

DIE NEUE MONATSKARTE

Unser Bestreben ist es, Ihnen eine erstklassige Landgasthof-Küche anzubieten. Nur die allerbesten Zutaten, wenn möglich aus regionaler Produktion, kommen bei uns in die Töpfe. Hausgemachte traditionelle Küche ist unser Steckenpferd. Damit Sie sich ein Bild davon machen können, bieten wir viele Gerichte auch für zu Hause an.

**JETZT IST
MATJESZEIT!**

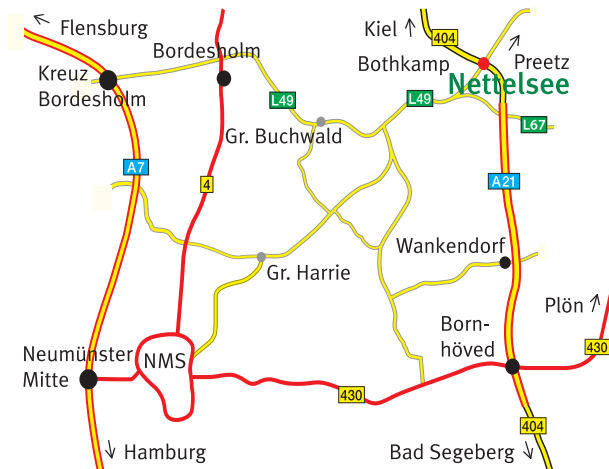


**BEEKSBERG
LIEFERSERVICE**

Termingerecht und servierfertig liefern wir Ihnen z.B. ab 10 Personen: Ente und Wild mit köstlichen Beilagen. Schon ab 30 Personen: Bratkartoffelbuffet aus einer Riesenpfanne, dazu Kasseler und geräucherte Pute (kalt) oder Sauerfleisch ab 12,50 Euro/pro Person. Und natürlich liefern wir auch alle Klassiker.

Wenn Ihnen unser Angebot gefällt, freuen wir uns über Rückmeldung, natürlich auch über Anregungen und Kritik. Denn schließlich möchten wir, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und gerne wiederkommen.

Inhaber:
Helge Möller
Dorfplatz 1
24250 Nettelsee
Tel. 043 02-490
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

JULI . AUGUST . SEPTEMBER



schleswig-holsteiner *
*** GASTLICHKEIT**

Juli

KAROTTEN-KOKOS-SUPPE mit Selleriechips,
dazu knuspriges Ofenbaguette **7,50 Euro**

SCHOLLENFILET IN EIHÜLLE GEBRATEN,
dazu Stampfkartoffeln
und Blattspinat **18,00 Euro**

ROASTBEEF „ROSA“
kalt aufgeschnitten mit Bratkartoffeln
und hausgemachter Remoulade **22,00 Euro**

HAUSGEMACHTE MATJESPLATTE
Rotweinmatjes, Matjes Hausfrauenart sowie
Kräutermatjes mit Bratkartoffeln **17,90 Euro**

OFENKARTOFFEL
mit warmem Anti-Pasti-Gemüse,
dazu Sour Cream **12,90 Euro**

OMAS RHABARBERGRÜTZE
mit Vanilleeis und Sahne **6,50 Euro**

SOMMERPAUSE

**VOM 1. BIS EINSCHLIESSLICH 16. AUGUST 2022
HABEN WIR BETRIEBSFERIEN.**

AB DEM 17. AUGUST SIND WIR WIEDER FÜR SIE DA!

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						

August

KALTE GURKENSUPPE
mit Sauerrahm,
dazu knuspriges Ofenbaguette **7,50 Euro**

FORELLE „MÜLLERIN“
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter,
dazu eine kleine Salatbeilage **19,50 Euro**

KALBSLEBER „BERLINER ART“
mit Stampfkartoffeln **17,50 Euro**

MATJESFILET
mit Bratkartoffeln und
hausgemachter Hausfrauensoße **16,90 Euro**

BLUMENKOHL
mit Hollandaise
und Käse überbacken **12,90 Euro**

HAUSGEMACHTES HIMBEERSORBET
auf Obstsalat **6,90 Euro**



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					

September

RAHMSUPPE VON PFIFFERLINGEN
mit Speckstreifen
dazu knuspriges Ofenbaguette **8,00 Euro**

BACKFISCH
mit buntem Kartoffelsalat,
dazu Gurkensalat **16,90 Euro**

ZWEI MEDAILLONS VOM KALBSFILET
auf gebratenen Pfifferlingen, dazu Stampf-
kartoffeln, an Rosmarinjus **28,90 Euro**

HIRSCHBRATEN
mit gebutterten Maronen,
Prinzessbohnen und Kroketten **24,90 Euro**

PFIFFERLINGE IN RAHM mit frischen
Kräutern auf Bandnudeln **14,90 Euro**

KAISERESCHMARRN
mit Fruchtsoße **6,90 Euro**

VORANKÜNDIGUNG

**AB OKTOBER
STARTEN WIR
IN DIE NEUE WILD-SAISON!**



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						

23. Herbstanfang