

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"/>
Karottenrahmgemüse	<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 - Preiselbeer - Türmchen

Schoko Bisquit an einer Mascarpone - Frischkäsecreme mit Wildpreiselbeeren, nappiert mit Bourbon - Vanillecreme
p. Person : 4,90 €

Panna Cotta mit Himbeergelee

Italienische Süßspeise aus Sahne, Zucker und Vanille mit Himbeergelee im Glas serviert
p. Person : 4,90 €

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 : 4,90 €

Schokosoufflé

an roter Beerengrütze

warmes Schokoladensoufflé mit weichem Kern garniert an roter Beerengrütze und Bourbon - Vanilleeis
p. Person : 6,50 €

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.

Gerne 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 Absalons Horst 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 Absalons Horst freuen sich auf Ihren Besuch.

Information gibt es bei uns im Hause oder unter :
www.absalons Horst.de

Öffnungszeiten

Hauptsaison : Vom 1. April bis zum 31. Oktober

Mittwoch – Sonntag 11.30 Uhr – 21.00 Uhr / Mo. & Di.- Ruhetag

Küche : 11.30 Uhr – 20.30 Uhr

Bitte beachten ! - Veranstaltungen bis 23.00 Uhr

Nebensaison : Vom 1. November bis zum 31. März

Freitag - Sonntag : 11.30 Uhr – 17.00 Uhr

Küche : 11.30 Uhr - 16.00 Uhr

Bitte beachten ! Veranstaltungen bis 23.00 Uhr

Aufgrund von Feiertagen können die

Öffnungszeiten abweichen !

Veranstaltungen außerhalb der geregelten

Öffnungszeiten gerne 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. 2017 ©

