



Ententaxi

im

Landhausrestaurant Margaretenhof

Für 2 Personen

**Eine ganze knusprige Flugente
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Sauce**

€ 33

Zzgl. Taxigebühr oder zur Selbstabholung

zusätzlich:

+ asiatisches Pfannengemüse € 3,50

+ extra Rotkohl € 3,50

+ extra Soße € 5

+ extra Klöße (2 Stück) € 3

Gerne zerteilen wir für Sie die Ente mit einem Aufpreis
von € 3 pro Ente

Bitte mindestens 1 Tag im Voraus bestellen.

Für den einfacheren Transport bitten wir Sie
bei Abholung eine Transportmöglichkeit mitzubringen

Unser TIPP:

für die Weihnachtsfeiertage 2-3 Wochen
im Voraus bestellen

Preis ist gültig ab 01.10.2020



Wine & Dine

im

Landhausrestaurant Margaretenhof

ab 30. Oktober 2020

jeden Freitag ab 18 Uhr

(außer an den Feiertagen)

5 Gänge & Weinreise € 69 p.P.

Wine & Dine Menü nur mit Reservierung.
Auch a la carte an diesem Abend möglich.



Herzlich Willkommen

im Landhausrestaurant

Margaretenhof

September - Dezember

ab 17.30 Uhr geöffnet

Jeden Sonntag ab 13.00 Uhr (Küche 13-16.30/17.30-21.30)

Montag & Dienstag Ruhetag

Betriebsferien:

Mo. 02.11. – Do. 05. 11. Mo. 16.11. – Do. 26.11.

So. 10.01.2021 – Do. 11.02.2021

Ab 12. Februar & März: Freitag - Sonntag geöffnet

Tel 04371-87670

Neujellingsdorf 7 / Dorfstraße/ 23769 Fehmarn

www.restaurant-margaretenhof.com

info@restaurant-margaretenhof.com

Angaben gültig bis 31.12.2020



California-Sushi

im

Landhausrestaurant Margaretenhof

Täglich ab 17.30 Uhr

Frisch gerollte California Sushi:

- mit gebackener Tempura Garnele € 13
- mit geräuchertem Tofu / Gurke / Papaya (vegetarisch) € 10
- gefüllt mit Spargel/ Papaya und Wakame (vegetarisch) € 10
- mit gebratener Ente / Mango / Miso Mayonnaise € 12
- mit schottischem Lachs/Gurkenrelish Papaya /Tobbiko-Kaviar € 13
- - Pulled Pork BBQ Style € 12
-

SUSHI auch Außerhaus

Bitte rechtzeitig vorbestellen!

Wir können Außer- Haus Bestellungen nur abhängig vom Restaurant -Aufkommen annehmen.

Es kann vorkommen das wir Ihre Bestellung nicht mehr annehmen können.

Außer Haus Preise je Rolle/Sorte € 10



St. Martinsgans-Essen

im

Landhausrestaurant Margaretenhof

vom 11. - 15. November ab 17.30 Uhr

Traditionelles St. Martinsgans-Essen

Hausgebackenes Brot & 3erlei Dips

..

Klares Gänseüppchen

..

Eine knusprige St. Martinsgans
mit Rosenkohl, Rotkohl,
Klößen, Marzipanapfel, Soße
in 2 Gängen serviert

1 Gans € 140 (für 4 Personen) / € 35 p.P.

Gänseessen bitte mit Reservierung.

Im November auf unserer Speisekarte:

Konfierte Gänsekeule

mit gezupften Rosenkohlblättern, Rotkohl,
Klößen und Marzipanapfel

€ 24



Afternoon Tea

im

Landhausrestaurant Margaretenhof

Jeden Sonntag von 14.00 bis 17.00 Uhr

Genießen Sie ofenwarme Scones,
mit Clotted cream & Erdbeermarmelade

Dazu servieren wir Sandwiches
mit Rauchlachs, Ei & Kresse
und warmen Schinken-Käse Toast

Feinstes Teegebäck und Pralinen runden den
Genuss ab.

Es wird frisch aufgebühter Tee und Kaffee
dazu serviert.

€ 17 pro Person

Bitte mit Reservierung

Bitte vegetarische Wünsche vorher anmelden.