

Klindworths

ERNÄHRUNGSPLAN

→ DER FamilienBRUNCH ←

Sonntag, 22. September 2024
Sonntag, 20. Oktober 2024
Immer von 11.00 bis 14.00 Uhr

Lade die ganze Familie zum großen Familienbrunch ein!

Genießt ein reichhaltiges Büffet, das Frühstück und Mittag vereint - mit süßen und herzhaften Leckerbissen, kalten und warmen Speisen. Und keine Sorge, auch die kleinen Gäste kommen auf ihre Kosten. Wir haben ein spezielles Kinderbüffet und sogar eine Kinderspielecke.

Nur 28,50 € pro Person -
Kaffee und Wasser inklusive

Reserviert Euren Tisch!

Bei uns essen **Kinder unter 5 Jahren umsonst** und **Kinder von 5 bis 12 Jahren zum halben Preis.**



TOTAL WILD! DAS BÜFFT

Sonnabend, 12. Oktober 2024 | 18.00 Uhr
Wild drauf?

Dann bist Du bei unserem Wild-Büffet genau richtig!
Regionale Wildspezialitäten: Erlebe den unvergleichlichen Geschmack von Reh, Hirsch und Wildschwein aus nachhaltiger Jagd.

Vielfalt der Vorspeisen: Neben Wild bieten wir eine erlesene Auswahl an Räucherfisch und leckeren Salaten.

Kreative Köstlichkeiten: Lass Dich überraschen von unseren vielfältigen Wildgerichten, von zarten Medallions bis hin zum herzhaften Gulasch.

Hausgemachte Spezialitäten: Unsere Köche zaubern für Dich dazu hausgemachte Spätzle, Semmelknödel und vieles mehr.

Süße Verführung: Ein buntes Dessertbüffet rundet den Abend ab.

Nur 35,00 € pro Person.

Horridoh und Waidmannsheil!

GROSSES SCHNITZEL BÜFFT

Donnerstag, 3. Oktober 2024 | 18.00 Uhr
Klindworths Schnitzel-Donnerstag Spezial-Ausgabe!

Donnerstag ohne Schnitzel? Das geht natürlich nicht! Zum Feiertag gibt's unsere Schnitzel zum Sattessen vom Büffet!

Knackiges Salatbüffet: Frische Salate und Dressings mit oben auf noch was bei, dazu Brot vom Holzofenbäcker

Schnitzeltraum: Schweine-, Hähnchen- und Putenschnitzel Wiener Art, Kornflakeskruste, Parmesan-Eimantel oder Braumalzkruste.

Soßen-Himmel: Hausgemachte Jägersoße, Zigeunersoße, Pfefferrahmsoße, Gorgonzolasoße, Arrabiatasoße.

Leckere Beilagen: Preiselbeeren, fermentierte Salzzitronen, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse.

Süße Verführung: Unser reichhaltiges Dessertbüffet.

27,00 € pro Person

Sichert euch euren Platz und genießt einen Abend voller Schnitzel-Variationen – **so viel ihr wollt!**

→ GROSSES Gänse MENU ←

Sonnabend, 16. November 2024 | 18 Uhr
Ein Festmahl für Genießer!

Wir servieren Euch in drei oder vier Gängen ein Menü von Hemmes Freilandgans mit Vorspeise und/oder Suppe gefolgt vom ofenfrischen Gänsebraten, gefüllt mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln, hausgemachten Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Rosenkohl und Salzkartoffeln und abschließend einem leckeren Dessert.

Und sollte jemand keine Gans mögen, gibt es bei entsprechender Vorbestellung Rinderfilet oder auch ein vegetarisches Pastagericht.

Zum Sattessen in vier Gängen für **58,00 €** oder in drei Gängen für **50,00 €** pro Person.

Reserviert jetzt Euren Tisch!

DIE Gänse FLIEGEN TIEF!

Vom 11. November 2024 bis zum 23. Dezember 2024

Unsere Gänse kommen vom Geflügelhof Hemme in Rhade bei Zeven, wo artgerechte Weidehaltung hervorragende Qualität garantiert!

Der Gänsetisch auf Vorbestellung!

Eine frisch gebratene Gans für 4:

"Klassisch", gefüllt mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln

oder

"Golden Goose", gefüllt mit Birnen und Walnüssen und mit Honig glasiert.

Dazu Apfelrotkohl, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln jeweils inkl. einem Liter Sauensieker Landbier oder einer Flasche Rotwein.

45,00 € pro Person.

Die leckersten Gänse- und Entengerichte!

Z.B. klassisch mit Rotkohl und Klößen oder mal mit Grünkohl!

Täglich auf unserer Gänsekarte!

Amerikanisches FRÜHSTÜCKBÜFFT

Sonntag, 24. November 2024 | 9.00 - 11.30 Uhr...

Startet Euren Sonntag mit unserem amerikanischen Frühstücksbüffet!

Wir servieren Euch Pancakes mit Ahornsirup, Würstchen, Bratkartoffeln, Scrambled Eggs und Spiegeleier mit knusprigem Bacon. Ihr könnt Euch auch auf Muffins, frischen Obstsalat, leckere Bagels mit Cream Cheese und Lox, Eiersalat, Ham-Salat, Tuna-Salat, Erdnussbutter, Home Fries, Hash Browns und vieles mehr freuen.

Für nur **25,90 €** seid Ihr dabei und genießt dazu unbegrenzt Kaffee und Tee.

Rocking CHRISTMAS

Sonnabend, 30. November 2024
Sonnabend, 14. Dezember 2024
Immer von 19.00 bis 1.00 Uhr

Feiert mit uns die Party zur Weihnachtszeit!

DJ Alex | Weihnachtliches Büffet | Getränke All inclusive.

73,00 € pro Person.

Reserviert jetzt zum Mitfeiern für Gruppen von zwei bis 200 Personen!

PROSECCO-ADVENTS

→ Frühstück ←

Sonntag, 22. Dezember | 9:00 - 11:30 Uhr

Lass dich von unserem Prosecco-Advent-Frühstück verwöhnen!

Ein reichhaltiges Büffet und prickelnder Prosecco warten auf dich.

Für die kleinen Gäste gibt's eine Spielecke.

25,90 € pro Person.



GROSSES Weihnachtsbüffet

1. Weihnachtstag | 11.30 - 14.00
1. Weihnachtstag | 17.00 - 19.30

Mit Suppe und einer Vielzahl pikanter Vorspeisen, leckerem Salatbüffet, allerlei Fleischfreuden, Wild- und Fischgerichten, Vegetarischem und leckeren Desserts.

Natürlich mit Kinderbüffet und Spielecke, damit Ihr in Ruhe genießen könnt. Reserviert frühzeitig!

44,80 € pro Person.

Bei uns essen **Kinder unter 5 Jahren umsonst** und **Kinder von 5 bis 12 Jahren zum halben Preis.**

Am 2. Weihnachtstag könnt Ihr unsere Gänse außer Haus bekommen!