

Unsere Verwöhn-Angebote

Herbst-Menü | 20. SEPT – 10. NOV

Kokos-Kürbissuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen ***
Tranchen vom argentinischen Flanksteak auf Pfifferlingsrahm mit Kartoffelbaumkuchen
*** Mandelküchlein mit Birnenchutney und Rosen vom Tête de Moine-Käse

Nur 35 € (ohne Voranmeldung)

Ente für zwei | 11. NOV – 15. JAN

Brotkörbchen mit hausgemachtem Gäneschmalz *** Knusprig gegarte Freilauf-Ente deutscher Herkunft, am Tisch tranchiert, mit Orangenjus, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und gebratene Laugenknödel *** Crème brûlée von der Tonkabohne mit winterlichem Sorbet

Nur 60 € – komplett für 2 Pers.*

Jetzt reservieren:
053 79 / 981 40 60

Gans für vier | 11. NOV – 15. JAN

Brotkörbchen mit hausgemachtem Gäneschmalz *** Eine Dithmarscher Freilauf-Gans, saftig gegart und am Tisch tranchiert, mit Orangensoße, dazu hausgemachter Rotkohl (oder Grünkohl), glasierte Maronen und Kartoffelklöße mit Polnischer Butter
*** Bratapfel mit Cranberry-Pistazien-Marzipanfüllung und Vanillesoße

Nur 120 € – komplett für 4 Pers.*

Grünkohl für vier | 11. NOV – 15. JAN

Geschäumte Maronensuppe mit Brotchip *** Grünkohl satt, mit gebackenem Schweinebauch, Bregenwurst und Speckjus, dazu Salzkartoffeln *** und zum Abschluss ein „Heidegeist“

Nur 89 € – komplett für 4 Pers.* (größere Gruppen nach Absprache)

*Auf Voranmeldung.

Auf zum BernsteinSee!

Neue Restaurant-Öffnungszeiten | AB 1. SEP

Samstag und Sonntag: 12 – 22 Uhr, Montag bis Freitag 17 – 22 Uhr.
Küche bis 21 Uhr. Weihnachten, Silvester und Neujahr: bitte erfragen.

Wochenend-Frühstück 4 für 3 | OKT – MÄRZ

Mit 4 Personen verwöhnt werden und nur für 3 bezahlen – samstags und sonntags von 8 bis 11 Uhr an unserem Frühstücksbuffet, inkl. Kaffee, Tee, Säfte und Begrüßungssekt / 15 € p. P. */**

Wildwochen | 01. OKT – 10. NOV

Mit Wildfleisch aus Deutschland und saisonalen Spezialitäten

Jetzt reservieren:
053 79 / 981 40 60

Kulinarische Winterfreunden | 11. NOV – 15. JAN

Mit Dithmarscher Freilauf-Gans, Grünkohl und saisonalen Spezialitäten

Weihnachtsmarkt | 08. DEZ / 11 – 17 Uhr

In der großen Halle – mit regionalen Ausstellern und viel Kunsthandwerk

Gourmet-Brunch | 15. DEZ / 10 – 14:30 Uhr

Ausgesuchtes für Genießer am kalten und warmen Buffet, inkl. Kaffeeauswahl, Tee und Säfte / 49,50 € p. P. *

Langschläfer-Frühstück | 22. DEZ / 8 – 12 Uhr

Mit herzhaftem und süßem Frühstücksbuffet, inkl. Kaffee, Tee, Säfte und Begrüßungssekt / 17,50 € p. P. */***

Festlicher Weihnachtsbrunch | 25. / 26. DEZ / 10 – 14:30 Uhr

Mit weihnachtlichen Spezialitäten, inkl. Kaffee, Tee und Säfte / 37,50 € p. P. */***

Festliches Weihnachtsmenü | 25. / 26. DEZ / 12 – 14:30 Uhr

3-Gang-Menü mit 3 Hauptgängen zur Auswahl / 35 € p. P.

Große Silvestergala | ausverkauft

Langschläfer-Frühstück | 01. JAN / 9 – 13 UHR

Mit herzhaftem und süßem Frühstücksbuffet, inkl. Kaffee, Tee, Säfte und Begrüßungssekt / 17,50 € p. P. */***



Die besten Ideen für Ihre Weihnachtsfeier am BernsteinSee

(11. NOV – 23. DEZ)



Auf die Plätze, fertig – feiern!

Ob Familie oder Freundeskreis, Verein oder Firma – am BernsteinSee lassen Sie die Korken nach Lust und Laune knallen. Gerne auch mit DJ, Glühweinempfang, Feuerwerk und, und, und. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne und bereiten alles perfekt für Sie vor!

Burger-Bufferet „Santa Claus“

(ab 20 Pers.)

Pattys: Dry-Aged Beef, Crispy Chicken und Gemüsebratlinge

Buns: Sesam- und Vollkornbrötchen

Soßen: Cocktail, Senfmajonaise und BBQ

Toppings: Bacon, Cheddar, Parmesan, Tomaten, Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Rotweinzwiebeln und Blattsalat

Beilagen: Kartoffelwedges, Pommes Frites, Süßkartoffelpommes

Obstsalate mit Fruchtsoßen

20 € p. p.



Rrrrasantes Team-Event

Kartrennen bei Beule Indoor Kart

(1 Std. Bahnmieta / 8 Karts)

&

2-Gang-Menü

Geschäumte Maronensuppe mit Portweinschaum

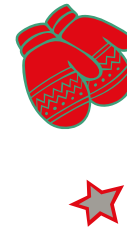
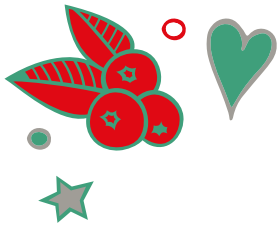
Keule und Brust von der Dithmarscher Freilauf-Gans mit Orangenjus, dazu Kartoffelklöße mit Polnischer Butter, Apfelrotkraut und Grünkohl

Nur 850 €

Komplett für 20 Personen



JETZT BUCHEN: 0 53 79 / 981 40 60



Menüs

(10 bis 35 Pers.)

3-Gang-Verwöhnmenü

Maissüppchen mit frittiertem Basilikum
oder

Karotten-Aprikosensuppe mit geräucherter Paprika

Rosa gebratener Lammrücken mit Cassisjus, Mousse von der
schwarzen Bohne und sautiertem Spitzkohl
oder

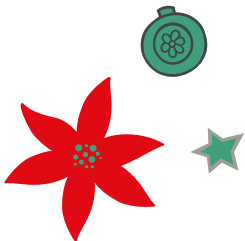
Heiß geräucherte Maispouardenbrust mit Cassisjus, Mousse von
der schwarzen Bohne und sautiertem Spitzkohl
oder

Konfierter Heilbutt mit Rettich-Schaum, gegrilltem Junglauch
und Curry-Belugalinsen

Kaffee-Whiskey Crème brûlée mit Vanilleeis und
Karamell-Knusper
oder

Salty Carmel Pannacotta mit Mangoragout

34 € p. P.



4-Gang-Gourmetmenü

Marinierter Thunfisch mit Avocado-creme, Maracuja
und Wildkräutersalat
oder

Tartar von Rote Bete mit Apfelsorbet,
Meerrettichschaum und Friseesalat

Parmesansüppchen mit Schnittlauchöl
oder

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumschokolade

Bäckchen vom Spanferkel mit Bohnen-Cassoulet und
Apfel-Kartoffelstampf
oder

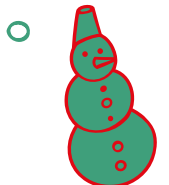
Filet vom Friesisch Ochs mit Malzbierjus, Bohnenragout,
Tomatensalsa und Rucolakresse

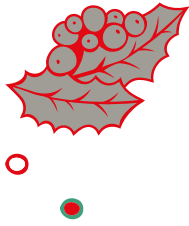
Mandelkuchlein mit Beerenragout und Cassissorbet
oder

Schwarzwälder Kirsch-Interpretation

49 € p. P.

JETZT BUCHEN: 0 53 79 / 981 40 60





Buffets

(ab 20 Pers.)



Buffet „BernsteinSee“

Gemüse-Antipasti

Spieße von der Honigtomate mit Basilikumpesto

Auswahl an Blattsalaten mit Körnern und Croutons,
helles und dunkles Balsamicodressing

Brotauswahl mit Butter

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumschokolade

Schmorbraten vom Friesisch Ochs mit Marktgemüse
und Rosmarinkartoffeln

Konfiertes Wildlachs auf sautiertem Blattsalat mit Kokosbasmatireis

Orecchiette, weißer Tomatenrahm mit Rucola und Parmesan

Weißer Schokoladenmousse mit frischen Beeren

35 € p. P.

Buffet „Adventszauber“

Auswahl an Blattsalaten mit Körnern und Croutons,
helles und dunkles Balsamicodressing

Brotauswahl mit Butter



Karotten-Ingwersuppe mit Croutons

Medaillons vom Landschwein auf einer Gemüseauswahl
mit Rosmarinkartoffeln

Gebratener Zander auf Spitzkohl mit Kräuterreis

Spaghetti aglio olio mit Parmesan

Schokoladenmousse mit Vanillesoße

25 € p. P.



Buffet „Sternstunden“

Gemüse-Antipasti

Glasnudelsalat mit gebratener Garnele

Auswahl an Blattsalaten mit Körnern und Croutons,
helles und dunkles Balsamicodressing

Brotauswahl mit Butter

Suppe von gerösteten Waldpilzen mit Schnittlauchschmand

Gebratene Maishähnchenbrust auf Trüffelspitzkohl mit Thymianpolenta

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Schmorgurken und Orientalischem Reis

Rigatonipasta mit Tomatenpesto, Oliven und Rucola

Pannacotta von der Tonkabohne

Tiramisu von der Heidelbeere

45 € p. P.