue Erbsen mit gerauchtem
Fleisch, Zwiebel- & Speckstippe

Faschingsdienstag, 21. Feb.



Eeten & Theater

Plattdeutsches Spiel mit Gerd Richert
und der Elmshorner Speeldeel.

10./11./12. Mrz. um 18:00 Uhr
mit Tellergericht und Theater

11. Mrz. um 14:00 Uhr
mit Kaffee & Kuchen und Theater



Holsteiner Büffet

Großes kalt-warmes
Spezialitätenbüffet mit dem Besten
aus unserer Holsteiner Küche

31. Jan. & 02. Feb. ab 18:00 Uhr



Mediterranes Büffet

Großes kalt-warmes Büffet
mit allerlei Köstlichkeiten
aus den Mittelmeerländern

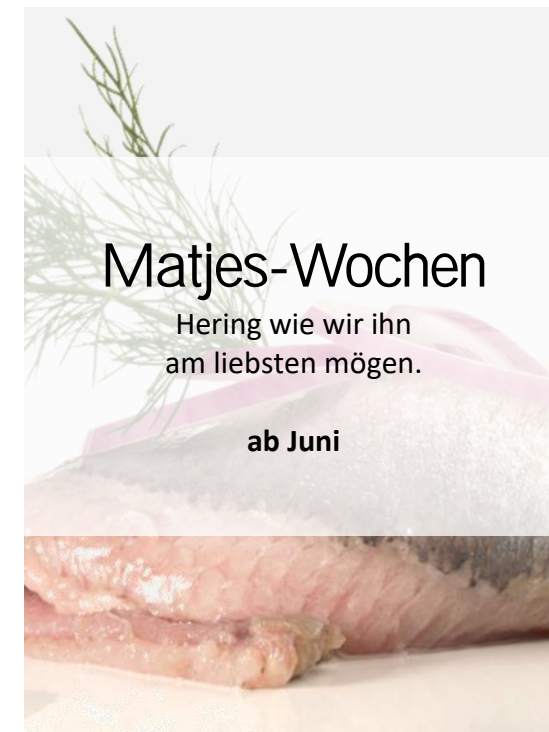
20. Apr. ab 18:30 Uhr



Spargel-Wochen

Heimischer Spargel
mit köstlichen Beilagen

ab Mitte April



Matjes-Wochen

Hering wie wir ihn
am liebsten mögen.

ab Juni