



TENNISTREFF

der SVHR

Thesdorfer Weg 20

25469 Halstenbek

Tel.: 04101 – 85 94 24

Fax: 04101 – 58 91 19

e-mail: Immo-Ehmke@freenet.de

www.tennistreff-svhr.de

Täglich durchgehend warme

Küche von 12:00 bis 22:00 Uhr,

Liebe Gäste!

Nachdem wir in diesem Jahr einen „gemischt-traumhaften“ Sommer erlebten und der Herbst auch von allem etwas bot, hoffen wir auf einen angenehmen, nicht zu harten Winter! Also, runter vom Sofa und genießen, was diese kommende Jahreszeit uns kulinarisch zu bieten hat! Wir freuen uns schon auf Ihren nächsten Besuch bei uns.

Ihr TennisTreff Team
Anke Ehmke und Mitarbeiter

Es ist wieder soweit!!!

Bei uns gibt es ab 15.11.2017 den lang ersehnten

Grünkohl * Grünkohl * Grünkohl

z.B. „Grünkohl satt“ – so viel Sie mögen!
mit Kassler, Backe & Wurst,
dazu süße Kartoffeln oder Salzkartoffeln
und danach 1 Grünkohlschnaps
pro Person € 17,-

„Grünkohlteller“ (1 x serviert) **€ 13,50**
- inkl. 1 Grünkohlschnaps -

Die Martins-Gänse kommen!

Ab Samstag, 11.11.2017

können Sie bei uns diese leckere Spezialität wieder genießen mit den traditionellen Beilagen:
Apfel-Rotkohl, Knödel, Salzkartoffeln & leckere Gänsefüllung



Pro Person € 22,50
(für 4 Personen = 1 Gans für € 89,00)
- inkl. 1 Verdauungsschnaps –
- Wir bitten um Tischreservierung (auch mittags) !!! –



Natürlich servieren wir „Ihre Gans“ auch zum Wunschtermin – oder für zu Hause!
Bitte bestellen Sie rechtzeitig!



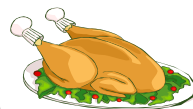
Sonntag 12. Nov. 2017 ab 12.00 bis 14.30 Uhr

Großes Gänse-Buffer

Schlemmen, soviel Sie können, genießen Sie am kalt/warmen Buffet viele leckere Spezialitäten von der Gans und Ente z.B.

- ◆ Entenbrust auf Feldsalat
- ◆ Rosa gebratene Entenbrust in Orangen-Honigsauce
- ◆ Gänsebraten & Gänsekeulen, ½ Ente
Rotkohl, Rosenkohl, Kroketten, Knödel und vieles, vieles mehr

Lassen Sie sich überraschen
Preis pro Person € 25,00
Inkl. 1 Glas Rotwein (pro Person)



Großes Advents-Brunch-Buffer

am 3. Dezember 2017 von 11-15 Uhr

Genießen Sie unsere winterlichen Spezialitäten am großen kalt/warmen Buffet **für € 19,00 pro Person**

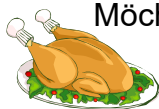
inkl. Kaffee, Tee & Säfte (Kinder zahlen nach Alter)

- Bitte reservieren Sie –



Außerdem können Sie unsere selbstgemachten Spezialitäten probieren - zum „Selbst-Naschen“ oder zum Verschenken (bereits hübsch verpackt) z. B. „hausgemachten Glühpunsch“ „leckeren Rumtopf“ mit vielen Früchten „friesische Bohnensuppe“ (Rosinen in Rum getränkt und mit Eierlikör aufgefüllt) „Pflaumen in Armagnac“ „hausgemachte Liköre“ „leckerer Himbeer-Essig“ „diverse hausgemachte Marmeladen in vielen extravaganen Geschmacksrichtungen“

Unser Service für Sie!



Möchten Sie Ihre fertige Weihnachtsgans
abholen?

Fragen Sie uns einfach!



Wir bereiten die Gans nach Ihren Wünschen zu,
– mit allen Beilagen –

**Zu jeder Gans (Preis 90,- € für 4 Personen),
erhalten Sie 1 Fl. Rotwein.**

Rufen Sie an – wir beraten Sie!

Bestellungen bitte bis 18.12.2017 bei uns aufgeben!

- Nur Abholung möglich -



ACHTUNG,ACHTUNG!!!!

**Weihnachten naht auch in
diesem Jahr wieder mit Riesenschritten!!!!**



Sie können sich jetzt schon für die Feiertage anmelden:

„Großer Weihnachts-Brunch“

**Mit vielen weihnachtlichen Spezialitäten wie z.B. Gans, Wild
usw.**

**Am 1.und 2. Weihnachtstag
von 11.00 bis 14.30 Uhr**

für nur € 28,00 pro Person

**inkl. Kaffee, Tee & Säfte,
sowie ein Glas „Kir Royal“ zur Begrüßung
-Kinder zahlen nach Alter!**

... und natürlich können Sie auch von unserer

**„Weihnachtsmenü-Karte“
wählen, stellen Sie sich ihr eigenes Menü zusammen!**

ACHTUNG,ACHTUNG!!!!



Weihnachten naht auch in diesem Jahr wieder mit Riesenschritten!!!!

Haben Sie schon für Ihre Feier mit Freunden, Arbeitskollegen oder Mitarbeitern geplant??

*.... Fragen Sie doch einfach mal nach,
... wir bieten Ihnen Pauschal-Arrangements*



(Buffet oder Menü, inkl. Getränke)

Rufen Sie einfach mal an, wir beraten Sie gern oder schicken Ihnen ein Angebot!

..natürlich können Sie auch für Zuhause bestellen!!!



Weihnachtsmenükarte 2017



Vorspeisen:

Waldpilzcremesuppe mit Pfifferlingen, Sahnehaube und Croutons € 6,00

Carpaccio vom Rind auf Ruccola mit Pesto und frisch gehobeltem Parmesan € 8,50

Hauptgerichte:

Mit Honig glacierte Wildmedaillons mit Rotkohl, Portweinsauce und dazu Herzoginkartoffeln und Preiselbeer-Birne € 19,90

Rinderfilet „rosa gebraten“, dazu Prinzessbohnen im Speckmantel & Herzoginkartoffeln € 24,00

Kross gebratene ½ Ente (Ohne Knochen) mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße oder Kroketten € 19,90

Filet vom Steinbeißer auf Spitzkohl-Karottengemüse, dazu Krustentiersauce & Apfel-Kartoffelpüree € 19,00



Dessert:



Spekulatiusschnitte mit Waldbeeren-Ragout & Eierlikör € 6,50

Heiße Zimtpflaumen an Walnuss-Eis und Eierlikörsahne € 6,00