



Sushi - Night

im

Landhausrestaurant Margaretenhof

Jeden Sonntagabend ab 18.00 Uhr

Große Sushi Auswahl
California Style „inside out“

Flußkrebstragout *

Lachs, Gurkenrelisch, Avocado *

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 Night auch Außerhaus

Sushi Außerhaus Bestellungen von Mai –AUG nur bei
rechtzeitiger Anmeldung (mind. 3 Std. vorher)
Sonntags alle Sorten / unter der Woche 3 Sorten*



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 / Sonn- & Feiertag ab 12.30 Uhr



Landhausrestaurant

Margaretenhof

Mai bis Ende September

Montag Ruhetag

täglich ab 17 Uhr geöffnet

Mittwoch ab 18 Uhr (BBQ)

Sonntag ab 12 Uhr durchgehend

Oktober bis Dezember

Montag & Dienstag Ruhetag

täglich ab 17 Uhr geöffnet

Sonntag ab 12 Uhr durchgehend

Feiertage ab 12.00 Uhr durchgehend geöffnet

Tag der Arbeit: Dienstag, den 1. Mai

Himmelfahrt: Donnerstag, den 10. Mai

Pfingstmontag, den 21. Mai

Tel 04371-87670

Neujellingsdorf 7, Dorfstr. / 23769 Fehmarn

www.restaurant-margaretenhof.com

info@restaurant-margaretenhof.com

Alle Angaben sind gültig bis 31.10.2018



ab 20. Juni bis Mitte September

Seafood Barbecue

im

Landhausrestaurant Margaretenhof

Jeden Mittwoch ab 18.00 Uhr

Frischer Fisch und Meeresfrüchte
vom Holzkohlegrill
mit verschiedenen Beilagen und Saucen
Angebot je nach Fang.

Zum Beispiel: Ostseedorsch, Thunfisch, Bio Lachs
Ostsee-Steinbutt und Riesengarnelen,
Jakobsmuscheln, Hummer, Dorade, Loup de mer

ab € 21 pro Person

(kein Buffet / verkleinerte a la carte Karte)

Alternativen für alle „nicht Fisch Esser“ vorhanden

Reservierung sehr empfohlen!



Das Kochbuch

von Sascha Dietrich

Neudeutsche Küche mit einem Hauch Asien
Erleben Sie unsere kulinarischen Leckerbissen auf
148 Seiten. Die einzelnen Arbeitsschritte sind
knapp, aber eingängig beschrieben.
Jeder Hobbykoch kann die Gerichte nachkochen!
Und auch der optische Genuss ist garantiert:
Fotograf Roland Willaert hat die vielfältigen
Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichte, Dips und
Desserts in Szene gesetzt – ohne sie künstlich zu
verschönern. Daraus ist überhaupt erst die Idee für
dieses Buch entstanden.

Sascha Dietrich

Neudeutsche Küche mit einem Hauch Asien
mit Fotografien von Roland Willaert
Medien Agentur Czellnik, 2016
148 Seiten, Hardcover
ISBN 978-3-9817520-4-5
Preis: 29,90 Euro

**Über unser Kontaktformular auf unserer Homepage
zu bestellen
oder im Restaurant direkt erhältlich**



Ententaxi

Für 2 Personen

**Eine ganze knusprige Flugente
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Sauce**
€ 27,00

Zzgl. Taxigebühr oder zur Selbstabholung

Extra zu bestellen

- + asiatisches Pfannengemüse € 3 (für 2 Pers.)
- + extra Rotkohl € 3 (für 2 Pers.)
- + extra Soße € 5 (für 2 Pers.)
- + extra Klöße € 3 (2 Stück)

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



Afternoon Tea

Jeden Sonntag von 14.00 bis 17.00 Uhr

Genießen Sie ofenwarme Scones,
mit clotted cream & Erdbeermarmelade
Sandwiches mit
Rauchlachs & Gurke / Ei & Kresse
warmer Schinken-Käse Toast
Feinstes Teegebäck und Pralinen

Frisch aufgebrühter Tee oder Kaffee
(2 Heißgetränke sind inklusive)

€ 17 pro Person
Preis gültig ab 01.05.2018
Bitte mit Reservierung