



## Öffnungszeiten Osterfeiertage

**08.04. Mittwoch:** Ruhetag

**09.04. Gründonnerstag:** ab 17.30 Uhr

**10.04. Karfreitag:** 13.00-15.00 / ab 17.30 Uhr

**11.04 Karsamstag:** ab 17.30 Uhr

**12.04 Ostersonntag:** 12-14 Uhr / 18-22 Uhr

Menü

**13.04 Ostermontag:**

12.00-14.00 Oster-Lunchbuffet

18.00-22.00 Menü

**14.04 Dienstag:** Ruhetag

**15.04 Mittwoch:** Ruhetag

**16.04. Donnerstag:** ab 18.00 Uhr



## Picknick Korb

im

*Landhausrestaurant Margaretenhof*

Was gibt es schöneres als in freier Natur  
zu picknicken.

Wir packen Ihren Picknick Korb für 2, 4 oder  
mehr Personen mit folgendem köstlichen Inhalt:

1 Fl. Mineralwasser 0,75l

1 Fl. Prosecco 0,75l

Hähnchenkeulen

Lachs Sandwich

Baguette mit Kalbschnitzel und Remoulade

Salat je nach Saison

Obst in Schokolade getaucht

Käsespieße und Melone

Schokoladen Cookies und Pralinen

Gläser, Besteck, Servietten, Teller, Picknickdecke  
sind dabei

**€ 50 (für 2 Personen)**

Bestellung bitte mind. 2 Tage im Voraus

€ 30 Pfand für den Picknickkorb

Abholung ab 14.30 Uhr / So ab 12.00 Uhr



## Herzlich Willkommen

im

*Landhausrestaurant Margaretenhof*

**März**

Freitag und Samstag ab 18.00 Uhr geöffnet

Sonntag 13-16.30 / ab 17.30 Uhr

Montag bis Donnerstag Ruhetag

**April**

Donnerstag-Samstag ab 18 Uhr

Sonntag 13-16.30 / ab 17.30 Uhr

Montag, Dienstag + Mittwoch Ruhetag

Osterfeiertage geänderte Öffnungszeiten

**Mai bis Oktober**

Montag und Dienstag Ruhetag

(Ausnahme Feiertage)

Mittwoch-Samstag ab 17.30 Uhr

Mittwoch ab 18 Uhr (BBQ Abend)

Sonntag 13-16.30 / ab 17.30 Uhr

**Tel 04371-87670**

Dorfstr. 7, 23769 Neujellingsdorf auf Fehmarn

[www.restaurant-margaretenhof.com](http://www.restaurant-margaretenhof.com)

[info@restaurant-margaretenhof.com](mailto:info@restaurant-margaretenhof.com)

**Angaben gültig bis 30.04.2020**



## *Ostersonntag Mittagsmenü*

Geflämmtes Filet von der Eismeerforelle  
gebeizt mit Gin und  
gerösteten Fenchelsamen  
Mairübchen-Carpaccio  
Zwiebel-Senf marmelade / Malzbrot  
\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef  
vom amerikanischen Weiderind  
Spargel-Kokos Curry  
gebratene Bärlauch-Gnocchi  
getrüffelter Ponzuschaum  
\*\*

Zitronengras-Crème brûlée  
mit Rhabarber-Tiramisu-Eis  
€ 48

Osterfeiertage nur Menü



Von 12-  
14 Uhr

€ 48

## *Ostermontag = Lunchbuffet*

- Iberico-Schweinefilet im Kräutermantel  
Spanische Bohnen / Peperonicreme
- California Sushi gefüllt mit cremigem Flußkrebssalat
- Edamame-Quinoa-Salat / gebratene Hähnchenbrust  
Ananas
- Gegrillter Grüner Spargel / gebratener Lachs  
Estragon
- Erbsen-Papaya-Salat / Garnelen  
Limetten-Sesam dressing
- Mexikanische Tortillawraps mit gebratener Ente gefüllt
- Burrata im Glas / Tomaten / karamellierte Grapefruit
- Gänseleberpraline / Brioche / Apfel / Calvados
- Gebratener Blumenkohlsalat / Bresaola-Schinken

~~~~~  
Eintopf mit Petersilienwurzel / Kichererbsen  
Hühnchen Kokosmilch

- Rosa gebratenes Roastbeef von der Schneidestation  
Süßkartoffelgratin / Champignonsauce
- Geschmortes Kalbsbäckchen / Rote Beete Polenta  
Spitzkohl
- Barbarie-Entenkeule mit Honig-Sesammarinade  
Asiatisches Pfannengemüse / chinesische Bratnudeln
- Gebratene Eismeerforelle mit Cajunpfeffer  
Spargelcurry mit Tomaten / Frühlingslauch / Koriander

- Erdbeermousse / Eierlikörgelee
- Griechischer Joghurtkuchen
- Pasteis de Nata - portugiesische Blätterteigtörtchen
- Rhabarbermousse im Glas
- Erdnuss-Schokoladenbrownie und gepfefferte  
Schokolade
- Hausgemachte Eiscreme



## *Abendmenü*

*am Ostersonntag und Montag*

Verschiedenes vom  
Schottischen Label Rouge Lachs  
Spreewaldgurken-Chutney / Möhre  
Ponzuhollandaise  
\*\*

Spargelcremesuppe  
mit gebackenem Schinkenkräpfen  
und Gartenkresse  
\*\*

Lammrückenfilet im knusprigen Brotmantel  
frisch gepulte Erbsen / Rotweinschalotten  
roh marinierte Mairübchen  
\*\*

Rhabarbermousse & gepfefferte Schokolade  
Erdnussbrownie / Rhabarbereis

€ 62

Osterfeiertage nur Menü