

## Wählen Sie Ihre Beilagen !

Kombinieren Sie hier Ihre Gemüseplatte, bei Bedarf mit einem Einzelgemüse, sowie zwei Kartoffelarten.

### plus Gemüseplatte bestehend aus 4 Sorten :

Erbsen & Wurzelgemüse	<input type="checkbox"/>	Finger Karotten	<input type="checkbox"/>
Brokkoliröschen	<input type="checkbox"/>	Blumenkohlröschen	<input type="checkbox"/>
Kohlrabistreifen	<input type="checkbox"/>	Bohnen mit Rauchspeck	<input type="checkbox"/>
Romanescogemüse	<input type="checkbox"/>	Königserbsenschoten	<input type="checkbox"/>
Spargel extra (saisonbedingt 6,00 € p. Portion (250g) *)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

### plus 1 Einzelgemüse bei Bedarf:

Apfelrotkohl	<input type="checkbox"/>	Speckrosenkohl	<input type="checkbox"/>
Kartottenrahmgemüse	<input type="checkbox"/>	Wirsingkohl in Rahm	<input type="checkbox"/>

### plus 2 Kartoffelarten :

Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/>	Kartoffelkroketten	<input type="checkbox"/>
Herzoginkartoffeln	<input type="checkbox"/>	Kartoffelgratin	<input type="checkbox"/>
Butterspätzle	<input type="checkbox"/>	Rösti Taler	<input type="checkbox"/>

## Dessert

### **Schoko - Freiselbeer - Türmchen**

Schoko Bisquit an einer Mascarpone - Frischkäsecreme mit Wildpreiselbeeren, nappiert mit Bourbon - Vanillecreme  
p. Person : 4, 00 €

### **Panna Cotta mit Himbeergelee**

Italienische Süßspeise aus Sahne, Zucker und Vanille mit Himbeergelee im Glas serviert  
p. Person : 4, 50 €

### **Zitronen Mousse an Mango Chutney**

Frisches Zitronenmousse serviert mit Mangochutney garniert mit frischem Obstsalat  
p. Person : 4, 90 €

### **Orangen Schoko - Mousse Becher**

Luftiges Duett vom Schoko Mousse und Orangencreme, fruchtig garniert im Glas serviert  
p. Person : 4, 50 €

### **Schokosoufflé**

#### **an roter Beerengrütze**

warmes Schokoladensoufflé mit weichem Kern garniert an roter Beerengrütze und Bourbon - Vanilleeis  
p. Person : 5, 50 €

\* Bitte beachten sie unsere neuen Veranstaltungszeiten.  
Mehr Information unter [absalonshorst.de](http://absalonshorst.de) / Veranstaltungen.

## Verehrter Gast !

In dieser Menükarte haben wir ein paar Vorschläge für Ihr Festessen zusammengestellt und hoffen daß etwas Schmackhaftes für Sie dabei sein wird.

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen .

Geme sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich. Aufgrund verschiedener Geschmacksrichtungen und küchentechnischer Abläufe empfehlen wir Ihnen und bitten Sie, sich nur für einen Hauptgang zu entscheiden.

Sollten Sie eigene Vorstellungen bzw. Wünsche haben, so sprechen Sie uns an, unser Team steht Ihnen gerne beratend zur Seite.

Die Auswahl der Tischgestaltung in verschiedenen Farben sowie Service und Beratung sind im Preis enthalten.

Das Team vom Landhaus Absalonshorst ist neben seinem Restaurant- und Hotelbetrieb auch Ihr kompetenter Ansprechpartner für verschiedene Veranstaltungen.

Wir freuen uns über Ihr Interesse !

Ob Geburtstag, Hochzeit, Ausflug, Meeting, zum Essen oder Kaffeetrinken. Kombinieren Sie doch einfach mal den Besuch bei uns mit einer Schifffahrt.

Genießen Sie den „Amazonas des Nordens“ mit einem der modernen Ausflugsschiffe der Wakenitz.

Erholung & Genuss schon bei der Anreise.

Fam. Ehlers und das Team vom Landhaus Absalonshorst freuen sich auf Ihren Besuch.

Information gibt es bei uns im Hause oder unter:

[www.absalonshorst.de](http://www.absalonshorst.de)

## Öffnungszeiten

### **Hauptsaison : Vom 1. April bis zum 31. Oktober**

Dienstag - Sonntag 11.30 Uhr - 22.00 Uhr / Montags - Ruhetag

Küche : 11.30 Uhr - 21.00 Uhr

**Bitte beachten !** - Veranstaltungen nur noch bis 23.00 Uhr

### **Nebensaison : Vom 1. November bis zum 31. März**

Freitag - Sonntag : 11.30 Uhr - 18.00 Uhr

Küche : 11.30 Uhr - 17.00 Uhr

**Bitte beachten !** Veranstaltungen nur noch bis 23.00 Uhr

Aufgrund von Feiertagen können die

Öffnungszeiten abweichen !

Veranstaltungen außerhalb der geregelten

Öffnungszeiten geme nach Vereinbarung !



Hotel - Restaurant - Café



Hotel · Restaurant · Café

RUHE GENIESSEN  
IDYLLE ERLEBEN

## Menue Variationen

**Festliche Varianten  
nach Ihrem Geschmack**

ab

**12 Personen  
( nur mit Vorbestellung )**

Inhalt der Karte ohne Gewähr  
Die Preise in dieser Karte sind inclusive  
gesetzlicher MwSt und Service  
Stand Febr. 2016 ©

## Vorspeisen

### Salatphantasie

Variation frischer Salate vom Markt garniert mit einer leichten Kräutervinaigrette, hausgemachten Kräutercroutons und frischen Weißbrotscheiben  
pro Person : 4, 90 €

### Mozzarella - Teller

in Scheiben gelegte Tomaten mit Mozzarella  
an leichter Balsamicovinaigrette mit Olivenöl und warmem Ciabatta  
pro Person : 5, 50 €

### Blättrige Frischkäserolle

Blätterteig gefüllt mit einer Gemüse - Frischkäsefüllung  
serviert an einem Salatbouquet mit Kräutervinaigrette  
pro Person : 5, 90 €

### Spinat-Ricotta Crespelle mit Tomatensoße

Crepes gefüllt mit einer Ricotta - Spinat Füllung an einem Salatbouquet  
abgerundet mit gerösteten Pinienkernen an cremiger Tomatensoße  
pro Person : 6, 90 €

### Forellen - Röstiturm

hausgemachte Röstitaler serviert mit gebratener Räucherforelle  
garniert mit Apfelmerrrettichsauerrahm und kleinem Salatbouquet  
pro Person : 6, 90 €

### Königin Pastete nach „Landhaus Art“ \*\*

geschneitztes von Huhn mit frischen Champignons  
und Kräutern in Weißweinsrahmsauce serviert in einer Blätterteigpastete  
pro Person : 7, 90 €

### Carpaccio vom Roastbeef an Johannisbeersauce

Medium geschnitten serviert mit Ruccola,  
einer Johannisbeersauce und spanischem Hartkäse garniert  
pro Person : 7, 90 €

## Suppenküche

### Cremesuppe von der Tomate

mit Tomatenstückchen, hausgemachtem Basilikum - Fleischklößchen  
garniert mit Crème Fraiche und Kräuterbaguettescheiben  
pro Person : 4, 00 €

### Cremesuppe vom Brokkolie

Rahmsuppe vom Brokkolie garniert mit einer Mandelsahne  
pro Person : 4, 20 €

### Absalonshorster Schlemmersuppe

klare üppige Rindsbouillon mit Gemüse  
hausgemachtem Fleischklößchen und Eierstich  
pro Person : 4, 00 €

### Absalonshorster Kaisercreme

Rahmsuppe aus verschiedenen Gemüsesorten  
garniert mit Petersiliensahne rein vegetarisch.  
pro Person : 3, 90 €

### Mango - Currysuppe mit Garnelenspieß

Fruchtige Rahmsuppe aus Mango & Curry  
garniert mit mariniert gebratenen Garnelen  
pro Person : 4, 50 €

### Petersilienwurzelsuppe mit Speckchips

Cremesuppe aus der Petersilienwurzel  
garniert mit Sesam- Croutons und Speckchips  
pro Person : 3, 90 €

### Porree - Kartoffelsuppe mit Stremellachs

Cremesuppe vom Porree und Kartoffel garniert mit  
Meerrettichfrischkäse und heißgeräuchertem Lachs  
pro Person : 4, 50 €

### Spargelcremesuppe Falkenhusen \*

sahnige Cremesuppe vom hiesigen Spargel  
mit reichlich Einlage und Schlagrahm garniert  
pro Person : 4, 00 €

### Consomme vom Waldreh

klare Wildkraftbrühe  
mit feinen Gemüsejulienne und Rehfleischeinlage  
pro Person : 4, 50 €

## Hauptgänge

### Mixed :

### Duett vom Schwein und Rind \*\*

Braten vom Schweineschinken und Rinder- Tafelspitz  
serviert mit Rahmchampignons und einer Trollingersauce und Beilagen nach Wahl  
pro Person : 19, 90 €

### Schwein :

### Filetplatte an Riesling - Champignonrahm \*\*

zart gebratene Medallions vom Schwein im Speckmantel gebraten  
dazu frische Rahmchampignons mit Weißwein verfeinert und Beilagen nach Wahl  
pro Person : 19, 90 €

### Rind :

### Ofenspitz an Apfel - Thymianrahm

zarter Tafelspitz vom Rind im Ofen geschmort,  
serviert mit fruchtiger Apfel - Thymianrahmsauce und Beilagen nach Wahl  
pro Person : 21, 90 €

### Kalb :

### Kalbsbraten mit Kräuterchampignonrahm

geschmorter Kalbsbraten wahlweise mit Kräuterrahmchampignons  
und Kalbsrahmsauce sowie Beilagen nach Wahl  
pro Person : 23, 90 €

### Kalbsfilet an Kräuter- Waldpilzsoße

zarte Medallions vom Kalb garniert mit einer  
Waldpilzrahmsauce mit Kräutern, dazu Beilagen nach Wahl  
pro Person : 32, 90 €

### Wild:

### Mecklenburger Hirschbraten

serviert mit einer Waldbeersauce,  
garniert mit gebratenen Pfirsichspalten und Beilagen nach Wahl  
pro Person : 25, 90 €

### Wildschweinbraten Falkenhusen

garniert mit einer Pfifferlingrahmsauce mit Rosmarin, dazu eine  
halbe gefüllte Frucht mit Preiselbeeren und Beilagen nach Wahl.  
pro Person : 27, 90 €

### Geflügel :

### Entenbraten Absalonshorst

gefüllte Bratente mit eingelegtem Mischobst, geviertelt serviert  
mit Beilagen nach Wahl und einer fruchtigen Entensoße.  
pro Person : 25, 90 €

### Barbarie Flugentenbrust

an Orangen-Thymiansauce  
gebratene Barbarie Entenbrust  
garniert mit fruchtiger Entensoße und Beilagen nach Wahl  
pro Person : 26, 90 €

### Spargelzeit:

### Falkenhusener Spargelessen \*

wahlweise mit Holsteiner Schinken oder natur gebratenes  
Schweinefilet, dazu Sauce Hollandaise, zerl. Butter  
Petersilienkartoffeln und 1 Pfund Spargel p. Person \*  
pro Person : 27, 50 €

Saisonbedingt \* / \*\* mit Alkohol