

Damit Sie immer gut informiert sind, bieten wir Ihnen die aktuelle Monatskarte auch zum Herunterladen an: www.beeksberg.de

IM Beekberg WIRD ES WILD...

Wildfleisch aus heimischen Revieren ist die Basis für unsere köstlichen Wildspezialitäten. Hier stimmt die Qualität – dieses Fleisch ist ausnahmslos ein Genuss!



ALLE JAHRE WIEDER

Genießen Sie gemeinsam mit der Familie am 25. + 26.12.2019 unser **WEIHNACHTSBUFFET**.

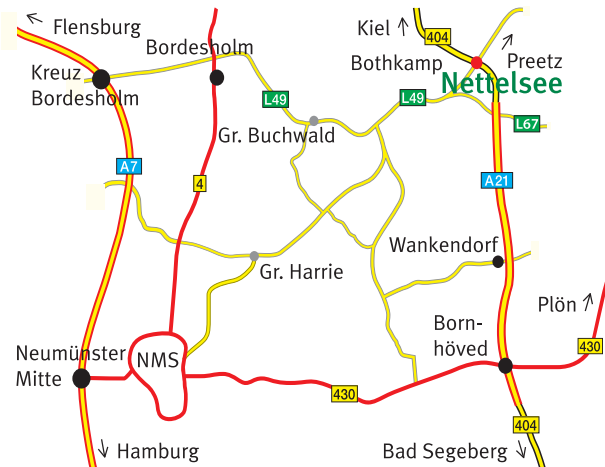
KUTSCHFAHRTEN

Zu allen vier Jahreszeiten außergewöhnlich schön – so ist eine Kutschfahrt.

Wir haben unser Angebot für Sie erweitert: Steigen Sie ein und lassen Sie sich zu Ihrer Hochzeit, zum Geburtstag oder nach dem Essen mit unserer Pferdekutsche durch die Landschaft fahren.



Inhaber:
Helge Möller
Dorfplatz 1
24250 Nettelsee
Tel. 0 43 02-4 90
beeksberg.de
info@beeksberg.de



Herzlich willkommen!

Ihre Familie Möller

Küchenzeiten

Mittwoch bis Freitag 17.00-21.00 Uhr
Samstag und Sonntag 11.00-14.00 Uhr
17.00-21.00 Uhr

Montag und Dienstag ist Ruhetag

Bei Veranstaltungen und Feiern richten wir uns gerne nach Ihren Wünschen und sind auch über diese Zeiten hinaus für Sie da.

Zum Beeksberg

Säle mit Ambiente
Landrestaurant & PartyService

OKTOBER . NOVEMBER . DEZEMBER



schleswig-holsteiner*
*** GASTLICHKEIT**

Oktober

November

Dezember

”GESCHOSSENE“ WILDSUPPE

mit Pilzen (scharf), dazu Brot **6,90 Euro**

SCHOLLENFILET

in Eihülle gebraten mit Blattspinat und Stampfkartoffeln **16,50 Euro**

KALBSLEBER GEBRATEN mit Apfelringen, Zwiebeln und Stampfkartoffeln **17,50 Euro**

DAMWILDBRATEN mit grünen Bohnen, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln **18,90 Euro**

WALDPILZE IN RAHM

auf Bandnudeln (vegetarisch) **13,50 Euro**

FLIEDERBEERSUPPE UT`N KNICK

mit Grießklümp und Apfelspalten **6,90 Euro**

AB MITTE OKTOBER

HOLSTEINER GRÜNKOHL mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und Bratkartoffeln

Tellergericht **16,90 Euro**

Grünkohl satt **18,90 Euro**

KÜRBISCREMESUPPE

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Chili **6,90 Euro**

HOLSTEINER GRÜNKOHL mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und Bratkartoffeln

Tellergericht **16,90 Euro**

Grünkohl satt **18,90 Euro**

GÄNSEBRUST

mit Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklößen **18,50 Euro**

HIESIGE WILDSCHWEINKEULE

mit Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln **18,90 Euro**

FORELLE ”MÜLLERIN“

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat **15,90 Euro**

SELLERIESTAMPF

mit gebratenem Lauch (vegan) **12,50 Euro**

RUMPFLAUMEN auf Vanilleeis **6,90 Euro**

AUF BESTELLUNG

KARPFEN BLAU SATT mit frisch geriebenem Meerrettich, geschlagener Sahne, zerlassener Butter und Salzkartoffeln **22,50 Euro**

HÜHNERKRAFTBRÜHE

mit Gemüsestreifen und Brot **6,90 Euro**

HOLSTEINER GRÜNKOHL mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und Bratkartoffeln

Tellergericht **16,90 Euro**

Grünkohl satt **18,90 Euro**

KALBSSCHNITZEL ”CORDON BLEU“

mit Buttererbsen und Bratkartoffeln **17,90 Euro**

REHKEULE

mit Rotkohl, Rosenkohl und Kroketten **18,90 Euro**

SELLERIESCHNITZEL auf Spitzkohlgemüse, dazu Bratkartoffeln ohne Speck (vegetarisch)

12,90 Euro

GÄNSEBRATEN SATT (ab 4 Personen)

mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Salzkartoffeln **p. P. 29,50 Euro**

Bratapfel

mit Marzipan, Vanilleeis und Himbeersoße **6,90 Euro**

BITTE BEACHTEN SIE UNSERE WINTERPAUSE

VOM 31.12.2019 BIS EINSCHLIESSLICH 7.1.2020 HABEN WIR GESCHLOSSEN.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31										

6. Erntedank 3. Tag der Dt. Einheit 31. Reformationstag

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30								

1. Allerheiligen 11. Martinstag 17. Volkstrauertag 20. Buß- und Betttag 24. Totensonntag

	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
						1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29	30	31					

1. 1. Advent 6. Nikolaus 22. Winteranfang 24. Heiligabend 25. 1. Feiertag 26. 2. Feiertag 31. Silvester