

# 2018

*Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!*

*Öffnungszeiten Restaurant:*

*Restaurant montags geschlossen*

*Dienstags bis Samstags von 17:30 – 21:00 warme Küche*

*Sonn- und Feiertage von 12:00 - 14:30 und 17:30 – 21:00 warme Küche*

*Unser Hotel ist jederzeit telefonisch erreichbar.*

## *Unser Weihnachtangebot*

*Bitte telefonisch reservieren*

## *Kulinarische Reise durch Masuren (Ostpreussen)*

*Frau Ismer wurde in Masuren geboren, dort wo schon vor Jahrzehnten Marion Gräfin Dönhoff und Christian Graf Krockow ihre Kindheit verbrachten. Landschaft und Kultur prägten auch die kulinarische Vielfalt dieser einmaligen Gegend.*

*Bei uns in Beckmann´s Gasthof können Sie Speisen und Gerichte aus dieser Region sowie die Lieblingsspeisen von Marion Gräfin Dönhoff und Christian Graf Krockow in angenehmer Atmosphäre auch am Kamin geniessen.*



*Chefin (links) als Jugendliche auf dem Sniardwy See in Nikolaiken / Masuren*

**Beckmann´s Gasthof**

Dorfstr. 16  
24239 Achterwehr

# Aktuell

Telefon : 04340 – 4351

E-Mail : [mail@beckmanns-gasthof.de](mailto:mail@beckmanns-gasthof.de)

Web : [www.beckmanns-gasthof.de](http://www.beckmanns-gasthof.de)

---

## *Saisonal & Aktuell*

---

*Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung unter unserer Telefonnummer 04340 4351.*

Öffnungszeiten: Di. bis So. warme Küche von 17:30 – 21:00, So. 12:00 – 14:30 und 17:30 – 21:00, Feiertage mittags und abends.

Ihr Beckmann´s Gasthof Team

Seite 4/12 15.Dezember 2018

## *Aktuelles Menü für Dezember*

*Bitte telefonisch erfragen*

*In unseren gemütlichen Gasträumen mit Kamin im Landhausstil  
oder bei Sonnenschein auf der Terrasse*

## *Saisonale Gerichte mit Produkten aus der Region*

*Fischsuppe a la Chef, unsere Reise durch´s Meer  
zubereitet mit Dorsch und Muscheln*



*Ostseedorsch  
gebraten oder gekocht mit Senfsauce,  
Gurkensalat und Kartoffeln*



*Ostseesteinbutt / Goldbutt  
im Ganzen oder Filet,  
mit gemischtem Salat der Saison  
und Kartoffeln*



*Hechtklösschen  
überbacken auf Spinat,  
mit hausgemachter Sauce Hollandaise  
und Parmesan-Käse und Bärlauch- Kartoffelpüree  
- Ein Klassiker a la Patron -*

## *Klassiker und Aktuell*

*Kalbs- oder Schweineschnitzel  
mit Salat der Saison,  
Bratkartoffeln oder Pommes Frites*

*„Sauerfleisch“  
nach Rezept von Mimi Beckmann  
mit hausgemachten Bratkartoffeln*

*Rehgulasch oder Ochsenbacke  
mit Waldpilzen und Bärlauchkartoffelpüree  
oder Kartoffelklößen und Rotkohl*

*Entrecote „Café de Paris“  
mit Salat der Saison oder Frühlingsgemüse,  
nach Wahl Bratkartoffeln oder Pommes Frites*

*Wild-Aal in Gelee  
mit Bratkartoffeln a la Chef*

## Chefin´s Polnische Traditionsküche

### *Flaczki Kuttelsuppe*

*Rote Bete Suppe vegetarisch  
mit Steinpilzpierogi  
auch für Veganer geeignet*

*Kohlrouladen nach Rezept der Chefin  
gefüllt mit Hachfleisch und Reis  
und dazu Petersilienkartoffeln*

*Bigos, polnischer Sauerkrauteintopf  
mit Fleisch oder vegetarisch mit Steinpilzen  
und Petersilienkartoffeln*

*Pierogi (Ravioli), Vorspeise / Hauptgericht  
mit Steinpilz-, Spinat- und Sauerkrautfüllung  
dazu Speck und Zwiebeln, für Vegetarier und Veganer ohne Speck*

*Sowie weitere polnische Spezialitäten.*



## *Fisch aktuell aus der Ostsee und den Seen*

*Fangfrische Fische  
von unserem Fischer Tilo Hochmann aus Wendtorf*

*Dorsch  
Steinbutt  
Goldbutt*

*Scholle, Seelachs*

*Wild-Aal traditionell  
nach Rezept von Mimi Beckmann*

*Serviert wird abends und auch Sonntag mittags und an Feiertagen.*

## Hotelzimmer

*Jeder ist bei uns herzlich willkommen, ob Tourist, Handelsreisender oder Handwerker. Hier findet jeder etwas für sich. Wir haben neben Dusche, WC und TV auch WLAN frei in allen unseren gemütlichen Zimmern und in den Gasträumen, sowie kühles Pilsner Urquell an der gemütlichen Bar.*

*Unsere Übernachtungsmöglichkeiten sind sehr interessant für Radreisende, die Schleswig-Holstein und z. B. den Nord-Ostsee Kanal oder den Naturpark Westensee bereisen.*

*Weitere Informationen erhalten Sie telefonisch unter Tel. Nr. 04340 4351.*

### Hotel-Preise ab 2019

#### *Übernachtung / Frühstück im Doppelzimmer*

<i>Für 1 Nacht.....</i>	<i>ab 85,00€</i>
<i>Ab 2 Nächten.....</i>	<i>ab 80,00€</i>
<i>Ab 3 Nächten.....</i>	<i>ab 75,00€</i>

#### *Übernachtung / Frühstück im Einzelzimmer*

<i>Für 1 Nacht.....</i>	<i>ab 55,00€</i>
<i>Ab 2 Nächten.....</i>	<i>ab 50,00€</i>
<i>Ab 3 Nächten.....</i>	<i>ab 45,00€</i>

#### *Kieler Woche Preise vom 18.6. – 30.6.2019*

<i>Doppelzimmer / Nacht inkl. Frühstück.....</i>	<i>100,00€</i>
<i>Einzelzimmer / Nacht inkl. Frühstück.....</i>	<i>80,00€</i>

<i>Zustellbett für Kinder ab 10 Jahren pro Übernachtung .....</i>	<i>10,00€</i>
<i>Hund pro Übernachtung.....</i>	<i>10,00€</i>

*Bezahlen können Sie bar, mit EC oder Visa.*

## Küche

*Ob Sie deutsch, polnisch, schwedisch oder sonst wie europäisch sind,  
Sie werden in unserer Speisenauswahl sicher fündig.*

*Unsere fangfrischen Fische bringen uns Fischer  
aus dem Westensee, Selenter See und aus der Ostsee.*

*Der Meister und Patron, Herr Ismer, ist seit Jahrzehnten ein äußerst  
kreativer Koch in seinem Betrieb mit guten und neuen Ideen für regionale  
Super-Produkte.*

## Weine

*Zur Speisekarte gibt es eine reiche Auswahl  
unserer Winzer-Sekte und -Weine.*

*Aus Deutschland Siebeldiner Sonnenschein aus der Pfalz von Familie Roth,*

*Aus Frankreich Weine aus ökologischem Anbau aus der Provence  
von Familie Leuschner.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
und sind rund um die Uhr  
telefonisch zu erreichen.*