



Öffnungszeiten Osterfeiertage

- 17.04. Mittwoch:** Ruhetag
- 18.04. Gründonnerstag:** ab 17.30 Uhr
- 19.04. Karfreitag:** ab 12 Uhr durchgehend
- 20.04 Karsamstag:** ab 17.00 Uhr
- 21.04 Ostersonntag:** 12-14 Uhr / 18-22 Uhr
- Menü
- 22.04 Ostermontag:**
- 12.00-14.00 Oster-Lunchbuffet
- 18.00-22.00 Menü
- 23.04 Dienstag:** Ruhetag
- 24.04 Mittwoch:** Ruhetag
- 25.04. Donnerstag:** ab 17.30 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 12.30 Uhr



Herzlich Willkommen

im

Landhausrestaurant Margaretenhof

März

Freitag und Samstag ab 18.00 Uhr geöffnet

Jeden Sonntag ab 12.00 Uhr durchgehend

Montag bis Donnerstag Ruhetag

Ab 15. April

Donnerstag-Samstag ab 17.30 Uhr

Sonntag ab 12 Uhr durchgehend

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 ab 12 Uhr durchgehend

Tel 04371-87670

Dorfstr. 7, 23769 Neujellingsdorf auf Fehmarn

www.restaurant-margaretenhof.com

info@restaurant-margaretenhof.com

Angaben gültig bis 30.04.2019



Ostersonntag *Mittagsmenü*

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

Rosa gebratenes Roastbeef
vom amerikanischen Weiderind
Spargel-Kokos Curry
gebratene Bärlauch-Gnocchi
getrüffeltes Ponzuschäum
**

Zitronengras-Crème brûlée
mit Rhabarber-Tiramisu-Eis

€ 45

Osterfeiertage nur Menü



Ostermontag = Lunchbuffet

- Konfierte Sherrytomaten und gegrillter Spargel mit Südtiroler Schinkenspeck
 - Thainudelsalat mit scharfem Gemüse und geröstetem Hackfleisch
 - Kichererbsensalat mit Limettendressing und Hähnchenbrust
 - Marinierte Gemelen mit Frühlingslauch und Auberginen
- Gebeizter Orangenlachs mit gehobeltem Fenchel
- California Sushi mit geräuchertem Tofu und Mango
- Roastbeef mit Schnittlauchvinaigrette und Ziegenkäse
 - Maiscremesuppe „mexikanisch“ mit gebratenen Hackfleischbällchen und Tortilla
 - Von der Schneidestation:
Rosa gebratenes Kalbstafelspitz
Steinpilzhollandaise / Spargel-Kokoscurry
Kartoffel-Schinkenküchlein
- Lammkeulenbraten mit Mediterranem Artischocken Ragout/ getrockneten Tomaten und Bärlauchgnocchi
 - Ragout Fin vom französischen Maishähnchen mit Champignons und Käse gratiniert
 - Gebratenes Dorschfilet
gebratener Brokkoli, Cashewnüsse und Banane in gelben Thaicurry
- Gebratene Drillinge mit Knoblauch und Parmesan
- Schokoladenpralinen gefüllt mit Erdbeermousse
- Cheesecake-Mandarinenmousse auf Nussbrownie & Vanille-Rhabarber Crumble
- Rote Beete Macarons gefüllt mit Möhrensokolade
 - Gefüllte Windbeutel
 - Apfelkuchen mit Mandeln und Baiser
 - Eiscreme



Abendmenü *am Ostersonntag und Montag*

Gebackene Flusskrebbs-Lachs-Krokette im Wasabinuss-Mantel
Kräuter-Philadelphia / Mango
scharfe Nori-Mayonnaise
**

Gartenerbsen-Kokossuppe mit Minze
und butterzarte Lammschulter
aus dem Smoker
**

Rosa gebratenes Rinderfilet und geschmortes Bäckchen
Zweierlei Blumenkohl
Kartoffel-Shitakepilz-Risotto
Schalottenmarmelade
**

„Überraschungs-Ei“
Schokolade und Erdbeermousse
mit Rhabarber - Tiramisu-Eis

€ 58

Osterfeiertage nur Menü