



Restaurant Reitstall Klövensteen

Genusskalender
2024 | 2025





Liebe Freunde und Gäste
des Restaurant Reitstall Klövensteen,

herzlich willkommen im kulinarischen Jahr 2024/2025
des Restaurant Reitstall Klövensteen!

Wir freuen uns, Ihnen unseren brandneuen Genusskalender vorstellen zu dürfen, der mit einer Vielzahl exquisiter Veranstaltungen und saisonaler Genüsse aufwartet. Tauchen Sie ein in eine Welt des Geschmacks und erleben Sie mit uns unvergessliche Momente bei Events wie unserem stimmungsvollen Weinfest, genussvollen Winzerdinner oder lassen Sie sich von saisonalen Highlights wie köstlichen Gerichten mit Pfifferlingen und Bärlauch verführen. Entdecken Sie mit uns die Vielfalt kulinarischer Höhepunkte und lassen Sie sich von unserem Engagement für exzellente Gastronomie begeistern. Der Genusskalender des Restaurant Reitstall Klövensteen verspricht ein Jahr voller Genussmomente, die Ihren Gaumen verwöhnen und Ihre Sinne verzaubern werden. Wir freuen uns darauf, Sie bei diesen besonderen Anlässen begrüßen zu dürfen!

Viel Freude beim Planen Ihres kulinarischen Jahres mit
unserem Kalender!

Ihre Familie Ambratis
und das Team des Restaurant Reitstall Klövensteen

Jahresübersicht

Behalten Sie den Überblick im kulinarischen Jahr des Restaurants Reitstall Klövensteen mit unserer Jahresübersicht. Möchten Sie an bestimmten Tagen bei uns feiern, reservieren Sie gerne rechtzeitig.

MÄRZ 2024	Ab Mitte März	BÄRLAUCHZEIT
	29.3.-1.4.2024	OSTERN
	Ab Ende März	LAMMZEIT
APRIL 2024	bis 25.6.2024	SPARGELZEIT
	16.4.2024	SPARGELABEND
MAI 2024	1.5.2024	GENUSSGARTEN
	bis Juli	MAISCHOLLE
	bis August	ERDBEERKUCHEN
	19.5.- 20.5.2024	PFINGST FEIERTAGE Mittags & Abends geöffnet
	21.5.2024	GESCHLOSSEN
JUNI 2024	ab 13.6.2024	MATJES
	bis Ende August	PIFFERLING-SAISON
JULI 2024	13.7.2024	WEINFEST

AUGUST 2024	bis November	STEINPILZZEIT
	23.8.2024	REITSTALL BBQ
SEPTEMBER 2024	bis Mitte Oktober	KÜRBISZEIT
	20.9.2024	REITSTALL BBQ
OKTOBER 2024	1.10.-13.10.2024	FESTZELTTAGE
	19.10.-20.10.2024	BÜSUMER KRABBENTAGE
	ab 11.10.2024	GEFLÜGEL IM REITSTALL
NOVEMBER 2024	ab dem 1. Frost	GRÜNKOHLZEIT
	11.11.2024	MARTINSTAG Mittags & Abends geöffnet
DEZEMBER 2024	7.12./8.12./14.12. 15.12./21.12./22.12.	WEIHNACHTSDORF
	24.12.2024	GESCHLOSSEN
	25.12.-26.12.2024	WEIHNACHTSFEIERTAGE Bitte reservieren Sie rechtzeitig
	31.12.2024	SILVESTER
JANUAR 2025	1.1.-21.1.2025	KREATIVPAUSE
	bis Februar 2025	KARTOFFELZEIT
MÄRZ 2025	wir informieren Sie rechtzeitig	KÜCHENPARTY



Bärlauchzeit

ab Mitte März

Die Bärlauchzeit ist eine kulinarische Freude, die sich alljährlich im Frühling entfaltet und bis zur Blütezeit im Mai reicht. Dieses aromatische Wildkraut mit seinem intensiven Knoblauchgeschmack verleiht Gerichten eine besondere Note.

Diese besondere kulinarische Erfahrung lässt sich wunderbar mit einem Familienfest wie der Konfirmation oder Firmung verbinden. Die Bärlauchzeit im Restaurant Reitstall Klövensteen bietet die ideale Gelegenheit, gemeinsam mit der Familie in gemütlicher Atmosphäre zu speisen und dabei die kulinarischen Köstlichkeiten des Frühlings zu genießen. Ein festlich gedeckter Tisch, umgeben von lieben Menschen, schafft eine warme und einladende Stimmung, die perfekt zu solch bedeutsamen Anlässen passt. So wird die Bärlauchzeit nicht nur zu einem kulinarischen Highlight, sondern auch zu einem unvergesslichen Moment der familiären Verbundenheit.

Hier ein kleiner Vorgeschmack auf die Bärlauchzeit im Reitstall:

Gebratene Lachsforelle

auf Bärlauch-Risotto mit Cherrytomaten und Erbsensprossensalat

Frischkäsepasta

mit gebratenem weißen Spargel und Bärlauchschaum

Kross gebratenes Doradenfilet

auf Bärlauch-Kartoffel-Stampf

mit einer aufgeschäumten Champagner-Butter-Sauce

Ostern

29. März bis 1. April 2024

Zu Ostern erfreuen wir Sie und ihre Familie mit einem ganz besonderen Ostermenü, so kann es gestärkt zur Ostereiersuche gehen.

Aufgeschäumtes Sellerie-Süppchen

mit Apfel-Perlen und Schnittlauch

Steinbutt „Spezi“

Steinbutt in Brühe und Kräutersahne
mit Salzkartoffeln und getrockneten Tomaten

Gebratenes Lammkeulen-Steak

auf Tomaten-Paprika-Gemüse
mit Kartoffel-Speck-Krapfen und Rosmarin-Jus

Lauwarmes Schokoladen-Küchlein

mit Himbeersorbet und Karamell

79,00 € pro Person

(inkl. Wasser und Kaffee)

Zusätzlich bieten wir Ihnen eine kleine à la Carte-Auswahl.
Bitte beachten Sie, dass nur bei Gruppen bis 10 Personen
Bestellungen à la Carte möglich sind.



Spargelzeit

Anfang April bis 24. Juni 2024

Auch dieses Jahr gibt es im Reitstall wieder eine reichhaltige Spargelkarte

½ Pfund frischer Stangenspargel | 23,50 €
serviert mit Petersilienkartoffeln,
zerlassener Butter und Sauce Hollandaise

wahlweise mit

Rührei | 26,50 €

Katenschinken (130g) | 28,50 €

Label Rouge Lachs (160g) | 30,00 €

Rumpsteak (160g) | 34,00 €

Wiener Schnitzel (90g) | 36,00 €

Wir beziehen unseren Spargel vom Spargelhof Niemann aus der Lüneburger Heide.



Spargelabend am 16.4.2024 | ab 18:00 Uhr

Ganz besonders freuen wir uns auf unseren Spargelabend. Am Dienstag, 16.4.2024, präsentieren wir Ihnen die ganze Vielfalt, die Spargel zu bieten hat.

- | Spargelsalat mit Cherrytomaten und Kerbel
- | Gebratener Spargel mit Sauce Hollandaise, Haselnuss-Crumble und Katenschinken
- | Roastbeef-Salat mit grünem und weißem Spargel
- | Röstbrot-Station mit verschiedenen Dips
- | Aufgeschäumte Spargelsuppe mit Einlage und Croûtons
- | Spargel aus dem Butterfond
- | Selbstgemachte Sauce Hollandaise und Sauce Bernaise
- | Rosa gegarter Rinderrücken
- | Gebratener Zitronen-Lachs

und viele weitere Leckereien rund um die tolle Stange.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig, da die Plätze begrenzt sind.
Unseren Spargelabend genießen Sie für nur 59,00 € pro Person.

Lammzeit ab Ende März

Willkommen zur kulinarischen Lammzeit im Reitstall! Unsere Küchen-künstler haben sich wieder einmal übertroffen und präsentieren Ihnen eine Vielfalt an delikaten Lammgerichten, die Sie begeistern werden.

Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche und kreative Lammgerichte:

Lammkeule im Ganzen ab 2 Personen
(nur auf Vorbestellung / mind. 1 Tag vorher)

mit Kartoffelgratin, frischem Gemüse und Lamm-Pfeffer-Jus

Zartes Curry von der Lammkeule
mit Kichererbsen, frischem Gemüse
und Kartoffelbällchen

Steak von der Lammkeule
mit Tomaten-Paprika-Gemüse,
Kartoffel-Speck-Krapfen und Rosmarin-Jus





Foto: Frank Schwichtenberg

1. Mai-Feiertag

Herzlich willkommen zum 1. Mai im malerischen Klövensteen bei Hamburg! Genießen Sie einen entspannten Ausflug in die Natur und lassen Sie sich von der Frische des Frühlings verzaubern. Unser Tipp für einen unvergesslichen Tag ist ein gemütlicher Spaziergang durch den Klövensteener Wald.

Erkunden Sie die vielfältigen Wanderwege, umgeben von grünen Bäumen und blühenden Wiesen. Entdecken Sie die idyllischen Teiche und lauschen Sie dem fröhlichen Gesang der Vögel. Der Klövensteen bietet eine einzigartige Atmosphäre, perfekt, um dem Alltag zu entfliehen.

Beenden Sie Ihren Spaziergang im Restaurant Reitstall Klövensteen und genießen Sie bei gutem Wetter eine zünftige Brotzeit für 2 Personen und einen Pitcher (1,5 l) Holsten für nur 24,00 € in unserem Genussgarten.



Erdbeerkuchen

Mai bis August 2024

Von Mai bis August bieten wir einen himmlischen Erdbeerkuchen, der die süße Essenz des Sommers einfängt. Wir verwenden nur die saftigsten und aromatischsten Erdbeeren, um diesen köstlichen Kuchen zu zaubern.

Jeder Bissen ist eine Geschmacksexplosion, die den Gaumen mit dem unverkennbaren Aroma sonnengereifter Erdbeeren verführt. Genießen Sie dieses limitierte Geschmackserlebnis, während die Erdbeeren in voller Saison sind. Begleitet von einer zarten Sahne wird unser Erdbeerkuchen zu einem wahren Fest für die Sinne. Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, diesen leckeren Genuss zu kosten, der nur von Mai bis August in unserem Restaurant erhältlich ist. Ein süßer Höhepunkt, der den Sommer auf Ihrer Zunge tanzen lässt!

Matjes ab 13. Juni 2024

Matjes, die zarte Delikatesse aus der Welt der Heringe, verführt Genießer mit einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Diese Spezialität, oft als „Holländischer Matjes“ bekannt, zeichnet sich durch ihre milde Salzlake-Marinade und die sanfte Konsistenz aus.

Genießen Sie diese maritime Köstlichkeit als Vorspeise oder in Kombination mit einem kühlen Glas Weißwein. Matjes ist nicht nur ein kulinarischer Leckerbissen, sondern auch ein Stück nordische Tradition, das Liebhaber maritimer Genüsse immer wieder aufs Neue begeistert. Tauchen Sie ein in die Welt des Matjes und lassen Sie sich von seinem einzigartigen Geschmack verwöhnen.

Lassen Sie sich von unseren Matjes-Kreationen überraschen:

- | Matjes auf Speckbohnen mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln
- | Matjesfilets mit Hausfrauensauce, frischem Schnittlauch und Salzkartoffeln
- | Matjesfilets auf geröstetem Krustenbrot mit eingelegten Zwiebeln



Pfifferling-Saison

Anfang Juli bis Oktober

Willkommen zur Pfifferling-Saison, einer Zeit, in der die Natur ihre köstlichsten Schätze preisgibt! Mit ihrem delikatem Geschmack und der feinen Textur verleihen Pfifferlinge zahlreichen Gerichten eine unvergleichliche Note.

Unsere Pfifferlingskarte lässt keine Wünsche offen:

Frische Pfifferlinge (vegetarisch)

mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln
und einem bunten Wildkräutersalat

25,00 €

zusätzlich mit ***Rührei***

aus Eiern vom Kartoffelhof Richters

27,00 €

Frische Pfifferlinge mit Speck

dazu Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln
oder Petersilienkartoffeln und dazu bunter Wildkräutersalat

mit ***saftigem Schweinefilet***

200 Gramm | 29,00 €

mit ***Lachsfilet***

auf der Haut gebraten

180 Gramm | 32,00 €

mit ***Rumpsteak***

vom Wolowina Rind

180 Gramm | 34,00 €

mit ***Original Wiener Schnitzel***

90 Gramm | 35,00 €

Steinpilzzeit

August bis November

Zu den Pfifferlingen gesellt sich der Steinpilz. Die kräftigen, erdigen Aromen der Steinpilze verleihen Gerichten eine unverwechselbare Tiefe. Vom herzhaften Steinpilzsüppchen über cremiges Risotto bis hin zu köstlichen Pasta-Gerichten bieten Steinpilze eine breite Palette kulinarischer Möglichkeiten.

Ein wahrhaftes Fest für die Sinne und eine Hommage an die reiche Vielfalt, welche die Natur in dieser Jahreszeit zu bieten hat.

Hier ein kleiner Einblick unserer Steinpilzreationen:

- | Steinpilz-Risotto mit getrockneten Cherrytomaten und Rumpsteak-Streifen
- | Aufgeschäumtes Steinpilzsüppchen mit Einlage und Backerbsen
- | Steinpilz-Ravioli mit Frischkäse, Wildkräutersalat und Parmesan



Feiern und Heiraten ganzjährig

Feiern Sie Ihren besonderen Tag inmitten des wundervollen Ambiente im Restaurant Reitstall Klövensteen – dem perfekten Ort für eine unvergessliche Hochzeit oder ein ganz besonderes Fest. Hier verbindet sich Genuss mit perfekter Organisation, um Ihren wichtigsten Tag zu einem wahren Fest der Liebe und Freude zu machen.

Unser engagiertes Team sorgt dafür, dass jeder Moment Ihrer Hochzeit oder Ihrer Feier perfekt abgestimmt ist. Von der stilvollen Dekoration bis hin zu exquisiten Menüs, die jeden Gaumen verwöhnen, legen wir Wert auf Details, damit Sie sich entspannen und den Tag in vollen Zügen genießen können.

Der Reitstall Klövensteen bietet nicht nur eine zauberhafte Kulisse, sondern auch kulinarische Höhepunkte, die Ihre Feierlichkeit zu einem wahren Festmahl machen. Von delikatens Vorspeisen bis hin zu himmlischen Desserts über selbstgemachte Hochzeitstorten – unsere Küche verzaubert Ihre Gäste mit Genuss auf höchstem Niveau.

Tanzen Sie unter dem funkelnden Sternenhimmel, stoßen Sie mit Champagner an und erleben Sie die Magie eines unglaublichen Festes im Restaurant Reitstall Klövensteen. Lassen Sie uns gemeinsam Ihren Traumtag gestalten – voller Liebe, Genuss und perfekter Organisation.



Hochzeitsangebot 2024

Aufgeschäumtes Curry-Zitronengras-Süppchen (Vegetarisch)
wahlweise mit Garnelen-Sesam-Spieß

In Buttermilch eingelegtes Lachs-Filet
auf Wurzelgemüse mit Meerrettichsauce
und Erbsensprossensalat

Rosa gegarter Rinderrücken
auf Kartoffel Nussbutter Stampf
mit gegrilltem grünem und weißem Spargel (saisonal),
frisch aufgeschlagener Sauce Bernaise und Rotwein-Jus

Aufgeschlagene Quark-Limetten-Creme
mit Erdnuss-Karamell-Crunch, Himbeersorbet
und Rhabarber-Ingwer-Ragout

79,00 € pro Person

Getränkepauschalen (Pauschale pro Person gültig für 3h)

| Wasser, Bier, Softgetränke, Kaffee 29,50 € pro Person

| Aperitif, Weißwein, Rotwein,
Wasser, Bier, Softgetränke, Kaffee 39,50 € pro Person



Genussgarten

geöffnet bei schönem Wetter

Unser Genussgarten erstrahlt im Sommer in voller Pracht mit gemütlichen Sitzgelegenheiten unter freiem Himmel. Genießen Sie entspannte Stunden inmitten der Natur, während Sie sich von uns verwöhnen lassen mit Gerichten aus unserer eigens für den Genussgarten gestalteten Karte.

Der renovierte Spielplatz bietet den kleinen Gästen die Möglichkeit, sich nach Herzenslust auszutoben, während die Erwachsenen die angenehme Atmosphäre genießen. Wir legen großen Wert darauf, dass der Genuss im Garten für die ganze Familie erlebbar wird.

Verpassen Sie auch nicht unsere besonderen Events, wie unser BBQ-Fest mit saftigen Grillgerichten oder das Weinfest, bei dem erlesene Tropfen den Abend begleiten. In unserem Genussgarten vereinen wir kulinarische Höhepunkte mit familiärer Atmosphäre und erlebnisreichen Events. Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Genussgarten willkommen zu heißen!

Leider ist es nicht möglich im Genussgarten zu reservieren, ausgenommen für exklusive Veranstaltungen im Genussgarten.



Weinfest 13. Juli 2024

Am 13. Juli 2024 laden wir Sie herzlich zu unserem kleinen, feinen Weinfest im idyllischen Außenbereich des Restaurant Reitstall Klövensteen ein. Tauchen Sie ein in eine Atmosphäre voller Genuss, Wein und geselliger Stimmung.

Entdecken Sie eine Auswahl erlesener Weine an liebevoll gestalteten Ständen, die von erfahrenen Winzern präsentiert werden. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit den feinen Nuancen verschiedener Rebsorten und genießen Sie die Gespräche mit Gleichgesinnten.

Ein kulinarisches Highlight erwartet Sie am Grillstand, an dem saftige Köstlichkeiten für Ihren Gaumen zubereitet werden. Außerdem bereiten wir für den kleinen Hunger weitere delikate Snacks zu.

Der Außenbereich des Reitstall Klövensteen wird an diesem Tag zum Treffpunkt für Weinliebhaber und Genießer. Freuen Sie sich auf einen entspannten Abend unter freiem Himmel, begleitet von Musik und einer einladenden Atmosphäre.

Genießen Sie den Sommer, verkosten Sie feine Weine und lassen Sie sich von der Magie unseres kleinen, feinen Weinfests verzaubern. Wir freuen uns darauf, Sie am 13. Juli zu einem unvergesslichen Abend im Restaurant Reitstall Klövensteen begrüßen zu dürfen!

Weitere Information zu teilnehmenden Winzer, Reservierung und Ticketverkauf erhalten Sie von uns rechtzeitig vor dem Weinfest.

Reitstall BBQ

23. August 2024 und 20. September 2024

Dieses Jahr haben wir sogar zwei Termine für unser beliebtes Reitstall BBQ! Bei diesem ausgelassenen Event in unserem Biergarten erwartet Sie ein Willkommens-Getränk, Live-Grill und feines aus der Patisserie.

Entdecken, probieren und genießen Sie grenzenlos an unserem Erlebnis-Buffer mit frisch gegrillten Köstlichkeiten!

Hier ein Vorgeschmack auf unser BBQ:

Vorspeisen und Salate:

Teufelssalat	Cocktailsauce, rote Zwiebeln und Paprika
Nordische Antipasti	mit Röstbrot und Dips
Vitello Tonnato	Thunfisch, Kapern und Röstzwiebeln
Kartoffelsalat	Pesto, Petersilie und Cherrytomaten
Heringssalat	Apfel, Zwiebel und Dill
und vieles mehr.....	

Live vom Grill:

Kräuter Bratwurst	
Nackensteaks	in Bier eingelegt
Zarte Maispoularde	in Curry
Kalbsfilet	gebeizt
Lachsfilet	auf Bananenblatt gegrillt
Rotbarsch	mit Zitrone und Dill

Für nur 55,00 € pro Person und nur 19,50 € für Kinder (5-12 Jahre).

Wir werden für dieses Event wieder Wertgutscheine verkaufen. Sollte das Wetter an einem der Tage nicht mitspielen, können Sie die Gutscheine selbstverständlich für einen à la Carte-Genuss im gleichen Wert bei uns im Restaurant nutzen.

Kürbiszeit

ab Ende September

Der Herbst wird eingeläutet und es kommt wieder Kürbis auf den Tisch. Freuen Sie sich auf kreative Kürbisgerichte aus unserer Küche – vegetarische Variationen oder Suppen, aber gerne auch mit Fleisch.

Was die Kürbiszeit auf jeden Fall für Sie bereit hält:

Aufgeschäumtes Curry-Kürbis-Süppchen

mit Schnittlauch und Croûtons

9,00 €

Gerösteter Hokkaido Kürbis

auf Frischkäse-Pasta mit geschmortem Lauch
und Wildkräutersalat

20,00 €

dazu 3 Kräuter Garnelen | + 6,00 €

dazu 5 Kräuter Garnelen | + 9,50 €

Geschmorte Ochsenbacke

auf Kürbis-Kartoffel-Stampf, frittierten Schalotten
und geschmortem Spitzkohl

28,00 €



Festzelttage

1. Oktober - 13. Oktober 2024

Freuen Sie sich im Oktober auf Festzeltklassiker und dazu ein wunderbares Glas Bier aus dem Hause Carlsberg.

- | Schweinekrustenbraten mit Specksauerkraut, Kartoffelknödel und Altbiersauce
- | Frische Schweinshaxe mit Weinkraut, Salzkartoffeln oder Kartoffelknödel
- | Semmelknödel mit Champignon-Petersilie-Rahm-Sauce und Rote Beete-Speck-Salat
- | Hausgemachtes Eisbein mit Sauerkraut, Erbsenpüree, Salzkartoffeln und Senf

Büsumer

Krabbentage

19. Oktober - 20. Oktober 2024

Ein kulinarisches Ereignis, das die Küstenliebhaber und Feinschmecker gleichermaßen begeistert! Zu diesem jährlichen Fest stehen die berühmten Nordseegarnelen im Mittelpunkt, frisch gefangen und auf unterschiedlichste Weisen zubereitet.

Tauchen Sie ein in die Welt der Nordseegarnelen und lassen Sie sich von den Büsumer Krabbentagen verzaubern - eine kulinarische Reise entlang der Küste, die Geschmack, Tradition und maritimes Flair vereint.

- | Aufgeschäumtes Krabbensüppchen mit Einlage und frischem Dill
- | Scholle Finkenwerder Art mit Salzkartoffeln und Gurkensalat
- | Krabbensülze mit Bratkartoffeln und Dill-Crème Fraîche
- | Krabbenrührei mit Bratkartoffeln, Kräuterschmand und Meersalz

Grünkohlzeit

ab dem ersten Frost

Grünkohl, das grüne Superfood, erobert die Herzen und Teller mit seinem herzhaften Geschmack und nährstoffreichen Eigenschaften. Mit seinem kräftigen Aroma und der charakteristischen Textur ist Grünkohl ein beliebtes Wintergemüse. Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt und die gesunden Vorzüge des Grünkohls – ein Genuss, der Körper und Geschmack gleichermaßen verwöhnt.

Unser besonderer **Veranstaltungstipp für Vereine und Firmen**, lassen Sie das Jahr bei einem ausgelassenen Grünkohllessen ausklingen. Für Gruppen ab 45 Personen können Sie bei uns zum Sonderpreis reservieren.

Hausgemachter Grünkohl

wahlweise

vegetarisch mit Salzkartoffeln und Senf 22,00 €

mit Kochwurst, Salzkartoffel und Senf 25,00 €

mit Kochwurst, Kassler, Rauchspeck,
Salzkartoffeln und Senf 27,50 €



Geflügel im Reitstall ab 11. Oktober 2024

Die Blätter fallen, die Tage werden kürzer, und köstlicher Duft aus unserer Küche erfüllt die Luft - der Herbst ist endlich da! Freuen Sie sich wieder auf ofenfrische Ente oder Gans bei uns im Restaurant.

Ganze Ente für 2 Personen (ab 11. Oktober 2024)
inkl. Rotkohl | 2 Klöße pro Person
halbe Preiselbeerpfirsiche | Salzkartoffeln | Entensauce
für nur 72,00 €

Bitte bestellen Sie Ihre Ente oder Gans **mindestens 2 Tage** im Voraus.
Beachten Sie bitte, dass zusätzliche Beilagen separat berechnet werden.



Martinstag

11. November 2024 | Geöffnet trotz Montag

Die Tradition der Martinsgans ist weit verbreitet und bringt Menschen zusammen, um in geselliger Runde die großartigen Geschmacksnuancen dieses festlichen Gerichts zu erleben. Ein wahres Festmahl, das die Wärme und das Teilen im Geiste von Sankt Martin zelebriert.

Ganze Gans für 4 Personen (ab 11. November 2024)

inkl. Füllung | Apfelmus | 2 Klöße pro Person
Rotkohl | Salzkartoffeln | Ganssauce
für nur 189,00 €

Für noch mehr Genuss können Sie
weitere Beilagen zu Ihrem Geflügel bestellen:

Maronen | Rosenkohl | Grünkohl
Knödel | Speckbohnen | extra Sauce

Bitte reservieren Sie für den Martinstag **mindestens eine Woche** im Voraus. Möchten Sie eine Gans essen, geben Sie dies bei der Reservierung an. Beachten Sie bitte, dass zusätzliche Beilagen separat berechnet werden.

WICHTIG FÜR UNSERE UND IHRE PLANUNG BEI IHRER GEFLÜGEL-VORBESTELLUNG IM RESTAURANT, SOWIE FÜR ZU HAUSE:

Bitte bestellen Sie ihre Ente oder Gans unbedingt mindestens 48h vorher und geben Sie bei Ihrer Bestellung Ihre Adresse an. Falls Ihnen doch etwas dazwischen kommt, stornieren Sie Ihre Bestellung rechtzeitig (auch mindestens 48h vorher), ansonsten müssen wir Ihnen 85% des Preises berechnen. Wollten Sie Ihr Geflügel bei uns im Restaurant genießen, können Sie Ihre Bestellung auch gerne abholen, wenn es Ihnen nicht möglich ist, im Restaurant zu speisen.



Enten & Gänse zu Hause genießen

Auch dieses Jahr können Sie den unvergleichlichen Geschmack unserer ofenfrischen Enten und Gänse zu Hause genießen! Unser sorgfältig ausgewähltes Geflügel wird liebevoll zubereitet und für einen sicheren Transport verpackt. Zu Hause kommt das Geflügel noch kurz in den Ofen. Knusprige Haut, zartes Fleisch und ein Aroma, das Herzen höher schlagen lässt - aber ohne Stress in Ihrer Küche.

**Enten und Gänse können an jedem
Adventssamstag (30.11./7.12./14.12./21.12.)
und zusätzlich am 23.12.2024
jeweils von 12 - 16 Uhr abgeholt werden.**

Bitte beachten Sie, dass wir keine Lieferungen anbieten. Wir verpacken Ihre Bestellung für den Transport. Ihre Bestellung wird Ihnen kalt übergeben. Sie erhalten von uns genaue Anweisungen für die Fertigstellung Ihres Geflügels.

WICHTIG FÜR UNSERE UND IHRE PLANUNG BEI IHRER GEFLÜGEL- VORBESTELLUNG IM RESTAURANT, SOWIE FÜR ZU HAUSE:

Bitte bestellen Sie ihre Ente oder Gans unbedingt mindestens 48h vorher und geben Sie bei Ihrer Bestellung Ihre Adresse an. Falls Ihnen doch etwas dazwischen kommt, stornieren Sie Ihre Bestellung rechtzeitig (auch mindestens 48h vorher), ansonsten müssen wir Ihnen 85% des Preises berechnen. Wollten Sie Ihr Geflügel bei uns im Restaurant genießen, können Sie Ihre Bestellung auch gerne abholen, wenn es Ihnen nicht möglich ist, im Restaurant zu speisen.

Weihnachtszeit im Reitstall

Dezember 2024

Weihnachtsdorf mit Weihnachtsbaum-Verleih

Tauchen Sie ein in die magische Welt der Feiertage, während unser Außenbereich in ein zauberhaftes Weihnachtsdorf verwandelt wird. Erleben Sie die besinnliche Atmosphäre und mieten Sie Ihren wunderschönen Weihnachtsbaum für die Weihnachtszeit zu Hause.

Genießen Sie die herrliche Stimmung mit köstlichen Leckereien, welche die winterliche Atmosphäre noch gemütlicher machen. Von Kakao und Glühwein bis hin zu herzhaften Leckereien - hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Machen Sie es sich mit Freunden und der Familie gemütlich, spüren Sie die Vorfreude auf Weihnachten und lassen Sie sich von der festlichen Magie verzaubern.

Unser Weihnachtsdorf hat an den folgenden Adventstagen geöffnet:
7.12.-8.12.2024 | 14.12.-15.12.2024 | 21.12.-22.12.2024

Freuen Sie sich auf ein unvergessliches Weihnachtsdorf im Reitstall - wir können es kaum erwarten, diese besondere Zeit mit Ihnen zu teilen!



Erster und zweiter Weihnachtsfeiertag (25.12.-26.12.2024)

In der festlichen Jahreszeit, lädt ein besonderes Weihnachtsmenü dazu ein, die Magie der Feiertage zu zelebrieren. In unserem Restaurant erwartet Sie ein kulinarisches Erlebnis, das die Sinne verzaubert und das Herz erwärmt.

Geflügel Essenz

mit Trüffelklößchen und Backerbsen

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet

auf Schnittlauch-Sellerie-Püree
mit Portwein-Zwiebeln und Beurre Blanc

Geschmorte Rinderschulter

mit Kartoffel-Plätzchen, Rotkohl
und Pflaumen-Schmorsauce

Nougat Mousse Törtchen

mit Grapefruit-Honig-Ragout
und Schokoladen-Karamell-Krokant

Unser Weihnachtsmenü ist nicht nur eine kulinarische Reise, sondern auch eine Einladung, die besondere Atmosphäre der Feiertage in vollen Zügen zu genießen. Lassen Sie sich von unseren liebevoll zusammengestellten Gerichten verführen und genießen Sie diese besondere Zeit mit Freunden und Familie bei uns im Restaurant.

Bitte reservieren Sie für die Weihnachtsfeiertage rechtzeitig. Zusätzlich bieten wir Ihnen eine kleine à la Carte-Auswahl. Bitte beachten Sie, dass nur bei Gruppen bis 10 Personen Bestellungen à la Carte möglich sind.

Für Reservierungen an den Weihnachtstagen 2024 gelten folgende Stornobedingungen:

Bis 13.12.2024 können Sie kostenfrei stornieren, wenn Sie für weniger als 14 Personen reserviert haben. Ab 14.12.2024 bis 21.12.2024 müssen wir eine Ausfallgebühr von 50€ pro Person berechnen. Ab 22.12.2024 sind es 100€ Ausfallgebühr pro Person. Wenn Sie innerhalb einer Gruppe mit bis zu 2 Personen weniger kommen, berechnen wir nichts, ab der 3. Person und für jede weitere Person müssen wir 50€ Ausfallgebühr berechnen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Silvester

31. Dezember 2024

Wir laden Sie herzlich dazu ein, Silvester in einer festlichen und ausgelassenen Atmosphäre zu erleben. Unser exklusives Silvester-Menü verspricht kulinarische Höhepunkte und gastronomische Genüsse, die den letzten Abend des Jahres zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Willkommens-Aperitif

Tatar vom Lachs

auf gebackenem Kartoffelrösti mit einer Spinat-Yuzu-Sauce,
süß-saurem Apfel und frischem Meerrettich

Aufgeschäumtes Süppchen

von der Petersilienwurzel
mit Birnen-Rote Beete-Perlen und Speck-Croûtons

Gebrautes Filet vom Steinbutt

auf Rosenkohlpüree mit Kürbis-Kraut und Champagner-Kaviar-Sauce

Geschmortes Bäckchen vom Rind

mit Speck, gedünsteter Birne und Bohnen Cassoulet

Passionsfrucht Törtchen

mit weißer Schokolade, Ingwer und Kokossorbet

inkl. Aperitif, Pralinen & Kaffee für nur 99,00 € pro Person

Unsere späteste Reservierungszeit an Silvester ist **19:00 Uhr**. Gerne haben wir Sie bis **22 Uhr** zu Gast.

Zusätzlich bieten wir Ihnen eine kleine à la Carte-Auswahl.

Bitte beachten Sie, dass nur bei Gruppen bis 10 Personen

Bestellungen à la Carte möglich sind.

Kartoffelzeit

Januar und Februar 2025

Zum Jahresstart zaubert die Kartoffel kulinarische Vielfalt auf unseren Tellern. Von feinen Kartoffelsuppen über leckere Bratkartoffeln bis hin zu cremigem Kartoffelpüree – die Möglichkeiten sind schier endlos.

In der Kartoffelzeit können wir die Einfachheit dieses Gewächses feiern und gleichzeitig kreativ in der Küche werden. Ob als Hauptdarsteller oder als Begleiter zu anderen Köstlichkeiten – die Kartoffel vom Kartoffelhof Richter bereichert unsere Speisekarte und erinnert uns daran, dass Genuss oft in den einfachen Dingen des Lebens zu finden ist.

Freuen Sie sich auf unsere Kreationen aus der tollen Knolle:

- | Getrüffeltes Kartoffel-Süppchen
mit Schnittlauch und Salz-Croûtons
- | Frischer Kartoffelpuffer mit Limetten-Schmand
und hausgebeiztem Kräuter-Lachs
- | Ofen-Kartoffel mit Kräuterschmand, Krabben
und Kartoffel-Croûtons
- | Kartoffel-Eintopf mit Rauchspeck,
Wurzelgemüse und Schnittlauch



Reitstallgenuss zum Mitnehmen ganzjährig

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen auch zu Hause mit unserer exquisiten Auswahl an Pralinen, Macarons, Kuchen und Eingemachtem direkt aus unserem Restaurant. Unsere handgefertigten Delikatessen versprechen Genussmomente, die Sie nicht vergessen werden.

Egal, ob Sie Ihre Lieben verwöhnen oder sich selbst eine kleine Freude machen möchten, unsere verlockenden Kreationen sind die perfekte Wahl. Tauchen Sie ein in die Welt des Geschmacks und lassen Sie sich von unserer Liebe zum Detail verführen. Nehmen Sie ein Stück unseres Restaurants mit nach Hause und genießen Sie den unvergleichlichen Geschmack, wann immer Ihnen danach ist.

Pralinen und Macarons, sowie Kuchen erhalten Sie ganzjährig. Saisonal bieten wir Ihnen auch Rotkohl und Grünkohl, Enten- und Gänsesauce, sowie verschiedenen Suppen und Eintöpfe. Sprechen Sie uns gerne an.

Unsere Naschbox 30. November 2024 bis 23. Dezember 2024

Ein besonders Highlight zu Weihnachten ist unsere Naschbox. Ein tolles Geschenk für Ihre Lieben, Freunde, Geschäftspartner, Kunden, Mitarbeiter oder für Sie selbst.

Inhalt der Naschbox zu Weihnachten:

Vanillekipferl (5 Stück), Kokosmakronen (5 Stück),
Spritzgebäck (5 Stück), Weihnachtsmacarons (6 Stück),
Lebkuchen (2 Stück), Pralinen (2x3), Baiser (5 Stück)



Turniere im Reitstall ganzjährig

Im Reitstall Klövensteen finden regelmäßig Turniere statt. Die großzügigen Fensterfronten unseres Restaurants bieten Ihnen die einzigartige Möglichkeit viele dieser Turniere, während des Speisens zu beobachten und in die Welt des Reitsports einzutauchen, ohne den Komfort eines gemütlichen Essens aufgeben zu müssen. Diese einzigartige Verbindung von kulinarischem Genuss und sportlicher Eleganz macht Ihren Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis.

19.04. - 21.04.2024	„Schenefelder Frühjahrs Event“ Dressurturnier M**-S*** Nordic GP Dressage Trophy
03.10.2024	Test of choice
04.10. - 06.10.2024	Schenefelder Dressurfestival Nordic GP Dressage Trophy
21.11.2024	Test of Choice
22.11. - 24.11.2024	Dressurturnier L-S**
06.12. - 08.12.2024	Adventsturnier



Weitere Highlights

WINZERDINNER (Datum wird rechtzeitig bekannt gegeben)

Auch dieses Jahr planen wir wieder Abende, die ganz im Zeichen des Weines und Genusses stehen. Wir freuen uns jetzt schon auf mindestens zwei Veranstaltungen mit großartigen Weinen, wundervollem Essen und guten Gesprächen mit eingeladenen Winzer*innen. Sie erhalten alle Informationen zu diesen Abenden rechtzeitig von uns.

STECKRÜBENMUS (Oktober - Dezember)
mit Kohlwurst, Bauchspeck und Kassler

FRISCHER HERING (Februar - März 2025)
mit Bratkartoffeln und Remoulade

MAI SCHOLLE
mit Salzkartoffeln und Gurkensalat, Butter-Hollandaise

FRISCHE FÄRÖER MUSCHELN
mit hausgemachter Pasta und Cherrytomaten



Wir hoffen, unser Genusskalender war Ihnen eine Inspiration und hat Ihnen Lust gemacht, Neues zu probieren, sich von Aromen überraschen zu lassen und die Freuden der Gastronomie in all ihren Facetten zu erleben.

Wir freuen uns darauf, Sie auf dieser kulinarischen Reise zu begleiten und Sie in unserem Restaurant willkommen zu heißen, um gemeinsam die Freuden des Genießens zu zelebrieren.

An dieser Stelle möchten wir auch
unseren aufrichtigen Dank aussprechen:

Unseren geschätzten Gästen für ihre Unterstützung und ihr Vertrauen, welches uns unglaublich viel bedeutet. Es ist eine Freude, Sie bei uns zu begrüßen und Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten.

Unserem herausragendem Team für ihren unermüdlichen Einsatz und ihre Leidenschaft, das sind die Grundpfeiler unseres Erfolgs. Danke für die harte Arbeit und das Engagement.

Unseren treuen Partnern und Lieferanten für ihre Zuverlässigkeit und Qualität, diese sind von unschätzbarem Wert für uns. Gemeinsam haben wir viel erreicht.

Weingut Schloss Ortenberg
Weingut Korrell Johanneshof
Carlsberg Deutschland
Kartoffelhof Richters
Spargelhof Niemann

Havelland Express Frischdienst
Chefs Culinar
Sweeter Solutions
Feddersen Food GmbH
MAGNUS Mineralbrunnen

Vielen Dank!



Restaurant Reitstall Klövensteen

Uetersener Weg 100 | 22869 Schenefeld

+49(0)40-8306992

info@restaurant-reitstall-kloevensteen.de

www.restaurant-reitstall-kloevensteen.de

Montag: Ruhetag

Dienstag: 17:00 – 23:00 Uhr

Mittwoch – Sonntag: 12:00 – 23:00 Uhr

durchgehend warme Küche

jeweils bis 20:30 Uhr