



Restaurant
Reitstall Klövensteen

Genusskalender
2025 | 2026





Liebe Freunde und Gäste
des Restaurant Reitstall Klövensteen,

herzlich willkommen im kulinarischen Jahr 2025/2026 des
Restaurant Reitstall Klövensteen!

Endlich dürfen wir Ihnen unseren nagelneuen Genusskalender präsentieren. Wir haben wieder einige neue Veranstaltungsformate für Sie vorbereitet, sowie beliebte noch besser ausgearbeitet. Freuen Sie sich unter anderem auf unsere Spargelabende, die Küchenparty und das beliebte Reitstall BBQ. Reservierungen nehmen wir bereits heute für alle kommenden Veranstaltungen an. Eines unserer Highlights wird unsere Küchenparty sein, an der wir mit befreundeten Köchen und Gastronomen die Vielfaltigkeit der Kulinarik präsentieren werden.

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 Klößensteen mit unserer Jahresübersicht. Möchten Sie an bestimmten Tagen bei uns feiern, reservieren Sie gerne rechtzeitig.

MÄRZ 2025 2026	Ab Mitte März	BÄRLAUCHZEIT
	Ab Ende März	LAMMZEIT
APRIL 2025	bis 24.6.2025	SPARGELZEIT
	18.4.- 21.4.2025	OSTERN
	24.4.2025	1. SPARGELABEND
MAI 2025	1.5.2025	GENUSSGARTEN Fest mit Imbisswagen
	15.5.2025	2. SPARGELABEND
	bis Juli	MAISCHOLLE
	bis August	ERDBEERKUCHEN
JUNI 2025	ab 1.6.2025	MATJES
	bis Ende August	PFIFFERLING-SAISON
	8.6.- 9.6.2025	PFINGST FEIERTAGE Mittags & Abends geöffnet
	26.6.2025	1. PFIFFERLINGABEND

JULI 2025	17.7.2025	2. PFIFFERLINGABEND
AUGUST 2025	bis November	STEINPILZZEIT
	9.8.2025	1. REITSTALL BBQ
	23.8.2025	2. REITSTALL BBQ
SEPTEMBER 2025	bis Mitte Oktober	KÜRBISZEIT
	5.9.2025	SCHNITZELABEND
	27.9.2025	KÜCHENPARTY Leider kein à la carte
OKTOBER 2025	1.10.-13.10.2025	FESTZELTTAGE
	19.10.-20.10.2025	BÜSUMER KRABBENTAGE
	ab 01.10.2025	GEFLÜGEL IM REITSTALL
NOVEMBER 2025	ab dem 1. Frost	GRÜNKOHLZEIT
	11.11.2025	MARTINSTAG Mittags & Abends geöffnet
DEZEMBER 2025	24.12.2025	GESCHLOSSEN
	25.12.-26.12.2025	WEIHNACHTSFEIERTAGE Bitte reservieren Sie rechtzeitig
	31.12.2025	SILVESTER
JANUAR 2026	1.1.-21.1.2026	KREATIVPAUSE
	bis Februar 2026	KARTOFFELZEIT

Unsere Räumlichkeiten



Der Gasträum

In unserem Gasträum bieten wir Ihnen ein einzigartiges Ambiente für bis zu 70 Gäste, das zum Verweilen und Genießen einlädt. Das stilvolle Interieur und die gemütliche Atmosphäre schaffen eine angenehme Wohnzimmeratmosphäre, die perfekt zu unserem kulinarischen Angebot passt.

Bietet Platz für bis zu 70 Gäste



Die Kutscherstube

Ein besonderer Ort, der Geschichte und Tradition vereint - unsere Kutscherstube mit Platz für bis zu 25 Gäste. Das rustikale Ambiente erinnert an vergangene Zeiten. Hier können Sie sich bei einem deftigen Essen und einem kühlen Bier zurücklehnen und dem Alltag entfliehen. Die Kutscherstube eignet sich perfekt für Feiern im kleinen Kreis oder für gemütliche Abende mit Freunden.

Bietet Platz für bis zu 25 Gäste



Das Kaminzimmer

Unser Kaminzimmer, ausgelegt für bis zu 50 Gäste, ist der perfekte Ort, dem Stress zu entfliehen und eine gemütliche Atmosphäre zu genießen. Das wohlige Ambiente schafft eine einladende Stimmung, die zum Bleiben einlädt. Hier können Sie bei einem heißen Getränk oder einem Glas Wein entspannen. Lassen Sie sich auch von unserer Küche verwöhnen um Ihren Besuch im Kaminzimmer abzurunden.

Bietet Platz für bis zu 50 Gäste



Das Hochzeitszimmer

Unser Hochzeitszimmer ist der perfekte Ort für den schönsten Tag Ihres Lebens. Der Raum ist für bis zu 80 Gäste geeignet. Das stilvolle Ambiente und die romantische Atmosphäre schaffen eine unvergessliche Kulisse für Ihre Hochzeitsfeier und alle anderen für Sie besonderen und wichtigen Feierlichkeiten.

Unser erfahrenes Team unterstützt Sie bei der Planung sowie der Umsetzung Ihrer Wünsche und Vorstellungen und sorgt für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feierlichkeit. Wir freuen uns darauf, Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Tag in unserem Hochzeitszimmer zu bereiten!

Bietet Platz für bis zu 100 Gäste



Die Reiterbar

Die Reiterbar ist der perfekte Ort, um den Tag entspannt ausklingen zu lassen, bei einem kühlen Drink oder einem erlesenen Wein in gemütlicher Atmosphäre. Egal ob Sie einen langen Tag im Büro hatten und ein kleines Abendessen genießen wollen oder einfach nur einen schönen Abend verbringen möchten, in unserer Reiterbar finden Sie einen angenehmen Rahmen dafür.



Der Genussgarten

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 unseren kleinen Gästen die Möglichkeit, sich nach Herzenslust auszutoben. Wir legen großen Wert darauf, dass der Genuss im Garten ein Erlebnis für die ganze Familie wird

Bietet Platz für bis zu 80 Gäste

Genussgarten

geöffnet bei schönem Wetter

Willkommen im Genussgarten des Restaurants Reitstall Klövensteen - Ihrer grünen Oase für entspannte Stunden und kulinarische Höhepunkte. Unsere stilvolle Restaurantterrasse lädt dazu ein, die schönsten Momente des Tages unter freiem Himmel zu genießen - sei es bei einem geselligen Abendessen, einem gemütlichen Nachmittagskaffee oder einem zünftigen Schnitzel mit Familie und Freunden.



Hier trifft Biergarten-Gemütlichkeit auf das Beste aus unserer Küche: Freuen Sie sich auf echte Biergarten-Klassiker wie frisch gezapftes Bier, oder lassen Sie sich von den Köstlichkeiten aus unserem Restaurant verwöhnen - von raffinierten Vorspeisen über feine Hauptspeisen bis hin zu süßen Dessertträumen.

Öffnungszeiten Mittwoch - Freitag ab 12 Uhr und Samstag, Sonntag und feiertags ab 11 Uhr, Küche ab 12 Uhr - nur bei schönem Wetter

Wir nehmen keine Reservierungen für den Garten entgegen.

Chaîne des Rôtisseurs

Die Chaîne des Rôtisseurs ist eine weltweit angesehene gastronomische Vereinigung, die sich der Förderung gehobener Kochkunst und exquisiter Gastfreundschaft widmet. Gegründet im Jahr 1950 in Frankreich, hat die Organisation heute Mitglieder aus der Spitzengastronomie in über 80 Ländern. Die Mitgliedschaft ist eine besondere Auszeichnung für herausragende Chefköche und Gastronomen.

Eine solche Ehre wurde nun Daniel Ambratis, unserem Chefkoch im Restaurant Reitstall Klövensteen, zuteil. Seine Aufnahme in die Chaîne des Rôtisseurs bestätigt seine außergewöhnlichen Kochkünste und sein Engagement für höchste Qualität in der Küche. Unsere Gäste dürfen sich also weiterhin auf exzellente kulinarische Erlebnisse freuen!



Catering

Sie haben die Location, aber suchen noch die richtige Kulinarik für Ihre Veranstaltung?

Dann sind Sie hier genau richtig, ob 15 oder 500 Personen, Full Service Catering oder nur Fingerfood - wir können Ihre Wünsche individuell und maßgeschneidert umsetzen.

Durch unsere langjährige Erfahrung von Veranstaltungen aller Art können wir uns jederzeit auf unterschiedliche Locations einstellen und dort das perfekte Ambiente mit der passenden Kulinarik für Sie zaubern. Wir haben mehrtägige Tagungen für verschiedenste Firmen, Dinner-party auf einer Dachterrasse an der Elbphilharmonie, Hochzeiten im Barbecue und im Menü-Dinner Stil, Food Truck Events mit wechselnden Gästen, sowie vieles mehr erfolgreich umgesetzt.

Einige unserer Partner und Kunden sind Astra Zeneca, Hamburger Sparkasse, Expro AG, Ames Foundation, Tecis und mehr.

Zögern Sie nicht und fragen Sie direkt ihr persönliches Angebot unter info@restaurant-reitstall-klovensteen.de an.





Foodtruck

Genuss auf Rädern - überall, wo Sie feiern!

Unser Foodtruck bringt die Handschrift unseres Chef Kochs Daniel Ambratis direkt zu Ihnen - ob Firmenfeier, Hochzeit, Gartenparty oder Event. Mit frischen Zutaten, handwerklicher Qualität und einer Prise Kreativität verwöhnen wir Ihre Gäste und Sie mit köstlichen Spezialitäten.

Unsere Auswahl für Ihr Event:

Heiße Klassiker vom Grill & aus der Pfanne

Rostbratwurst | Vegane Wurst | Curry-Buttermilch-Hähnchen
Geschmorte Schweinerippe mit Barbecue-Lack

Herzhafte Beilagen

Buttermais mit Meersalz | Steakhouse Fries | Knusprige Bratkartoffeln

Frische Salatstation (Buffet)

| Herzhafter Kartoffelsalat mit Erbsen, Fleischwurst & Gewürzgurken
| Cremiger Nudelsalat mit Möhren, Crème fraîche & Buttermais
| Blattsalate mit verschiedenen Dressings
| Roastbeef-Salat mit Cocktailsauce, roter Paprika & Frühlingslauch
| Hausgemachter Cole Slaw mit Petersilie & Meersalz

Knusprige Röstbrot-Station

Mit Meersalzbutter & hausgemachten Dips

Süßer Abschluss - Dessert-Station

Zum Selbstbedienen aus der Schüssel:
| Mousse au Chocolat (dunkel & weiß)
| Aufgeschlagener Vanille-Schmand mit Waldbeerragout & Karamell

Preis pro Person: ab 39,00 €

Lassen Sie sich von unserem mobilen Genusskonzept begeistern! Wir kommen dorthin, wo Sie feiern - mit Qualität, Leidenschaft und dem besonderen Geschmackserlebnis des Reitstall Klövensteen.



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.

Ein besonderes Highlight ist unser exklusives Live-Buffer: Erleben Sie hautnah, wie unsere erfahrenen Köche vor Ihren Augen köstliche Speisen zubereiten und frisch servieren. Lassen Sie sich von der Kunst des Kochens inspirieren, genießen Sie die aromatischen Düfte und probieren Sie Gerichte, die mit Liebe und Präzision direkt für Sie kreiert werden. Dieses interaktive Erlebnis macht Ihr Fest noch einzigartiger und sorgt für kulinarische Begeisterung bei all Ihren Gästen.



Köstliche Highlights für Ihre Feierlichkeiten

Vorspeisen als Tischbuffet serviert:

Nordische Antipasti

mit Rohmilchkäse und Röstzwiebeln

Gebeizter Lachs

mit Kräutern und Limette auf Kartoffelrösti und Dill-Schmand

Roastbeef

frisch aufgeschnitten mit Remoulade und frischem Schnittlauch

Live am Gast aufgeschnitten

Rosa gegarter Rinderrücken und Lachs im Ganzen sanft gegart

dazu servieren wir

- Sommergemüse in Butter geschwenkt
 - Röstkartoffeln mit Romarin und Knoblauch
 - Frisch aufgeschlagene Bernaise, oder Schmorsauce
-

Aufgeschlagene Mascarpone

mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout und Karamell

Dunkle Schokoladen Mousse

mit Waldbeerragout und Vanille Streuseln



Leichenschmaus, Trauerfeier oder Abschiedsessen...

...so unterschiedlich wie die Familien des Verstorbenen sind, so sind auch Ihre Wünsche und Anforderungen für einen angemessenen Abschied nach der Bestattung.

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen jederzeit den passenden Rahmen. Unter anderem durch unsere verschiedenen Räumlichkeiten können wir vom engsten Familienkreis bis hin zu 250 Personen Ihre Trauergesellschaft betreuen. Ebenso bieten wir von der Kuchenauswahl bis hin zum Menüservice die für Sie passende Kulinarik. Besonders hervorheben möchten wir, dass wir auch auf Anfrage Lieblingsgerichte extra für Sie zubereiten.

Da solche Tage schwer zu planen sind öffnen wir auch außerhalb unserer üblichen Öffnungszeiten für Sie - bitte sprechen Sie uns an!

So könnte das Menü einer Trauerfeier aussehen:

Fruchtige Tomatensuppe

mit Basilikumschaum und Kräuter-Croûtons

Roastbeef "kalt"

auf Platten in die Tischmitte

mit hausgemachter Remoulade und frischen Bratkartoffeln

Aufgeschlagener Vanille Pudding

mit Waldbeeren und Karamell

Gerne passen wir das Menü nach Ihren Wünschen an.

Bestattungen aller Art
auf allen Friedhöfen

Eigene Trauerkapelle,
Abschiedsräume
und Café für individuelle
Trauerfeiern

Bestattungsvorsorge



Bestattungsinstitut
Bade

www.bade-bestattungen.de



**BESTATTUNGEN
VORSORGE
TRAUERKULTUR**

WEDEL

Flerrentwiete 32
Am Marienhof
22880 Wedel
04103/ 5160

HAMBURG

Sülldorfer Landstraße 5
Ecke Simrockstraße
22589 Hamburg
040/ 52 47 76 200

**WENN ICH
DEN LÖFFEL
ABGEBE,
MÖCHTE ICH
DIE SUPPE
SELBST
AUSGELÖFFELT
HABEN.**

Planen Sie Ihre letzten Schritte.
Sichern Sie Ihre Bestattung finanziell ab
und entlasten Sie Ihre Angehörigen.



Bestattungen
MICHAEL SCHÜTT

Über den Tod reden hat noch
niemanden umgebracht!

Deshalb:

Lerne deinen Bestatter schon
zu Lebzeiten kennen.

Vorsorgetermin buchbar unter:

Bestattungen Michael Schütt
Rissener Dorfstraße 52
22559 Hamburg
040 81 81 13

MICHAEL SCHÜTT

Begleitung · Bestattungen · Vorsorge
Rissener Dorfstraße 52
22559 Hamburg
Tel. 040-81 81 13
info@bestattungen-schutt.de
www.bestattungen-schutt.de



www.bestattungen-schutt.de



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:

Forelle im Ganzen gebraten

mit Thymian und Limette, dazu Bärlauch-Kartoffel-Stampf
und frischem Gurkensalat

Aufgeschäumtes Bärlauchsüppchen

mit gerösteter Focaccia und einer Joghurt-Dill-Creme

Gebratene Dorade

auf cremigen Bärlauch-Risotto mit Kräutersalat

Spargelzeit

Anfang April bis 24. Juni 2025

Auch dieses Jahr gibt es im Reitstall wieder eine reichhaltige Spargelkarte

½ Pfund frischer Stangenspargel

serviert mit Petersilienkartoffeln,
zerlassener Butter und Sauce Hollandaise

wahlweise mit

Rührei

Katenschinken (130g)

Label Rouge Lachs (160g)

Rumpsteak (160g)

Wiener Schnitzel (1 Stück)

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

Die Preise für unsere Spargelgerichte sind variabel, da wir Preissenkungen im Laufe der Saison an Sie weitergeben



Spargelabend

24.4. und 15.5.2025

Ganz besonders freuen wir uns auf zwei Abende rund um den Spargel. Am 24.4.2025 und 15.5.2025, präsentieren wir Ihnen die ganze Vielfalt, die Spargel zu bieten hat.

- | Salat vom grünen und weißen Spargel mit Cherrytomaten und Kerbel
- | Roastbeef Salat mit Cocktail Sauce, Spargel und roter Paprika
- | Röstbrot Station mit verschiedene Dips
- | Spargel aus dem Butterfond
- | Rosa gegarter Rinderrücken
- | In Butter gebratener Zitronenlachs
- | Frisch gekochte Kartoffeln aus der Lüneburger Heide
- | Sauce Hollandaise, Sauce Bernaise und flüssige Butter
- | Frisch aufgeschnittener Katenschinken

und viele weitere Leckereien rund um die tolle Stange sowie ein buntes und fruchtiges Dessertbuffet.



Wir freuen uns auf
die Spargelsaison 2025
mit den Gästen des Restaurant
Reitstall Klövensteen

Niemann's
SPARGEL
...SCHMECKT!

Spargelhof Niemann
Hinrich Niemann
Hauptstraße 7
29578 Eimke OT Wichtenbeck

Telefon: 05873/253
E-Mail: mail@spargelhof-niemann.de
www.spargelhof-niemann.de

**DER WEG ZU DEINEM TRAUMBAD
BEGINNT MIT EINEM ANRUF.**

NIMM KONTAKT MIT UNS AUF!

küker & böttcher | Dannenkamp 21 | 22869 Schenefeld | 040 439521 | www.kueker-boettcher.de



*Pure Freude
an Wasser*

GROHE

RUND TRIFFT ECKIG VIELSEITIG KOMBINIERBAR UND LANGLEBIG

GROHE CUBE0

Die neue Armaturenlinie GROHE Cubeo vereint abgerundete Ecken mit einer einzigartigen Ästhetik in Chrom oder Matt-Schwarz – perfekt für moderne Badezimmer. Die langlebige GROHE SilkMove Kartusche ermöglicht eine präzise Steuerung von Wassermenge und Temperatur, während Durchfluss- und Temperaturbegrenzer Wasser und Energie sparen. Entdecken Sie Design und Komfort mit GROHE Cubeo. grohe.de



PART OF **LIXIL**

Lammzeit ab Anfang April

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:

Zartes Curry von der Lammkeule
mit Frühlingsgemüse und Kartoffel-Kroketten

Geschmorte Lammschulter
auf Sellerie-Kartoffel-Stampf mit Rahmwirsing
und Pfeffer-Schmorsauce



Ostern

18. April bis 21. April 2025

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

Aufgeschäumtes Süppchen von Bärlauch

mit Tomateneinlage, Kräuter-Croutons und Schnittlauch-Öl

Cordon Bleu vom Spargel

auf cremigen Waldpilzrisotto mit Champagner Schaum
und frischer Zitrone

Geschmorte Lamm Schulter

auf Sellerie-Kartoffel-Stampf mit Rahmwirsing
und Pfeffer-Schmorsauce

Lauwarmer Rhabarber-Apfel-Crumble

mit cremigen Vanilleeis und Zitrone

als 3-Gang-Menü (ohne Cordon Bleu) 69€

als 4-Gang-Menü 85 €

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.



Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse – bei Feddersen stehen Qualität und Genuss an erster Stelle. Mit handwerklicher Sorgfalt verarbeitet und perfekt für jede Küche. Entdecken Sie die besten Zutaten nicht nur für Lieblingsgerichte. Beste Ware, bester Service und beste Qualität – Feddersen Food!

Feddersen Food GmbH
Am Grollhamm 11
27574 Bremerhaven

Telefon: 04719 55 51 36
Mail: info@feddersen-nord.de
www.feddersenfood.de

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 & Radwege, 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 kulinarische Highlights in unserem Genussgarten, sowie **exklusiv am 1. Mai flotte Kleinigkeiten aus unserem hauseigenen Foodtruck.**





Weingut Schloss Ortenberg

GEWACHSEN AUF GRANIT. SEIT 1407

Robert Parker
WINE ADVOCATE

12 unserer Weine
mit 90 – 94 Punkte
ausgezeichnet

www.wso-wein.de



Erdbeerkuchen Mai bis August 2025

Von Mai bis August bieten wir Ihnen 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 2025

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

Ende Juni bis Oktober

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

Die Preise für unsere Pfifferlinggerichte sind variabel, da wir Preissenkungen im Laufe der Saison an Sie weitergeben

Unsere Pfifferlingskarte lässt keine Wünsche offen:

Frische Pfifferlinge
(vegetarisch)

mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln
und einem bunten Kräutersalat

zusätzlich mit ***Rührei***
aus Eiern vom Kartoffelhof Richters

Frische Pfifferlinge mit Speck

dazu Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln
oder Petersilienkartoffeln und dazu bunter Wildkräutersalat

mit ***saftigem Schweinefilet***
200 Gramm

mit ***Lachsfilet***
auf der Haut gebraten
180 Gramm

mit ***Rumpsteak***
vom Wolowina Rind
180 Gramm

mit ***Original Wiener Schnitzel***
1 Stück

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, Kräutersalat und Parmesan



Pfifferlingabend

26.6. und 17.7.2025

Neben den beliebten Spargelabenden finden in diesem Jahr erstmals zwei Pfifferlingabende statt. Feinschmecker können sich am 26. Juni und 17. Juli 2025 auf köstliche Gerichte mit den aromatischen Waldpilzen freuen. Ein Genuss für alle, die saisonale Spezialitäten lieben!

Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Menü mit kulinarischen Highlights und Gaumenfreuden.

| Röstbrot Station mit verschiedenen Dips

| Carpaccio von der Semmelknödel Schnitte
mit marinierten Pfifferlingen und frischen Kräutern

| Pfifferlings-Salat
mit getrockneten Tomaten, Brot-Croûtons und Lauchzwiebeln

| Linsensalat mit gebratenen Pfifferlingen

| Tomatensalat mit Erdbeeren, Pfifferlingen und frischem Dill

| Geröstete Pasta mit Pfifferlingsrahm, Speck und Parmesan

| Gebratene Pfifferlinge mit oder ohne Speck, Zwiebeln
dazu rosa gegarter Rinderrücken
oder gekräutertes Rotbarschfilet

| Aufgeschlagene Schokoladencreme
mit marinierten Erdbeeren und Crunch

| Schokoladenbrownie mit gerösteten Nüssen und süßem Schnee

| Auswahl verschiedener Macarons aus unserer hauseigenen Pâtisserie

DAS ORIGINAL



BAUERWEIN.DE

B

EMIL BAUER
PFALZ

Reitstall BBQ

9. August 2025 und 23. August 2025

Dieses Jahr haben wir wieder 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:

Nordische Antipasti	mit Röstbrot und Dips
Vitello Tonnato	Thunfisch, Kapern & Röstzwiebeln
Reitstall Kartoffelsalat	Essiggurke, Fleischsalat & Mayonnaise
Cremiger Nudelsalat	Buttermais, Erbsen & Möhren
und vieles mehr.....	

Live vom Grill:

Rostbratwurst	
Short Rip	8 Stunden sanft gegart
Zarte Maispoularde	in Curry
Rotbarsch	in Butter gebraten mit Limette & Rosmarin
Grillgemüse	
Kartoffel-Thymian-Ecken	

Vielfältiges Dessertbuffet aus der Reitstall Patisserie

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

Wir werden für dieses Event wieder Tickets 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 Backerbsen

Frischkäsepasta mit geröstetem Kürbis
Kräutersalat und marinierten Kräuter Garnelen

Geschmorte Rinderschulter auf Kürbis-Kartoffelstampf
mit gerösteten Kürbiskernen und Kartoffel-Crunch



Schnitzelabend

5. September 2025

Schnitzelabend - Ein Genuss für Feinschmecker!

Lust auf einen Abend voller köstlicher Schnitzelvariationen? Dann kommen Sie zu unserem Schnitzelabend und genießen Sie ein einzigartiges Erlebnis!

Bestellen Sie aus unserer umfangreichen Schnitzelkarte so viele kleine Portionen, wie Sie möchten, und probieren Sie sich durch die verschiedenen Variationen. Ob zartes Kalbsschnitzel oder eine andere köstliche Kreation - für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Der Preis für diesen unvergesslichen Genuss liegt bei 39€ pro Person - so viel Sie können, so viel sie möchten! Machen Sie sich einen tollen Abend mit Freunden oder Familie und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Küchenparty

27. September 2025

Mega Party der Extraklasse - Ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art!

Erleben Sie eine einzigartige Veranstaltung, die alle Sinne verwöhnt!

Tauchen Sie ein in eine Welt voller Genuss und Überraschungen: Verschiedene Gastköche zaubern für Sie ein mehrgängiges Menü, das von der Reitstall-Küche bis hin zu Sterne-Niveau reicht. An Live-Stationen können Sie hautnah dabei sein, wie die Köche ihre Meisterwerke direkt vor Ihren Augen zubereiten - ein Fest für die Augen und den Gaumen!

Aber das ist noch nicht alles: Winzer stellen ihre exklusiven Weine vor, die perfekt auf die Köstlichkeiten abgestimmt sind. Lassen Sie sich von den Aromen verführen und genieße die beste Kombination aus feinstem Essen und edlen Tropfen.

Für die richtige Stimmung sorgt ein DJ, der mit angesagten Beats die Tanzfläche zum Beben bringt. Lassen Sie sich von der Musik mitreißen und feiern Sie die Nacht durch!

Ticketpreis: 159 € pro Person

Für diesen Preis erhalten Sie ein kulinarisches Erlebnis der Spitzenklasse, bei dem Sie nicht nur auf höchstem Niveau speisen, sondern auch die Gelegenheit haben, direkt mit den Köchen und Winzern zu interagieren. Zusätzlich umfasst der Preis die gesamte Veranstaltung - alle Getränke, die Live-Kochstationen bis hin zum Tanzvergnügen bis in die Nacht.

Kommen Sie vorbei und erleben Sie eine unvergessliche Nacht voller kulinarischer Highlights, exklusiver Weine und großartiger Unterhaltung!



Buchen Sie Ihr Ticket auf Eventim-Light!

Sie brauchen nur den Code zu scannen und gelangen direkt zu unserem Ticket-Shop

Festzelttage

1. Oktober - 13. Oktober 2025

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
- | Gebackene Semmelschnitte auf Champignon-Petersilien-Rahm-Sauce mit Rote Beete-Apfel-Salat und karamellisierten Walnüssen

Büsumer

Krabbentage

19. Oktober - 20. Oktober 2025

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 20 Personen können Sie bei uns zum Sonderpreis reservieren.

Hausgemachter Grünkohl, wahlweise

- vegetarisch mit Salzkartoffeln und Senf
- mit Kochwurst, Salzkartoffeln und Senf
- mit Kochwurst, Kassler, Rauchspeck, Salzkartoffeln und Senf



Geflügel im Reitstall ab 11. Oktober 2025

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 2025)
inkl. Rotkohl | 2 Klöße pro Person
halbe Preiselbeerpfirsiche | Salzkartoffeln | Entensauce
für nur 85 €

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



Martinstag

11. November 2025

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 2025)

inkl. Füllung | Apfelmus | 2 Klöße pro Person
Rotkohl | Salzkartoffeln | Ganssauce
für nur 199 €

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
ab 11.11.2025 bis 21.12.2025
vorbestellt 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.

Weihnachten im Reitstall

Erster und zweiter Weihnachtsfeiertag (25.12.-26.12.2025)

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.

Hausgemachter Gänseleberpastete

mit Cumberland Sauce und geröstetem Butter-Baguette

In Nussbutter gegarter Lachs

auf Kartoffel-Parmesan-Ragout und Spinatsalat

Rosa gegartes Kalbsfilet

auf Wurzelgemüse mit Kartoffel-Speck-Stampf
und feiner Kalbsjus

Glühwein Parfait

auf Zwetschgen Ragout
mit Vanille- und Schokoladeneis

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 2025 gelten folgende Stornobedingungen:

Bis 13.12.2025 können Sie kostenfrei stornieren, wenn Sie für weniger als 14 Personen reserviert haben. Ab 14.12.2025 bis 21.12.2025 müssen wir eine Ausfallgebühr von 50€ pro Person berechnen. Ab 22.12.2025 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 2025

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

Geräuchertes Filet

von der Forelle auf geröstetem Krustenbrot
mit Buttermilch-Schnittlauch-Sauce, eingelegten Radieschen
und frischer Zitrone

Garnelen in Rauchpaprika- und Knoblauch-Tempura

ausgebacken auf Selleriecreme mit Kräutersalat und Kalbsjus

Geschmorte Bäckchen vom Sussländer Schwein „Szegediner Style“

auf Kartoffel-Butter-Stampf, Spitzkohl-Cole Slaw und Karotten-Crunch

Aufgeschlagen weiße Schokoladencreme

mit Zitronensorbet Kokoschaum und frischer Limette

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. Bitte haben Sie Verständnis für mögliche längere Wartezeiten an unserem bei Gästen beliebten Silvesterabend.

Kartoffelzeit

Januar und Februar 2026

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:

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



Kartoffelhof Richters
Königsdamm 12
21698 Bargstedt-Frankenmoor

+49 4164 2574
info@kartoffelhof-richters.de
www.kartoffelhof-richters.de

Folgen Sie uns gerne:





-  Hochzeitsfloristik
-  Trauerfloristik
-  Geschenkideen
-  gebundene Sträuße
-  Topfpflanzen
-  ... und vieles mehr

Sonnenblümchen – blühende Fantasie
Hauptstraße 53 | 22869 Schenefeld

Telefon: 040 830 58 52
info@sonnenbluemchen-schenefeld.de

Öffnungszeiten: Mo – Fr: 9–18 Uhr
Samstag: 8–13 Uhr
Muttertag (11.05.2025): 8–13 Uhr
Betriebsferien: 25.08. – 31.08.2025



Sie suchen einen verlässlichen Partner für eine starke Online-Präsenz? Seit über zehn Jahren erstelle ich, Volker Ruckelshaus, professionelle und einprägsame Websites, die auffallen.

Mit meiner Erfahrung und einem Blick für Design und Funktionalität entwickle ich maßgeschneiderte Websites, die Ihre Marke optimal präsentieren und den Erfolg Ihres Unternehmens steigern.

Lassen Sie uns Ihre Online-Präsenz optimieren! Kontaktieren Sie mich für ein unverbindliches Gespräch unter **+49 (0) 152 541 617 63** oder besuchen Sie website-fuer-dich.de.



Wahrscheinlich kennen Sie schon eine Website von mir, nämlich die des Restaurants Reitstall Klövensteen.

 Website für
Dich



Reitstallgenuss zum Mitnehmen ganzjährig

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen auch zu Hause mit unserem 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.

Saisonal bieten wir Ihnen Rotkohl und Grünkohl, Enten- und Gänsesauce, sowie verschiedenen Suppen und Eintöpfe. Sprechen Sie uns gerne an.



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.

7.-9.3.2025	Sichtung Pris der Besten -Lehrgang-
15.-16.3.2025	Reitabzeichen
21.-23.3.2025	Sichtung Pris der Besten -Lehrgang-
2.-4.5.2025	Dressurturnier Schenefeld <ul style="list-style-type: none">• S***** Nordic GP Dressage Trophy• Young Horses Dressage Trophy• Amateur Cup
3.-5.10.2025	Schenefelder Dressurfestival <ul style="list-style-type: none">• S***** Nordic GP Dressage Trophy• Young Horses Dressage Trophy• Amateur Cup
21.-23.11.2025	Dressurturnier S*
14.12.2025	Weihnachtsfeier

VOLTIGIEREN

im Reitstall Klövensteen



Elbdörfer und Schenefelder
Reiterverein e.V.

Voltigieren ist ...

- ... vorsichtiges Heranführen an das Pferd als Sportpartner
- ... Training für Gleichgewicht, Beweglichkeit und Koordination
- ... bei uns schon ab 5 Jahren möglich
- ... viel Spaß beim Pferde betüdeln und versorgen
- ... ein perfekter Einstieg in den Reitsport

Wir laden Dich herzlich zu einer Schnupperstunde ein!



Alle Infos und unsere Preise unter:
www.reitstall-kloevensteen.de
Anfragen an esrv@reitstall-kloevensteen.de

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

INGELEGTER HERING (Februar - März 2026)
mit Bratkartoffeln und Remoulade

MAI SCHOLLE (Mai 2025)
mit Salzkartoffeln und Gurkensalat, Butter-Hollandaise



Meine Bank heißt
*leckere
Regionalität*
willkommen.

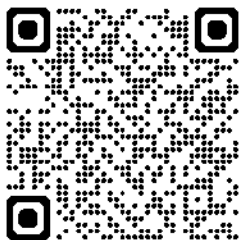
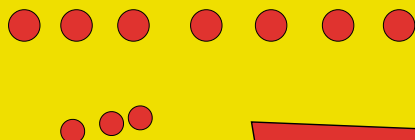
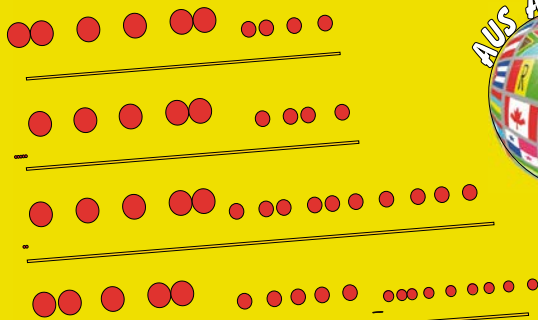
Die Haspa in Schenefeld wünscht Ihnen
außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.

Filiale Schenefeld
Industriestraße 1 b
22869 Schenefeld
Tel. 040 3578-95251

 **Haspa**
Hamburger Sparkasse



GRAEFF seit 1953 Getränkemarkt



SCAN ME



GRAEFF Getränke KG
Am Osdorfer Born 28, 22549 Hamburg
Tel: 040 807887 0 - www.graeff.info

**Alt-Osdorf
Am Rugenfeld**

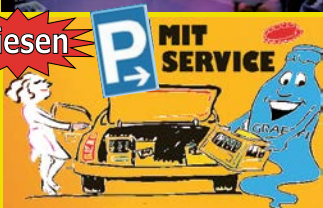
Riesen

MIT SERVICE



da, wo das Flugzeug parkt

**Getränkemarkt
mit
Lieferservice**



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 Martin Bauer

Carlsberg Deutschland

Kartoffelhof Richters

Graeff Getränkemarkt

Küker & Böttcher

Webseite für Dich

Bestattungsinstitut Bade

Spargelhof Niemann

Havelland Express Frischdienst

Feddersen Food GmbH

MAGNUS Mineralbrunnen

Voltigieren im Reitstall Klövensteen

Sonnenblümchen Schenefeld

HASPA Schenefeld

Bestattungen Michael Schütt

Vielen Dank!



Restaurant Reitstall Klövensteen

Uetersener Weg 100 | 22869 Schenefeld

+49(0)40-8306992

info@restaurant-reitstall-kloevensteen.de

www.restaurant-reitstall-kloevensteen.de

Januar - September:

Montag & Dienstag: Ruhetag

Mittwoch - Sonntag: 12:00 - 23:00 Uhr

Oktober - Dezember:

Montag: Ruhetag

Dienstag: 17:00 - 23:00 Uhr

Mittwoch - Sonntag: 12:00 - 23:00 Uhr

durchgehend warme Küche

letzte Bestellung für die Küche: 20:30 Uhr

Für Ihre geplante Privat- oder Firmenveranstaltung sind wir selbstverständlich auch außerhalb unserer Öffnungszeiten gerne für Sie da.