



Ententaxi

im

Landhausrestaurant Margaretenhof

Für 2 Personen

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

€ 30

Zzgl. Taxigebühr
oder zur Selbstabholung

zusätzlich:

+ asiatisches Pfannengemüse € 3

+ extra Rotkohl € 3

+ 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 Transportbox mitzubringen

Preis ist gültig ab 01.09.2019



Wine & Dine

im

Landhausrestaurant Margaretenhof

ab 25. Oktober 2019

jeden Freitag ab 18 Uhr

5 Gänge & Weinreise

€ 65 p. P.

Bitte mit Reservierung !

Keine a la carte Karte an diesem Abend.



Herzlich Willkommen

im Landhausrestaurant

Margaretenhof

September - Dezember

ab 17.30 Uhr geöffnet

Jeden Sonntag ab 12.00 Uhr durchgehend

Montag & Dienstag Ruhetag

Feiertage

Donnerstag, 03.10. ab 17.30 Uhr geöffnet

Donnerstag, 31.10. ab 17.30 Uhr geöffnet

Betriebsferien:

Mo. 04.11. – Do. 07. 11. Mo. 11.11. – Do. 21.11.

Mo. 06.01.2020 – Do. 06.02.2020

Ab 7. Februar & März: Freitag - Sonntag geöffnet

Tel 04371-87670

Neujellingsdorf 7 / Dorfstraße/ 23769 Fehmarn

www.restaurant-margaretenhof.com

info@restaurant-margaretenhof.com

Angaben gültig bis 31.12.2019



Sushi - Night

im

Landhausrestaurant Margaretenhof

Jeden Sonntagabend ab 18.00 Uhr

Große Sushi Auswahl
California Style „inside out“

Pulled Pork BBQ
Lachs, Gurkenrelish, Papaya, Tobbiko-Kaviar *
Gebackene Ente, Mango, Miso Mayonnaise
Tempura Garnele, Wakame *
Gebackte Pankorolle mit spicy Rindertatar
Vegetarisch -Tofu / Papaya / Gurke-*
Nigiri Sushi

ab € 9 / Rolle

Die Sushi Karte wird zusätzlich zur a la carte Karte gereicht

SUSHI auch Außerhaus

Sushi Außerhaus Bestellungen bitte rechtzeitig anmelden.
(Wenn möglich bitte mind. 3 Std. vorher)

Sonntags alle Sorten / unter der Woche 3 Sorten *



St. Martinsgans-Essen

im

Landhausrestaurant Margaretenhof

Vom 8. - 10. November ab 18 Uhr

Traditionelles St. Martinsgans-Essen

Hausgebackenes Brot & 3erlei Dips

..

Klares Gänsesüppchen

..

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

€ 130 (für 4 Personen)

Ab 1. 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.