



Herzlich Willkommen !

Unser Betrieb wurde von unseren Urgroßeltern zu Beginn des vorigen Jahrhunderts gegründet und befand sich damals auf der gegenüberliegenden Straßenseite; dort ist heute ein landwirtschaftlicher Betrieb.

Von Anbeginn wurde das Unternehmen von unserer Familie geführt, im Jahre 1913 wurde für einen Neubau diese Seite der Straße gewählt, und 1914 wurde der neue Gasthof in Betrieb genommen.

In den Jahren 1990/91 wurde ein weiterer Komplex als Hotel angebaut, um dem ständig steigenden Bedarf an Übernachtungsmöglichkeiten gerecht zu werden.

Neben dem Hotelbetrieb wird der Gasthof in gewohnter Weise weitergeführt. Tanzvergnügen, Dorfabende und andere große Feste werden im Saal gefeiert.

Für Familienfeiern, Versammlungen und Konferenzen steht der Klubraum zur Verfügung.

Gespräche am „Runden Tisch“ finden im Jagdzimmer statt.

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihre Familie Münster und Mitarbeiter

Alle Preise verstehen sich
Incl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung



Menue 1

Spargelsuppe

mit Hackklößchen nach „Omas Art“

Schweinekrustenbraten

mit Bratensauce, Salzkartoffeln, Kroketten,
Gemüseplatte der Saison und Rotkohl

Vanille Eis

mit heißen Kirschen

22,50 €

Menue 2

Broccolicremesuppe

mit Sahnehaube und Mandeln

Rinder-, Schweine- und Putenmedaillons

mit Schwenkkartoffeln, Herzoginkartoffeln,
Gemüseplatte der Saison
Sauce Hollandaise

Rote Grütze

mit Vanille Sauce oder Sahne

26,50 €

Alle Preise verstehen sich
Incl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung



Menue 3

klare Tomatensuppe
mit Basilikum-Grießklößchen

Rinder- und Schweinefilet
Salzkartoffeln, Kroketten, Gemüseplatte,
Rotkohl

Vanille Eis mit heißen Kirschen

30,50 €

Menue 4

klare Ochsenschwanzsuppe
mit Chesterstange

Ente
„zweimal serviert“
mit Orangensoße
Kartoffelklößen und Schwenkkartoffeln
Bohnen im Speckmantel,
und Rotkohl

Creme Caramel
mit Himbeermark

32,50 €

Alle Preise verstehen sich
Incl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung



Menue 5

Lauchcremesuppe

Rehrücken im Ganzen gebraten

mit Preiselbeersauce,
Salzkartoffeln, Macairekartoffeln,
Rotkohl, Rosenkohl und Pfifferlingen

Zimtparfait

mit flambierten Pflaumen

38,50 €

Menue 6

Wild-Consommé

Wildschwein- und Rehbraten

mit Wildrahmsauce
Salzkartoffeln, Kroketten,
Bohnen im Speckmantel, Rotkohl,
gefüllter Pfirsich mit Preiselbeeren

Bratapfel mit Vanillesauce

36,50 €

Alle Preise verstehen sich
Incl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung



Menue 7

original „Hamburger Krabbensuppe“

Zitronensorbet mit Prosecco

Medaillons von Edelfischen

auf Safranschaum
mit Blattspintat und Kartoffelschnee

Mangomousse in der Waffel

41,50 €

Holsteiner Festtagsmenue

Krabbencocktail

Hochzeitssuppe

mit Reis, Fleischwürfeln und Eierstich

Rinder- und Schweinebraten

Salzkartoffeln, Mandelbällchen
Champignons à la creme und saisonales Gemüse
Sauce Bernaise

Obstsalat

40,50 €

Alle Preise verstehen sich
Incl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung



Vorspeisen

Melone mit Schinken	6,50	€
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Senfsoße	8,50	€
Krabbencocktail Toast und Butter	9,50	€

Suppen

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen nach „Omas Art“	3,50	€
Rinderkraftbrühe mit Reis, Fleischwürfel und Eierstich	3,50	€
Hamburger Krabbensuppe	6,50	€
Klare Fischsuppe mit Gemüsestreifen	3,50	€
Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen	3,50	€
Tomatensuppe mit Basilikum-Griesklößchen	3,50	€

Alle Preise verstehen sich
Incl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung



Rind, Schwein und Pute

Schweinekrustenbraten mit Bratensauce, Salzkartoffeln, Kroketten, Gemüseplatte der Saison und Rotkohl	13,50 €
Rinder- Schweine und Putenmedaillons mit Schwenkkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Gemüseplatte der Saison Sauce Hollandaise	16,50 €
Rinder- und Schweinebraten Salzkartoffeln, Mandelbällchen Champignons à la creme und saisonales Gemüse Bratensauce	15,50 €
Rinderfilet „Wellington“ Salzkartoffeln, Macairekartoffeln, Champignons à la creme und saisonales Gemüse Sauce Bernaise	20,50 €
Rinder- und Schweinefilet Salzkartoffeln, Kroketten, Gemüseplatte, Rotkohl	18,50 €

Alle Preise verstehen sich
Incl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung



Wild

halbe Wildente

20,50 €

-zweimal serviert-
mit Orangensauce,
Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln,
Bohnenbündchen und Rotkohl

Rehrücken im Ganzen gebraten

27,50 €

mit Wildrahmsauce,
Salzkartoffeln, Mandelbällchen,
Prinzess-Bohnen, Rotkohl
und gefüllter Birne mit Preiselbeeren

Reh- und Hirschbraten

24,50 €

mit Pilzrahmsauce,
Salzkartoffeln, Kroketten,
Rotkohl, Bohnen im Speckmantel
und gefüllter Birne mit Preiselbeeren



Fisch

Karpfen „Blau“ -zweimal serviert- mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter Meerrettich und Meerrettichsahne und Salatteller	15,50 €
Forelle „Iles Art“ in Alufolie mit Kräuterfüllung gebacken mit Salzkartoffeln, flüssiger Butter Meerrettich und Meerrettichsahne und grünem Salat	18,50 €
Seeteufelmedaillons in Weißwein gedünstet mit Blattspinat und Kartoffelschnee	20,50 €
Lachsmedaillons auf Ananasreis mit Currysauce	18,50 €

Alle Preise verstehen sich
Incl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung



Spezialitäten

Gulasch Salzkartoffeln, Rotkohl	9,50 €
Rinderroulade Salzkartoffeln, Rotkohl	14,50€
Kohlroulade Salzkartoffeln	10,50 €
Roastbeef Bratkartoffeln, Remoulade Salatbeilage	16,50 €
Grünkohl Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst mit Salz- und Bratkartoffeln	10,50 €
Eisbein Sauerkraut, Salzkartoffeln Erbsenpüree	10,50 €
Erbsensuppe –Terrine-	5,90 €
Gulaschsuppe –Terrine-	6,50 €

Alle Preise verstehen sich
Incl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung



Dessert

Vanille Eis mit heißen Kirschen	4,50 €
Vanille- und Schokoladenpudding mit Vanille- und Schokoladensauce	4,00 €
Rote Grütze mit flüssiger Sahne	6,50 €
Mousse au Chocolat mit exotischen Früchten	9,50 €
Obstsalat mit Vanillesauce	10,50 €
Zimtparfait mit flambierten Pflaumen	9,50 €
Dessertteller „Kröger“ helles und dunkles Mousse, Parfait und Früchte	16,50 €
Käsebrett mit Brot und Butter	7,50 €

Alle Preise verstehen sich
Incl. 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung