

# Schützenhof

## AHLERSTEDT

Restaurant & Hotel

Inh.: Nils Bockelmann Stader Straße 2 21702 Ahlerstedt  
Tel.: 04166-84200

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

## Menüvorschläge

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



2024

# Vorspeisen

---

<b>Räucherlachs mit Dill-Frischkäsemousse,</b> mit verschiedene Blattsalate, Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette, dazu Schwarzbrot	EUR 8,40
<b>Antipasti-Teller</b> verschiedene marinierte Gemüse und gefüllte Peperoni, dazu Ciabatta mit hausgemachten Knoblauch-Dip	EUR 8,10
<b>Carpaccio von der Honigmelone</b> mit Blattsalate, Kirschtomaten, Balsamico-Vinaigrette und Landschinken	EUR 6,40
<b>Tomate-Mozzarella</b> mit hausgemachtem Rucola-Pesto, frischen Basilikum und Ciabatta	EUR 5,90
<b>Hausgemachte Bruschetta</b> mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum auf geröstetem Ciabatta	EUR 5,00

# Vorsuppen

---

<b>Ahlerstedter Hochzeitssuppe</b> mit Fleischklößchen, Karotten, Eierstich und Spargel	EUR 6,20
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Rucola-Pesto	EUR 5,50
<b>Leichte Kartoffel-Lauch-Cremesuppe</b> mit Sahnehaube und Räucherlachsstreifen	EUR 5,20
<b>Saisonale Suppen nach Absprache</b>	
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Einlage	EUR 6,30
<b>Champignoncremesuppe</b> mit Kräutersahnehaube	EUR 5,30
<b>Pfifferlingscremesuppe</b> mit Sahnehaube	EUR 6,60
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Creme Fraiche und gerösteten Kürbiskerne	EUR 6,10

# Hauptgerichte

---

**Ahlerstedter Fischplatte ..... EUR 33,50**

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

**Schlemmerplatte ..... EUR 33,40**

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

**Filet Duett ..... EUR 48,60**

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

**Schnitzelplatte ..... EUR 24,10**

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

**Grillplatte ..... EUR 30,90**

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

**Hausgemachte Rinderrouladen** ..... EUR 25,90

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

**Rouladenplatte** ..... EUR 28,50

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

### Saisonale Hauptgerichte nach Absprache

**Hubertusplatte** ..... EUR 34,80

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

**Didi's Wildplatte** ..... EUR 41,30

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

**Martinsgans für 4 Personen** ..... EUR 154,00

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

**Gänsebraten von Keule und Brust** ..... EUR 38,50

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

**½ Ente (pro Pers.) ..... EUR 31,90**

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

**Grünkohl ..... EUR 20,50**

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

## Desserts

---

**Vanille-Eis** EUR 5,50  
mit heißen Kirschen

**Bunte Eisplatte** EUR 6,00  
mit Fruchtsauce und Sahne

**Schokoladen- und Zitronenpudding** EUR 5,40  
mit Vanillesoße

**Panna-Cotta** EUR 7,30  
mit Fruchtsauce

**Himbeertraum** EUR 6,10  
halbgefrorene Himbeeren mit Baiser und Sahne

**Bayrisch-Creme** EUR 7,30  
mit Fruchtsauce

**frischer Obstsalat** EUR 5,90  
mit Vanilleeis und Sahne

## Dessertteller

**Joghurtcreme auf Fruchtspiegel** EUR 8,50  
mit frischer Fruchtauswahl der Saison

**Schokoladencreme auf Vanillespiegel** EUR 6,90  
mit Haselnusseis im Krokantmantel

# Hochzeitsessen Menüs

---

## Menü I ..... EUR 33,10

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

## Menü II ..... EUR 33,90

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

## Menü III ..... EUR 36,10

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

## Menü IV ..... EUR 51,70

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

**Aufpreis für Sauce Hollandaise € 2,80 und eine dritte Kartoffelbeilage je € 1,80**

Stand: Dezember 2023