

Schützenhof

AHLERSTEDT

Restaurant & Hotel

Inh.: Klaus-Dieter Bockelmann Stader Straße 2 21702 Ahlerstedt
Tel.: 04166-84200 Fax.: 04166-8420-20

Feiern Sie mit uns Ihre Festlichkeiten bis zu 300 Personen.
Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen
das für Sie passende Menü.

Menüvorschläge

Diese Gerichte bereiten wir gerne für Sie
ab 10 Personen zu.



2021

Vorspeisen

Räucherlachs mit Dill-Frischkäsemousse, Blattsalate, Kirschtomate und Balsamico-Vinaigrette, dazu Schwarzbrot	EUR 5,90
Antipastiteller verschiedene marinierte Gemüse und gefüllte Peperoni, dazu Ciabattabrot mit hausgemachten Knoblauch-Dip	EUR 5,10
Carpaccio von der Honigmelone mit Blattsalate, Kirschtomaten, Balsamico-Vinaigrette und Landschinken	EUR 4,20
Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Rucolapesto, frischen Basilikum und Ciabattabrot	EUR 4,70
Hausgemachte Buscettas, mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum auf geröstetem Ciabatta	EUR 0,00

Vorsuppen

Ahlerstedter Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Karotten, Eierstich und Spargel	EUR 3,90
Tomatencremesuppe mit Rucolapesto	EUR 3,60
Leichte Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Sahnehaube und Räucherlachsstreifen	EUR 3,70
Saisonale Suppen nach Absprache	
Spargelcremesuppe mit Einlage	EUR 4,30
Champignoncremesuppe mit Kräutersahnehaube	EUR 3,80
Pfifferlingscremesuppe mit Sahnehaube	EUR 3,80
Kürbiscremesuppe mit Creme Fraiche und gerösteten Kürbiskerne	EUR 3,80

Hauptgerichte

Ahlerstedter Fischplatte EUR 21,90

mit gebratenen Filets vom Lachs, Zander und Seelachs,
gedünstete Filets vom Lachs und Kabeljau,
mit zerlassener Butter und Dillrahmsauce,
dazu Frühlingsgemüse, gebutterte Kartoffeln und Salatauswahl der Saison

Schlemmerplatte EUR 22,90

gegrillte Medaillons vom Rind, Schwein und Pute,
mit Sauce Hollandaise, Bratensauce,
verschiedene saisonale Gemüse und frische Champignons,
dazu Bratkartoffeln, Kroketten und Salatauswahl der Saison

Filet Duett EUR 27,90

Tranchen vom gebratenen Rinder – und Schweinefilet im Kräutermantel
mit Thymiansauce, Sauce Hollandaise
Rosenkohl mit Butterbrösel, Pariser Karotten, Butterbohnen,
frischen Champignons,
dazu Drillinge, Kroketten und Salatauswahl der Saison

Schnitzelplatte EUR 16,50

verschiedene Schnitzel vom Schwein und Pute, panierte Ananasringe,
mit Pilzrahmsauce, Bratensauce, Pfeffersauce, Sauce Hollandaise
und Gemüse der Saison, dazu Bratkartoffeln, Kroketten
und Salatauswahl der Saison

Grillplatte EUR 18,10

gegrillte Steaks von Pute, Rind und Schwein,
Nürnberger Rostbratwurst, Grillspeck,
mit pikanter Steaksauce, Pfeffersauce und Kräuterbutter,
dazu Grillgemüse, Backkartoffel mit Sour Creme,
Rosmarinkartoffeln und Krautsalat

Hausgemachte Rinderrouladen EUR 17,90

in eigener Sauce mit Apfelrotkohl,
hausgemachte Klöße, gebutterte Kartoffeln
und Salatauswahl der Saison

Rouladenplatte EUR 18,50

mit hausgemachten Rinderrouladen, Hähnchenrouladen „Florenz“ mit Spinat gefüllt,
Rouladensauce, Apfelrotkohl und Gemüse der Saison,
dazu gebutterte Kartoffeln, Krokette und Salatauswahl der Saison

Saisonale Hauptgerichte nach Absprache

Hubertusplatte EUR 24,90

mit Tranchen von der geschmorten Rehkeule und Schweinefilet, gefüllter Frucht,
Wildsauce, frische Kräuter-Champignons,
Rosenkohl mit Butterbrösel, Apfelrotkohl,
hausgemachte Klöße, Krokette, gebutterte Kartoffeln und Salatauswahl der Saison

Didi's Wildplatte EUR 24,70

mit geschmorten Tranchen von der Wildschwein- und Rehkeule, gefüllter Frucht,
Waldpilzsauce, Apfelrotkohl, Preiselbeeren, Rosenkohl mit Butterbrösel,
hausgemachte Klöße, Krokette, gebutterte Kartoffeln und Salatauswahl der Saison

Martinsgans für 4 Personen EUR 86,00

mit gefüllten Früchten, Orangensauce,
Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Butterbrösel,
dazu hausgemachte Klöße und gebutterte Kartoffeln

Gänsebraten von Keule und Brust EUR 21,10

mit gefüllter Frucht, Orangensauce,
Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Butterbrösel,
dazu gebutterte Kartoffeln, Krokette und Salatauswahl der Saison

½ Ente (pro Pers.) EUR 21,50

mit gefüllter Frucht, Orangensauce,
Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Butterbrösel,
dazu gebutterte Kartoffeln, Kroketten und Salatauswahl der Saison

Grünkohl EUR 14,60

mit Kassler, geräucherten Bauchspeck, Kohlwurst und Bremer Pinkel
dazu gebutterte Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Desserts

Vanille-Eis EUR 4,40
mit heißen Kirschen

Bunte Eisplatte EUR 4,60
mit Fruchtsauce und Sahne

Schokoladen- und Zitronenpudding EUR 3,90
mit Vanillesoße

Panna-Cotta EUR 5,50
mit Fruchtsauce

Himbeertraum EUR 4,50
halbgefrorene Himbeeren mit Baiser und Sahne

Bayrisch-Creme EUR 4,10
mit Fruchtsauce

frischer Obstsalat EUR 4,50
mit Vanilleeis und Sahne

Dessertteller

Joghurtcreme auf Fruchtspiegel EUR 5,80
mit frischer Frucht Auswahl der Saison

Schokoladencreme auf Vanillespiegel EUR 4,80
mit Haselnusseis im Krokantmantel

Hochzeitsessen Menüs

Menü I EUR 23,10

Ahlerstedter Hochzeitssuppe,
gemischte Salatplatte mit Hausdressing
geschmorter Schweinebraten, saftiger Rinderbraten,
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce,
frische Champignons, bunte Gemüseplatte
gebutterte Kartoffeln und hausgemachte Klöße
mit Nachtisch

Menü II EUR 24,70

Ahlerstedter Hochzeitssuppe
gemischte Salatplatte mit Hausdressing
Schweinebraten, hausgemachte Rinderrouladen,
gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce
frische Champignons, bunte Gemüseplatte,
gebutterte Kartoffeln und hausgemachte Klöße
mit Nachtisch

Menü III EUR 25,70

Ahlerstedter Hochzeitssuppe
gemischte Salatplatte mit Hausdressing
Schweinefilet, Rinderrouladen, Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce,
Champignons, Gemüseplatte,
gebutterte Kartoffeln und hausgemachte Klöße
mit Nachtisch

Menü IV EUR 33,30

Ahlerstedter Hochzeitssuppe
gemischte Salatplatte mit Hausdressing
Schweinefilet, Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce,
frische Champignons, bunte Gemüseplatte,
gebutterte Kartoffeln und hausgemachte Klöße
mit Nachtisch

Aufpreis für Sauce Hollandaise und eine dritte Kartoffelbeilage je € 0,90