

2016

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 Osterangebot

3 Gänge Menü mit

Fisch

Wild

Lamm

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

Telefax : 04340 – 4383

E-Mail : mail@beckmanns-gasthof.de

Web : 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 02.März 2016

Aktuelles Menü für März

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

*Fischsuppe a la Chef
oder Hechtklöße auf Spinat - überbacken*
❧

*Hiesiger Rehbock, rosa gebraten
mit frischen Kräuter-Seitlinge, Rotkohl
und Bärlauchkartoffelpüree*
❧

*Dreierlei Dessert
mit Sorbet, Mousse au Chocolate und Mini Crème brûlée*
❧

Preis pro Person 42,50€
❧

Saisonale Gerichte mit Produkten aus der Region

*Krebse aus dem Westensee
als Salat, Suppe oder
in Dillsauce mit Kartoffelpüree*
❧

*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
Struvbutt
Kliesche
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

Übernachtung / Frühstück im Doppelzimmer

<i>Für 1 Nacht.....</i>	<i>ab 80,00€</i>
<i>Ab 2 Nächten.....</i>	<i>ab 75,00€</i>
<i>Ab 3 Nächten.....</i>	<i>ab 70,00€</i>

Übernachtung / Frühstück im Einzelzimmer

<i>Für 1 Nacht.....</i>	<i>ab 50,00€</i>
<i>Ab 2 Nächten.....</i>	<i>ab 45,00€</i>
<i>Ab 3 Nächten.....</i>	<i>ab 40,00€</i>

Kieler Woche Preise vom 18.6. – 26.6.2016

<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 Speisenkarte 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.*

Beckmann´s Gasthof

Dorfstr. 16
24239 Achterwehr

Aktuell

Telefon : 04340 – 4351

Telefax : 04340 – 4383

E-Mail : mail@beckmanns-gasthof.de

Web : www.beckmanns-gasthof.de

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

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 12/12 02.März 2016