



Restaurant Reitstall Klövensteen

Genusskalender
2026 | 2027





Liebe Freunde und Gäste
des Restaurant Reitstall Klövensteen,

wir freuen uns sehr, Sie im kulinarischen Jahr 2026/2027 bei
uns im Restaurant Reitstall Klövensteen begrüßen zu dürfen!

Mit unserem neuen Genusskalender laden wir Sie ein zu
einem Jahr voller Geschmack, Geselligkeit und besonderen
Erlebnissen. Neben neu entwickelten Veranstaltungsforma-
ten haben wir vor allem auf Ihre Begeisterung gehört und
beliebte Abende weiter ausgebaut.

Ein echtes Highlight ist unser Schnitzelabend: Aufgrund der
großen Nachfrage und der überwältigenden Beliebtheit
werden wir diesen Genussklassiker künftig noch häufiger
für Sie veranstalten – knusprig, kreativ und in gewohnt bes-
ter Reitstall-Qualität.

Natürlich dürfen auch unsere etablierten Events nicht feh-
len: Freuen Sie sich auf genussvolle Spargelabende, unser
stimmungsvolles Reitstall BBQ und vor allem auf die Kü-
chenparty – die Party des Jahres. Gemeinsam mit befreun-
deten Köchinnen, Köchen und Gastronomen verwandeln wir
unsere Küche in einen Ort voller Genuss, Lebensfreude und
kulinarischer Vielfalt.

Reservierungen für alle Veranstaltungen nehmen wir bereits
jetzt gerne entgegen. Der Genusskalender 2026/2027 ver-
spricht unvergessliche Abende, die nicht nur den Gaumen
verwöhnen, sondern auch lange in Erinnerung bleiben.
Wir freuen uns darauf, diese besonderen Momente gemein-
sam mit Ihnen zu erleben und wünschen Ihnen viel Freude
beim Entdecken und Planen Ihres kulinarischen Jahres.

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 2026 2027	Ab Mitte März	BÄRLAUCHZEIT
	Ab Ende März	LAMMZEIT
	26.03.	SCHNITZELABEND
APRIL 2026	bis Mitte Juni	START SPARGELZEIT
	03.04.- 06.04.	OSTERN
	30.04.	SPARGELABEND
MAI 2026	bis Juli	MAISCHOLLE
	bis August	ERDBEERKUCHEN immer am Wochenende
	01.05.	ERÖFFNUNG GENUSSGARTEN Fest mit Imbisswagen
	21.05.	SPARGELABEND
	24.05.- 25.05.	PFINGST FEIERTAGE Mittags & Abends geöffnet
JUNI 2026	ab 01.06.	MATJES
	11.06.	SCHNITZELABEND
	bis Ende August	START PFIFFERLING-SAISON
	18.06.	WINZERDINNER BÜRKLIN WOLF
	19.06.	KRIMIDINNER
	25.06.	PFIFFERLINGABEND
JULI 2026	16.07.	PFIFFERLINGABEND
AUGUST 2026	bis November	STEINPILZZEIT
	01.08.	REITSTALL BBQ
	22.08.	REITSTALL BBQ

SEPTEMBER 2026	bis Mitte Oktober	KÜRBISZEIT
	17.09.	SCHNITZELABEND
	20.09	WELTKINDERTAG
	26.09.	REITSTALL KÜCHENPARTY Let's party
OKTOBER 2026	ab dem 1. Frost	START GRÜNKOHLZEIT
	den ganzen Monat	FESTZELTTAGE
	ab 01.10.	GEFLÜGEL IM REITSTALL
	02.10.	ENTENBUFFET
	17.10. -18.10.	BÜSUMER KRABBENTAGE
	29.10.	GRÜNKOHLBUFFET
	30.10.	KRIMIDINNER
NOVEMBER 2026	11.11.	MARTINSTAG Mittags & Abends geöffnet
DEZEMBER 2026	24.12.	GESCHLOSSEN
	25.12.-26.12.	WEIHNACHTSFEIERTAGE Bitte reservieren Sie rechtzeitig
	31.12.	SILVESTER
JANUAR 2027	01.01.	KATERBRUNCH
	02.01. – 07.01.	KREATIVPAUSE
	bis Februar 2027	KARTOFFELZEIT
	23.01.	WILDBUFFET
	29.01.	KRIMIDINNER

Unsere Räumlichkeiten

Selbstverständlich können Sie einzelne Räume oder das komplett Restaurant, für bis zu 300 Personen, exklusiv für ihre Veranstaltung buchen.



Der Gastraum

In unserem Gastraum 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 100 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 ab 01.05. - 30.08.2026

Willkommen im Genussgarten des Restaurants Reitstall Klövensteen – Ihrer grünen Oase für entspannte Stunden und genussvolle Momente. Auf unserer stilvollen Restaurantterrasse genießen Sie den Tag unter freiem Himmel, ob beim geselligen Abendessen, einem gemütlichen Nachmittagskaffee oder einem klassischen Schnitzel mit Familie und Freunden.



Hier trifft Biergarten-Gemütlichkeit auf das Beste aus unserer Küche: Freuen Sie sich auf frisch gezapftes Bier, beliebte Klassiker und ausgewählte Restaurantgerichte.

Eröffnung am 1. Mai – der Foodtruck ist mit dabei.

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 bereits die passende Location – und suchen noch nach dem kulinarischen Konzept, das Ihre Veranstaltung perfekt macht? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Ob exklusives Event im kleinen Kreis oder Großveranstaltung mit bis zu 500 Gästen: Wir realisieren maßgeschneiderte Catering-Konzepte, abgestimmt auf Ihre Wünsche, Ihren Anlass und Ihr Budget. Vom Full-Service-Catering über stilvolle Menüs bis hin zu kreativem Fingerfood oder Foodtruck-Formaten – wir sorgen für den passenden Genussrahmen. Dank unserer langjährigen Erfahrung bei Veranstaltungen unterschiedlichster Art stellen wir uns flexibel auf jede Location ein und schaffen mit der richtigen Kulinarik ein stimmiges Gesamtambiente.

Zu unseren erfolgreich umgesetzten Events zählen unter anderem mehrtägige Tagungen für namhafte Unternehmen, exklusive Dinnerpartys auf Dachterrassen mit Elbblick, Hochzeiten im Barbecue- oder klassischen Menü-Stil sowie Foodtruck-Events mit wechselnden Gästen. Zu unseren Partnern und Kunden gehören unter anderem AstraZeneca, die Hamburger Sparkasse, Exporo AG, die Ames Foundation, Tecis, der Blankeneser Neujahrsempfang, der Hamburger Klönschnack sowie viele weitere.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihr Event kulinarisch gestalten. Gerne erstellen wir Ihnen ein persönliches Angebot – kontaktieren Sie uns jederzeit unter **info@restaurant-reitstall-kloevensteen.de**



Weingut Schloss Ortenberg

GEWACHSEN AUF GRANIT. SEIT 1407



www.wso-wein.de

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 Coleslaw 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.

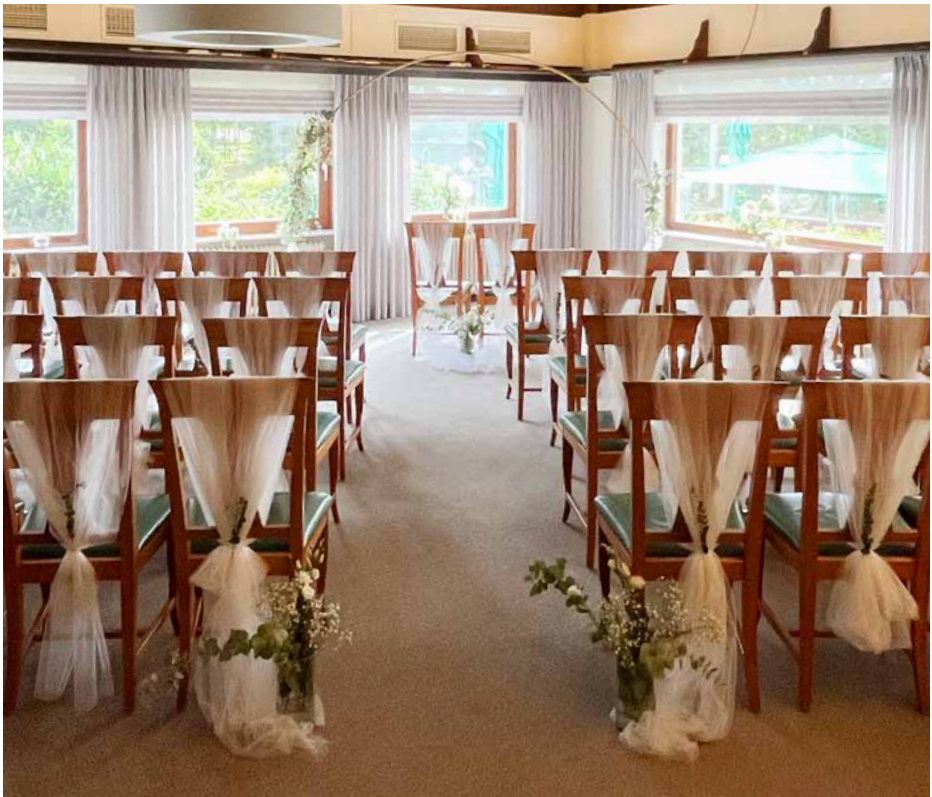


Feiern und Heiraten ganzjährig

Feiern Sie besondere Momente im Restaurant Reitstall Klövensteen – inmitten von Natur, stilvollem Ambiente und herzlicher Atmosphäre. Ob Hochzeit, Jubiläum oder individuelles Fest: Wir bieten den passenden Rahmen für unvergessliche Feiern mit Familie und Freunden.

Unser erfahrenes Team begleitet Sie von der ersten Idee bis zum großen Tag und sorgt für eine reibungslose Planung, liebevolle Details und persönliche Betreuung. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit fein abgestimmten Menüs, süßen Köstlichkeiten und auf Wunsch mit unserem exklusiven Live-Buffet, bei dem unsere Köche frisch vor Ihren Augen zubereiten.

So wird Ihre Feier zu einem genussvollen Erlebnis, das in Erinnerung bleibt.



Köstliche Highlights für Ihre Feierlichkeiten

Vorspeisen als Tischbuffet serviert:

Roastbeef, kalt

frisch aufgeschnitten mit Remoulade
und frischem Schnittlauch

Gebeizter Lachs

auf Kartoffelrösti mit Dill Schmand, Limette
und eingelegten Radieschen

Marinierter Fetakäse

auf Cous Cous Salat mit Rosinen, Melone
und Frühlingslauch

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 individuell wie die Menschen und Familien sind, so unterschiedlich sind auch die Wünsche für einen würdevollen und persönlichen Abschied. In einer Zeit des Innehaltens ist es uns wichtig, Ihnen einen Ort zu bieten, der Raum für Erinnerungen, Begegnungen und stille Momente lässt.

Wir schaffen für Sie den passenden Rahmen – vom engsten Familienkreis bis hin zu größeren Trauergesellschaften mit bis zu 300 Personen. Dabei kümmern wir uns einfühlsam um eine stimmige Bewirtung, die von einer feinen Kuchenauswahl bis hin zu einem liebevoll zusammengestellten Menü reicht. Gerne gehen wir dabei auch auf persönliche Wünsche ein und bereiten auf Anfrage Lieblingsgerichte zu.

Da solche Tage oft schwer planbar sind, stehen wir Ihnen flexibel zur Seite und öffnen für Sie auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten. Sprechen Sie uns jederzeit an – wir begleiten Sie verlässlich und aufmerksam in dieser besonderen Situation.

So könnte das Menü einer Trauerfeier aussehen (35,00 € pro Person):

Hühnerbrühe

mit Fleischeinlage Gemüse und Backerbsen

Roastbeef, kalt

frisch aufgeschnitten mit Remoulade und frischem Schnittlauch

Butter-Mandel-Kuchen

mit Sahne

Gerne passen wir das Menü nach Ihren Wünschen an.

Beerdigungs-Institut Seemann und Söhne KG

"Dienst den Lebenden - Ehre den Toten"

Wir begleiten Sie mit Erfahrung, Respekt und Menschlichkeit.

Individuelle Abschiede, würdige Räume und persönliche Betreuung – alles aus einer Hand.

Wir sind ein zertifizierter Meister- und Ausbildungsbetrieb!



Ein würdevoller Rahmen für individuelle
Trauerfeiern in ruhiger Atmosphäre,
für bis zu 125 Personen.



Verantwortung übernehmen -
Wissen weitergeben -
Zukunft sichern.



Geschützter Raum für persönliche
und individuelle Abschiede
ohne Zeitdruck.



Einfühlsame Unterstützung
und verlässliche Organisation
in schweren Momenten.



Telefon: 040 - 8 66 06 10 | Fax 040 - 86 37 52

info@seemannsoehne.de

www.seemannsoehne.de





Bärlauchzeit

ab Mitte März

Die Bärlauchzeit ist ein fester Bestandteil des kulinarischen Frühlings und reicht von den ersten milden Tagen bis in den Mai hinein. Das aromatische Wildkraut verleiht unseren Gerichten mit seiner feinen Knoblauchnote eine frische, saisonale Leichtigkeit und macht diese Zeit des Jahres zu einem besonderen Genuss. In unserer Küche wird der Bärlauch vielseitig eingesetzt und bringt den Frühling geschmacklich auf den Teller.

Besonders schön lässt sich die Bärlauchzeit mit familiären Anlässen wie Konfirmation oder Firmung verbinden. Im Restaurant Reitstall Klövensteen genießen Sie diese frühlingshafte Küche in entspannter und stilvoller Atmosphäre, an festlich gedeckten Tischen und im Kreis Ihrer Liebsten. So wird aus einem gemeinsamen Essen ein genussvoller Moment des Zusammenseins – geprägt von Frische, Genuss und wertvoller Zeit miteinander.

Hier ein kleiner Vorgeschmack auf die Bärlauchzeit im Reitstall:

Forelle im Ganzen gebraten

mit Thymian und Limette, Bärlauch-Kartoffel-Stampf
und frische Sauce Hollandaise

Aufgeschäumtes Bärlauch-Süppchen

mit geröstetem Foccaccia und Zitronen-Aioli

Gebratene Dorade

auf Bärlauch-Chorizo-Risotto

mit Meerrettich-Schaum und frischer Limette

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:

Gebackene Lamm Praline

auf Wurzelgemüse mit Curry Aioli und Lamm-Portwein-Jus

Geschmorte Lammschulter

auf Möhren-Sellerieragout, Kartoffel-Schnittlauch-Stampf
und Cranberry-Schmorsauce

Rosa gegarter Lammrücken

unter der Kräuterkruste mit gebratenem Serviettenknödel, Spitzkohl
und Schalotten-Jus

Geschmorte Lamm Haxe

mit Herzogin Kartoffeln, Paprika-Kapernragout und Schmorsauce

Für 2 Personen | wir bitten um Bestellung mind. 2 Tage vorher



Schnitzelabend

26. März 2026

11. Juni 2026

17. September 2026

Schnitzelabend – ein Klassiker zum Genießen

Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend ganz im Zeichen des Schnitzels. An drei Terminen in diesem Jahr laden wir Sie ein, unsere vielfältigen Schnitzelvariationen in entspannter Atmosphäre zu entdecken.

Wählen Sie aus unserem umfangreichen Schnitzelangebot und probieren Sie sich durch kleine Portionen ganz nach Ihrem Geschmack – vom zarten Kalbsschnitzel bis hin zu weiteren beliebten Klassikern. Bestellen Sie nach Belieben und genießen Sie so viel, wie Sie möchten.

Der Preis für diesen besonderen Abend beträgt 45 € pro Person. Perfekt für einen geselligen Abend mit Familie oder Freunden – wir freuen uns darauf, Sie bei uns zu verwöhnen.



Spargelzeit

Anfang April bis 24. Juni 2026

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 (aus 3 Eiern)

Katenschinken (130g)

Saftig gebratenes Filet vom Lachs (180g)

Rumpsteak (180g)

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

30.4. und 21.5.2026

Ganz besonders freuen wir uns auf zwei Abende rund um den Spargel. Am 30.4.2026 und 21.5.2026, präsentieren wir Ihnen die ganze Vielfalt, die Spargel zu bieten hat:

Gruß aus der Küche

Aufgeschäumtes Spargelsüppchen

Vom Buffet und live für Sie angerichtet

Gebratener Spargel

mit hausgebeiztem Lachs und frischer Bernaise

Salat vom grünen und weißem Spargel

mit Cherrytomaten und Limette

Roastbeefsalat

mit Cocktailsoße, Spargel und roter Paprika

Spargel-Wassermelonen-Salat

mit eingelegten Radieschen und Feta

In Tempura gebackener grüner Spargel

mit Parmesan Zitrone und Hollandaise

Spargel aus dem Butterfond

Rosa gegarter Rinderrücken mit Nussbutter und Thymian

Frisch gekochte Kartoffel aus der Lüneburger Heide

Frisch aufgeschnittener **Katenschinken**

dazu Sauce Hollandaise, Sauce Bernaise, und flüssige Butter

Viele Leckereien aus der Patisserie

Für **nur 59,00 €** pro Person

inkl. Wasser sowie Kaffee- und Teespezialitäten

Ostern

03. April bis 06. April 2026

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

Aufgeschäumtes Süppchen von der Erbse
mit gebackenem Bio Ei und Schnittlauchöl

In Nussbutter gegarter Oktopus
auf Spinat-Kartoffelragout mit Parmesan, Zitronen-Aioli
und gegrilltem grünen Spargel

Geschmorte Lammschulter
auf Möhren-Sellerieragout, Kartoffel-Schnittlauch-Stampf
und Cranberry-Schmorsauce

Lauwarmes Schokoladen Kuchlein
mit cremigem Vanilleeis und Rhabarber-Erdbeerragout

als 3-Gang-Menü (ohne Oktopus) 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.

1. Mai-Feiertag

Herzlich willkommen am 1. Mai im Klövensteen vor den Toren Hamburgs. Verbringen Sie den Feiertag bei einem entspannten Ausflug in die Natur und genießen Sie die frische Frühlingsluft inmitten von Wald, Wiesen und weitläufigen Wegen. Ein Spaziergang durch den Klövensteener Wald oder eine kleine Rad- oder Wandertour lädt dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen und den Frühling in vollen Zügen zu erleben.

Den genussvollen Abschluss Ihres Ausflugs finden Sie im Restaurant Reitstall Klövensteen. Unser Genussgarten ist geöffnet und bietet bei schönem Wetter den perfekten Platz zum Verweilen. **Exklusiv am 1. Mai ist auch unser hauseigener Foodtruck** mit dabei und serviert frische Waffeln mit Puderzucker, Rostbratwurst und Krakauer, Pommes, Currywurst sowie Frikadellenbrötchen – ideal für einen entspannten Feiertag in geselliger Atmosphäre.





Erdbeerkuchen

Mai bis August 2026

Von Mai bis in die Sommermonate hinein steht bei uns alles im Zeichen der Erdbeere. Sonnengereifte, aromatische Früchte bilden die Basis für unseren hausgemachten Erdbeerkuchen, der mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet wird. Fein abgestimmt, luftig gebacken und herrlich frisch bringt er die süße Leichtigkeit des Sommers auf den Teller.

Jeder Bissen verbindet fruchtige Frische mit zarter Cremigkeit und entfaltet das volle Aroma der Erdbeersaison. Serviert mit feiner Sahne wird unser Erdbeerkuchen zu einem besonderen Genussmoment – ideal für einen entspannten Nachmittag im Restaurant oder im Genussgarten. **Exklusiv am Wochenende erhältlich**, ist dieser Kuchen ein saisonales Highlight für alle, die den Sommer gern genussvoll auskosten.

Matjes ab Juni 2026

Ab Juni hält der Matjes Einzug in unsere Küche und bringt ein Stück nordische Genusskultur auf den Teller. Die zarte Heringsspezialität überzeugt mit ihrer milden Würze, feinen Salzlake und ihrer besonders weichen Konsistenz – frisch, ausgewogen und typisch maritim.

Ob als leichte Vorspeise oder klassisch serviert mit passenden Beilagen und einem gut gekühlten Glas Weißwein – Matjes steht für unkomplizierten Genuss mit Tradition. Lassen Sie sich von diesem sommerlichen Klassiker verwöhnen und genießen Sie ein echtes Stück nordischer Küche im Restaurant Reitstall Klövensteen.

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



Winzerdinner

18. Juni 2026



Dr. Bürklin-Wolf

Ein Abend für Genießer: Beim Winzerdinner treffen ausgewählte Weine auf ein perfekt abgestimmtes Menü – begleitet vom Winzer persönlich.

Apero

Gebackene Ochsenschwanzsuppe-Praline

Weisskohlsalat / Orange / Chili Mayo

Rote Beete Baiser

Crème fraîche / Schnittlauch / Kaviar

Räucheraal

Focaccia / Shitake Pilz eingelegt / Himbeere / Schmand

Gebackenes Bio Ei

Spargel / Perlgraupe / Apfel / Rettich

Glasierter Kalbsbrust

Kartoffel Mousseline / Trüffel / Wurzelgemüse / Heidelbeeren Jus

Erdbeer Törtchen

Zitrone / Weiße Schokolade / Vanille

Pralinen und Macarons

Menü mit Weinbegleitung 159,00 € pro Person

inkl. Aperitif, Wasser sowie Kaffee- und Teespezialitäten

Krimidinner

19. Juni 2026
30. Oktober 2026

29. Januar 2027
12. März 2027

Spannung trifft Genuss:

Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend, wenn im Restaurant Reitstall Klövensteen ein Krimidinner stattfindet.

Während Sie ein köstliches Menü genießen, entfaltet sich um Sie herum ein fesselnder Kriminalfall voller Rätsel, Verdächtigungen und überraschender Wendungen. Werden Sie Teil der Geschichte, ermitteln Sie mit und erleben Sie einen Abend, der Kulinarik und Theater auf einzigartige Weise verbindet.

Weitere Informationen zu Termin, Ablauf und Menü folgen in Kürze. Freuen Sie sich schon jetzt auf einen genussvollen Abend voller Spannung und Unterhaltung.

Tickets erhalten Sie im Restaurant.

RICHARDSSEN • LAMPEN & PARTNER mbB STEUERBERATER

Dipl.-Kfm. Hendrik Lampen
Steuerberater

Dipl.-Kffr. Yvonne Rohmann
Steuerberaterin

- Steuerliche Gestaltungsberatung
- Finanzbuchhaltung
- Lohn- und Gehaltsabrechnung
- Jahresabschlüsse
- Steuererklärungen
- Steuerrechtsdurchsetzung
- Wirtschaftsberatung



Achternfelde 13
22850 Norderstedt

Tel.: 040 / 30 98 68 0
Fax: 040 / 30 98 68 10

Info@Richardsen-Lampen.de
www.Richardsen-Lampen.de

Pfifferling-Saison

Mitte Juni bis Ende August

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 gemischtem Salat mit knackigem Gemüse

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***
180 Gramm

mit ***Original Wiener Schnitzel***
2 Stück

Steinpilzzeit

August bis November

Zu den Pfifferlingen gesellt sich der Steinpilz. Mit seinen kräftigen, erdigen Aromen verleiht er unseren Gerichten eine unverwechselbare Tiefe. Ob als feines Steinpilzsüppchen, cremiges Risotto oder in aromatischen Pasta-Gerichten – der Steinpilz zeigt sich in all seiner kulinarischen Vielfalt. Ein Fest für die Sinne und eine Hommage an die Schätze der Natur in dieser Jahreszeit.

Hier ein kleiner Einblick unserer Steinpilzreationen:

- | Steinpilz-Risotto mit getrockneten Cherrytomaten, Kräutersalat und Rumpsteakstreifen
- | Aufgeschäumtes Steinpilzsüppchen mit Einlage und Backerbsen
- | Steinpilz-Ravioli mit Crème fraîche, Kräutersalat und gebratenen Garnelen

**DAS THEMA HOLZ LÄSST UNSER HERZ HÖHER SCHLAGEN.
WIR VEREINEN DIE TRADITIONELLE MIT DER MODERNEN
HANDWERKSKUNST UND REALISIEREN GEMEINSAM MIT
IHNEN FACHGERECHTE HOLZBAULÖSUNGEN.**

Zimmerei Hartmann
Studelskamp 6
25421 Pinneberg
Kontakt

+49 40 840 573 33
info@zimmereihartmann.com
www.zimmereihartmann.com

ZH
ZIMMEREI**HARTMANN**.COM

Pfifferlingabend

25.6. und 16.07.2026

Neben unseren beliebten saisonalen Genussabenden laden wir auch 2026 wieder zu zwei besonderen Pfifferlingabenden ein. Am 25. Juni und 16. Juli 2026 dreht sich bei uns alles um die aromatischen Waldpilze, die mit ihrem feinen Geschmack und ihrer typischen Würze echte Sommerklassiker auf den Teller bringen. Ein Muss für alle, die regionale, frische und saisonale Küche schätzen.

Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Menü mit liebevoll zubereiteten Gerichten, die den Pfifferling in seiner ganzen Vielfalt in Szene setzen. Fein abgestimmt, kreativ interpretiert und mit viel Sorgfalt zubereitet – für einen genussvollen Abend voller saisonaler Highlights.

Der Pfifferling zeigt sich an diesem Abend von seiner besten Seite. Unsere Küche präsentiert saisonale Kreationen, fein abgestimmt und voller Aroma.



Bestattungen
MICHAEL SCHÜTT



Über den Tod reden hat noch
niemanden umgebracht!

Daher:

Lernen Sie Ihren Bestatter
schon zu Lebzeiten kennen.

Vorsorgetermin buchbar unter:

Bestattungen Michael Schütt

Rissener Dorfstraße 52

22559 Hamburg

040 81 81 13

Gruß aus der Küche

Aufgeschäumtes Pfifferlingssüppchen

Praline vom Pfifferling

mit Speck und leichter Chili Mayo

Auf den Tischen für Sie eingesetzt

Carpaccio von der Semmelschnitte

mit marinierten Pfifferlingen frischen Kräutern und Orange

Geröstete Pfifferlingspasta

mit Speck, Senfkörnern und Parmesan Flocken

Cous Cous Salat

mit Schnittlauch und in Öl eingelegter Feta
dazu süß sauer eingelegte Pfifferlinge

Live vom Buffet

Garnelenslaa

mit Cherrytomaten Cocktailsoße und gebratenen Pfifferlingen

Tomatensalat

mit Erdbeeren, Pfifferlingen und frischem Dill

Röstbrotstation

mit verschiedenen Dips

Kaltes Kassler, dünn auf geschnitten

mit Pfifferlings-Apfel-Schmand und Röstzwiebeln.

Gebratene Pfifferlinge mit und ohne Speck,
dazu live am Gast aufgeschnitten:

Rosa gegarter Rinderücken

Lachs im Ganzen mit Kräuter und Zitrone

Hollandaise und Bernaise

Verschiedenen Leckereien aus der hauseigenen Patisserie

Für **nur 59,00 €** pro Person

inkl. Wasser sowie Kaffee- und Teespezialitäten

Reitstall BBQ

1. August 2026 und 22. August 2026

Auch in diesem Jahr laden wir wieder zu zwei Terminen unseres beliebten Reitstall BBQs ein. Freuen Sie sich auf ein entspanntes Sommer-Event in unserem Biergarten mit Willkommensgetränk, Live-Grillstationen und vielen genussvollen Momenten in geselliger Atmosphäre.

Zum Start servieren wir ausgewählte Spezialitäten direkt auf den Tischen: **Basturma-Schinken** mit Röstbrot und Kresse, **Couscoussalat** mit gegrilltem Oktopus, Curry und Aioli sowie **nordische Antipasti** sorgen für einen genussvollen Einstieg in den Abend.

Live vom Buffet erwartet Sie eine abwechslungsreiche Auswahl an Vorspeisen und Salaten – darunter **Kartoffelsalat** mit Gurke, Pesto und Mandel, **cremiger Nudelsalat** mit Erbse, Schmand und Mais, **Roast-beefsalat** mit Cocktailsauce, roten Zwiebeln und Cherrytomaten sowie **klassisches Vitello Tonnato** mit Thunfisch, Kapern und Schnittlauch. Ergänzt wird das Angebot durch **saftige Kalbsfrikadellen** mit Senf und Röstzwiebeln – und vieles mehr.

Live vom Grill genießen Sie frisch zubereitete Klassiker wie **Rostbratwurst**, **Short Ribs** (acht Stunden sanft gegart und mit hausgemachter BBQ-Sauce vollendet), **zarte Maispoularde** in Curry und Kräutern, **Grillgemüse** sowie knusprige Kartoffelecken.

Ein besonderes Highlight ist das live am Gast aufgeschnittene **gebeizte Kalbsfilet**.

Den süßen Abschluss bildet ein vielfältiges **Dessertbuffet** aus der haus-eigenen Reitstall Patisserie.

Für nur 59,00 € pro Person und nur 19,50 € für Kinder (5-12 Jahre)
inkl. Aperitif & Kaffeespezialitäten

Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Kürbiszeit

bis Mitte Oktober 2026

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
dazu Limette, karamellisierten Nüssen
und gebratenen Kräuter-Garnelen

Geschmorte Rinderschulter auf Bohnen-Cassoulet
mit gebackenem Hokkaido Kürbis und Kartoffel-Speck-Krapfen



Pulverfass

Charity Event

10. September 2026



Grand Hotel Pulverfass x Restaurant Reitstall Klövensteen

Die Türen unseres schillernden Hauses auf der Reeperbahn schwingen auf – und voilà, du trittst ein in eine Welt voller Glanz, Glamour und Geheimnisse. Doch was wäre dekadente Verführung ohne das passende Menü?

An diesem Abend übernimmt das Restaurant Reitstall Klövensteen die kulinarische Rolle. Mit im Gepäck: feine Handschrift, erstklassige Produkte und ein Hauch norddeutscher Raffinesse. Küchenchef Daniel bringt die Eleganz des Reitstalls mitten ins Grand Hotel Pulverfass – und sorgt dafür, dass nicht nur die Bühne, sondern auch die Teller glänzen.

Das Menü des Abends

Aufgeschäumtes Pfifferlingssüppchen
mit Backerbsen und Schnittlauch

Gebackene Hühnchenpraline
auf Kartoffel-Nussbutter-Stampf
mit Wurzelgemüse und Pfefferrahmsauce
oder vegetarisch: **Rote-Bete-Taler**

Aufgeschlagene Mascarpone
mit Blaubeerragout und Zitronen-Vanille-Streuseln

Vom ersten Löffel bis zum letzten Vorhang: Hier trifft schillernde Reeperbahn-Inszenierung auf kulinarische Finesse aus dem Reitstall.

Preiskategorien Show:

Diamant – 129 €

Strass – 109 €

Paillette – 99 €

**Jetzt buchen
und eintauchen**





Weltkindertag

20. September 2026

Zum Weltkindertag stehen bei uns die Kinder im Mittelpunkt. Im Restaurant Reitstall Klövensteen möchten wir unseren kleinen Gästen ganz bewusst eine Freude machen und diesen besonderen Tag gemeinsam mit Ihnen feiern.

Familienzeit ist kostbar – deshalb laden wir Sie ein, den Weltkindertag in entspannter Atmosphäre bei uns zu verbringen. Ein besonderes Highlight: Ihre Kugel Eis dürfen sich die Kinder persönlich in unserer Küche abholen – ein kleiner Blick hinter die Kulissen inklusive.

Für zusätzlichen Spaß sorgen ein fröhliches Bobbycar-Rennen sowie liebevolles Kinderschminken, bei dem kleine Gesichter in bunte Kunstwerke verwandelt werden.

Ob beim gemeinsamen Mittagessen oder beim gemütlichen Beisammensein: Wir freuen uns darauf, Groß und Klein willkommen zu heißen und gemeinsam schöne Erinnerungen zu schaffen.



Mal mich aus!



Küchenparty

26. September 2026



Küchenparty – ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse

Am **26. September** laden wir zu einer besonderen Nacht ein – unsere Küchenparty verbindet Genuss, Begegnung und ausgelassene Stimmung auf einzigartige Weise.

Freuen Sie sich auf ein mehrgängiges Menü verschiedener Gastköche auf höchstem Niveau – von der Handschrift der Reitstall-Küche bis hin zu kreativen Highlights mit Sterne-Ambitionen. An Live-Stationen entstehen die Gerichte direkt vor Ihren Augen – interaktiv, lebendig und voller Geschmack.

Ausgewählte Winzer präsentieren ihre Weine persönlich und sorgen für perfekt abgestimmte Genussmomente. Ein DJ begleitet den Abend musikalisch und lässt das Event fließend in eine stimmungsvolle Party übergehen.

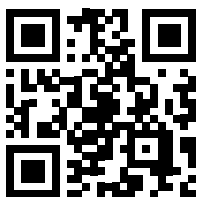
Ticketpreis: 189 € pro Person

Inklusive aller Speisen, Getränke, Live-Stationen und Party bis in die Nacht.

Impressionen der letzten Küchenparty finden Sie auf Instagram unter **@kuechenparty_reitstall**. Tickets sind ab sofort erhältlich – einfach den QR-Code scannen und Ihren Platz sichern.

Wir freuen uns auf eine neue Runde voller Genuss, Begegnungen und unvergesslicher Momente.

**Jetzt buchen,
die Plätze sind limitiert!**



**Impressionen 2025
auf Instagram**





Festzelttage

Oktober 2026

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

Grünkohlzeit

ab dem ersten Frost

Entdecken Sie bei uns die vielfältigen Zubereitungen dieses beliebten Gemüses. Ein besonderes Highlight erwartet Sie am 29. Oktober mit unserem Grünkohlbuffet, bei dem der Grünkohl genussvoll im Mittelpunkt steht.

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

DAS ORIGINAL



BAUERWEIN.DE

B

EMIL BAUER
PFALZ

Geflügel im Reitstall ab 01. Oktober 2026

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 2026)

inkl. Rotkohl | 2 Klöße pro Person

halbe Preiselbeerpfirsiche | Salzkartoffeln | Entensauce
für nur 85 €

Beachten Sie bitte, dass zusätzliche Beilagen separat berechnet werden.



Entenbuffet

02. Oktober 2026

Zum Start in die Geflügelzeit laden wir Sie zu unserem Entenbuffet ein – ein genussvoller Abend ganz im Zeichen der Ente. Wir beginnen mit einem Gruß aus der Küche: **gebackene Entenpraline** auf Rotkohl-Coleslaw und Orangen-Schmand sowie ein **Entenkeulenragout** mit grünem Pfeffer und karamellisierter Birne auf gebackenem Butterbrioche.

Live am Buffet erwartet Sie anschließend eine vielfältige Auswahl fein abgestimmter Gerichte: **Entensülze** mit roten Zwiebeln und Melone, ein **herzhafter Entenbrust-Eintopf** mit Wurzelgemüse und Senfkörnern, **asiatischer Nudelsalat** mit gezupfter Ente, Karotten, Bohnen und Cashewkernen sowie **Wraps** gefüllt mit gezupfter Orangenente, eingelegtem Kürbis und leicht pikanter Chili-Mayo.

Dazu servieren wir **klassische Beilagen** wie Rotkohl mit Apfel und Preiselbeeren, Kartoffelklöße mit braunen Butterbröseln, Serviettenknödel mit Petersilie und Schnittlauch sowie Salzkartoffeln mit Butter und Petersilie.

Live für Sie geschnitten genießen Sie **rosa gegarte Barbarie-Entenbrust** sowie **Klövensteen-Entenkeule oder -brust**, begleitet von Enten-Orangen-Jus und frisch aufgeschlagener Sauce Béarnaise.

Den süßen Abschluss bildet eine feine Auswahl an Leckereien und Spezialitäten aus der Reitstall Patisserie.

Inklusive Wasser sowie Kaffee- und Teespezialitäten für
nur 55,00€ pro Person



Büsumer Krabbentage

17. Oktober – 18. Oktober 2026

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

Grünkohlbuffet

29. Oktober 2026

Wir starten mit einem Gruß aus der Küche: einem **aufgeschäumten Kartoffel-Speck-Süppchen**, das den Abend herzlich eröffnet.

Anschließend erwartet Sie **live am Buffet** eine Auswahl an Vorspeisen – darunter unser Klassiker, seit Jahrzehnten nach bewährtem Rezept zubereitet und als Vorspeise auf den Tischen serviert:

Kartoffel-Gurkensalat mit gebratenem Grünkohl, karamellisierten Apfelspalten und knusprigen Speckchips. Ergänzt wird das Angebot durch einen **orientalisch angehauchten Grünkohlsalat** mit feiner Chili-Note, Sesam und Sojasoße sowie einen **Nudelsalat mit gebratener Salsiccia**, frischem Grünkohl, Senfkörnern und frischem Schnittlauch.

Anschließend servieren wir Grünkohl mit Salz- und Bratkartoffeln, dazu sanft gegarten Schweinebauch, Kasslernacken, alles live tranchiert und deftige Kohlwurst – selbstverständlich begleitet von ordentlich Senf.

Für nur 39 € pro Person für das Buffet.



Martinstag

11. November 2026

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 2026)
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.



Enten & Gänse zu Hause genießen

Auch dieses Jahr können Sie den unvergleichlichen Geschmack unserer ofenfrischen Enten und Gänsen 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 und Sauerei in Ihrer Küche.

**Enten und Gänse können
ab 11.11.2026 bis 21.12.2026
und für den 23.12.2026
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.-26.12.2026)

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 Fleischeinlage und gebackener Parmesan Blätterteig Stange

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet

auf Wurzelgemüse mit Kartoffel-Sellerie-Stampf,
Portwein-Zwiebeln und Beurre Blanc

Rosa gegartes Rinderfilet

auf Speckbohnen Cassoulet mit Kartoffel Trüffel Gratin
und feiner Schnittlauch-Jus

Glühwein Parfait

auf Zitrusfrucht-Honig-Ragout
mit Vanilleschaum und Spekulatius-Honig-Crumble

als 3-Gang-Menü (ohne Wolfsbarschfilet) 65 €

als 4-Gang-Menü 79 €

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 verbringen Sie diese besondere Zeit mit Freunden und Familie bei uns im Restaurant. **Passend dazu erwartet Sie eine stilvoll gestaltete Weihnachtskarte**, die diese festliche Stimmung aufgreift und sich ideal als kleine Aufmerksamkeit oder Geschenk eignet.



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.

Mit einer Reservierungen an den Weihnachtstagen 2026 stimmen Sie **folgenden Stornobedingungen** zu:

Bis 13.12.2026 können Sie kostenfrei stornieren, wenn Sie für weniger als 14 Personen reserviert haben. Ab 14.12.2026 bis 21.12.2026 müssen wir eine Ausfallgebühr von 50€ pro Person berechnen. Ab 22.12.2026 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 2026

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 vom Lachs

auf gebackenem Kartoffel Puffer mit frischem Kräuterrührei mit Creme Fraiche süß sauer eingelegtem Kürbis und frischer Zitrone

Geflügel Ragout

mit Erbsen und Wurzelgemüse in der KöniginPastete, mit schwarzem Trüffel und frisch aufgeschlagener Hollandaise abgerundet

Gebratenes Filet vom Steinbutt

auf Thymian Polenta mit gebratenem Rosenkohl,
Chili Aioli und frischer Limette

Vanille Panna Cotta

mit Zitrusfruchtagout, Karamell-Streusel und Himbeersorbet

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.

Katerbrunch

01. Januar 2027 von 11:00 – 15:00 Uhr

Starten Sie genussvoll ins neue Jahr: Am 1. Januar 2027 laden wir Sie herzlich zu unserem Katerbrunch im Restaurant Reitstall Klövensteen ein.

Auf den Tischen eingesetzt eine Etagere mit

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffel Rösti mit gepickeltem Wintergemüse und Kräuterschmand

Nürnberger Rostbratwürsten mit viel Senf und Ketchup

Kartoffelsalat auf Mayo und Schmand Basis mit saftiger Kalbsfrikadelle

Frischer Brotkorb mit Butter

Live vom Buffet

Roastbeef Salat

Feinste Auswahl an **Rohmilch- und Schnittkäse**

Feinste Auswahl an **Wurst- und Schinken-Spezialitäten**

Räucherfisch-Platte mit süßem Senf und Meerrettich Sahne

Süß sauer eingelegte **Wintergemüse**

6 Min Eier

Überbackene Tomate mit Paprikasalz

Aus der Küche für sie frisch zubereitet

Spiegel oder Rührei mit frischen Kräutern oder Speck

Live am Gast für Sie geschnitten

Rosa gegarter Rinderrücken mit Röstkartoffel und frisch aufgeschlagener Bernaise

Auswahl an Leckereien und Spezialitäten aus der Reitstall Patisserie

inkl. Cremant vom Buffet, Apfel- und Orangensaft sowie Kaffee- und Tee-Spezialitäten für **nur 69,00 €** pro Person

Im Anschluss verabschiedet sich unser Team in eine kreative Pause, um neue Ideen zu sammeln und mit frischer Inspiration zurückzukehren.

Kartoffelzeit

Januar und Februar 2027

Zum Jahresbeginn rückt die Kartoffel in den Mittelpunkt unserer Küche. Vielseitig, bodenständig und voller Geschmack zeigt sie sich in klassischen und kreativen Zubereitungen.

Ob als Hauptdarsteller oder feine Begleitung – die Kartoffel vom Kartoffelhof Richter steht für ehrlichen Genuss und beweist, dass gute Küche oft in der Einfachheit liegt.

Freuen Sie sich auf unsere Kreationen aus der tollen Knolle:

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

Bestattungen aller Art
auf allen Friedhöfen

Eigene Trauerkapelle,
Abschiedsräume
und Café für individuelle
Trauerfeiern

Bestattungsvorsorge



Bestattungsinstitut
Bade

www.bade-bestattungen.de



FILIALE
Hamburg-Flottbek
Osdorfer Weg 108
22607 Hamburg
040 / 66 90 53 63

FILIALE
Hamburg-Iserbrook
Sülldorfer Landstraße 5
22589 Hamburg
040 / 524 77 62 00

WEDEL
Flerrentwiete 32
Am Marienhof
22880 Wedel
0 41 03 / 51 60



Wildbuffet

23. Januar 2027

Wenn der Duft von Wacholder, Thymian und kräftigem Rotwein durch unsere Küche zieht, beginnt im Reitstall eine ganz besondere Zeit: Zum ersten Mal laden wir Sie zu unserem Wildbuffet ein.

Auf den Tisch in der Etagere angerichtet

Kurz gebratenes Kanninchen auf Bohnensalat mit eingelegter Birne und Brot-Croûtons

Dünn aufgeschnittenes Wildschweinfilet mit Apfel-Gurken-Schmand und gebratenen Pilzen

Wildschweinpastete mit Meerrettich, Sahne und Kräutersalat

Live Vom Buffet

Röstbrot-Station mit verschiedenen Dips

Wildgulasch-Suppe mit Paprika, Cherry Tomaten und grünem Pfeffer

Live für Sie am Gast aufgeschnitten

Wildschwein-Rollbraten gefüllt mit Backobst

Hirschrücken unter der Kräuterkruste

Perhuhn Brust in Butter und Salbei gebratene

dazu gibt es noch

Semmelschnitten mit Petersilie und Schnittlauch, gebackene Herzogin Kartoffel, Kartoffelklöße mit braunen Butter Brösel, Rotkohl, Bohnen-cassoulet und gebratene Waldpilze

ergänzt durch verschiedene Saucen

Hirsch Portwein Jus, Backobst Schweine Jus, frisch aufgeschlagene Bernaise

Auswahl an Leckereien und Spezialitäten aus der Reitstall Patisserie

inkl. Mineralwasser, Kaffee- und Tee-Spezialitäten
für **nur 65,00 €** pro Person

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.



Reitstall on the Road

Manchmal zieht es die Küche hinaus in die Welt: In dieser Übersicht finden Sie alle Termine, an denen Daniel als Gastkoch, auf Festivals oder mit dem Foodtruck unterwegs ist. Wo immer wir Halt machen – wir freuen uns auf bekannte und neue Gesichter.

MÄRZ 2026	17.03.	HAFEN HOTEL PUTPUS, RÜGEN
JUNI 2026	13.06.	PISTOLE KÜCHENPARTY, BADBERGEN
AUGUST 2026	07.08.- 08.08.	DYNABEAT, GEESTHACHT
SEPTEMBER 2026	10.09.	PULVERFASS, REEPERBAHN, HAMBURG
NOVEMBER 2026	07.11	LOUIS C. JACOB KÜCHENPARTY, HAMBURG



Ihr Bad. Ihr Stil. Unser Handwerk.
Mit Herz, Tradition und norddeutscher Klarheit.

küker & böttcher | Dannenkamp 21 | 22869 Schenefeld | 040 435521 | www.kueker-boettcher.de

*Pure Freude
an Wasser*

GROHE



SO INDIVIDUELL WIE DU

DIE GROHE COLORS KOLLEKTION

Mit der GROHE Colors Kollektion gestaltest du dein Badezimmer ganz individuell. Zeitlose Farben, hochwertige Armaturen und Accessoires in bewährter GROHE Qualität – für einen Raum, der sich genauso gut anfühlt, wie er aussieht. colors.grohe.de

Gestalte dein Bad ganz individuell –
mit GROHE Essence in



PART OF **LIXIL**

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.

01.03.2026	Reitabzeichenprüfung
06. – 08.03.2026	FN-Lehrgang für „Preis der Besten“
20. – 22.03.2026	FN-Lehrgang für „Preis der Besten“ Ponys
26. – 29.03.2026	Schenefelder Nachwuchs- und Amateurturnier
29.04.2026	ESRV Jahreshauptversammlung & Come Together
01. – 03.05.2026	Schenefelder Jungpferdeturnier mit Sichtung BuCha
01. – 04.10.2026	Schenefelder Dressurfestival
November	ESRV traditionelles Grünkohlessen im November
20. – 22.11.2026	Schenefelder Herstdressurturnier E-S**
13.12.2026	Adventsfeier mit Voltigiervorführung, Reitschulturnier, Schaunummer und dem Weihnachtsmann

Wir freuen uns auf
die Spargelsaison 2026
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

GRAEFF

Getränke
DER ERLEBNIS-Treff

Alles für Alltag & Feier – aus einer Hand.

Bier • Wein • Spirituosen • Alkoholfrei

- ✓ Regionaler Getränkemarkt
- ✓ Große Auswahl aus aller Welt
- ✓ Kurze Wege & entspanntes Einkaufen
- ✓ Kofferraumservice: **Wir laden ein!**
...selbstverständlich Gratis



Kofferraumservice:

**Angebote jetzt
auch per**



GRAEFF Getränkemarkt

Am Osdorfer Born 28 - 22549 Hamburg

Alt-Osdorf am Rugenbarg

Tel: 040 8078870 • www.graeff.info



Vielen Dank!

Wir hoffen, unser Genusskalender konnte Sie inspirieren, die Freude am guten Essen neu zu entdecken, sich auf unbekannte Aromen einzulassen und die Vielfalt der Gastronomie mit allen Sinnen zu erleben. Vielleicht hat er Lust gemacht, Neues zu probieren, Altbewährtes wiederzuentdecken und besondere Genussmomente bewusst zu genießen.

Mit großer Freude begleiten wir Sie auf dieser kulinarischen Reise und heißen Sie jederzeit herzlich in unserem Restaurant willkommen – um gemeinsam zu genießen, innezuhalten und die schönen Seiten des Lebens zu feiern.

An dieser Stelle möchten wir von Herzen Danke sagen.

Unser besonderer Dank gilt unseren geschätzten Gästen für ihr Vertrauen, ihre Treue und ihre Unterstützung. Sie sind der Grund, warum wir jeden Tag mit Leidenschaft Gastgeber sein dürfen. Es ist uns eine große Freude, Sie bei uns willkommen zu heißen und Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten.

Ebenso danken wir unserem großartigen Team. Mit Engagement, Herzblut und unermüdlichem Einsatz schaffen sie Tag für Tag das, was unser Haus ausmacht. Ihr Zusammenhalt, ihre Professionalität und ihre Begeisterung sind das Fundament unseres Erfolgs.

Nicht zuletzt danken wir unseren zuverlässigen Partnern und Lieferanten. Ihre Qualität, Verlässlichkeit und langjährige Zusammenarbeit sind für uns von unschätzbarem Wert. Gemeinsam haben wir viel erreicht – und freuen uns auf alles, was noch vor uns liegt.

Ihre Familie Ambratis



Restaurant Reitstall Klövensteen

Uetersener Weg 100 | 22869 Schenefeld

+49(0)40-83 06992

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.