

Töpfchen & Schüsselchen

Herzhafte Kraftbrühe „Klinkerhof“ mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen

Tasse 5,00 € Teller 9,30 €

Hausgemachte Soljanka mit Creme Fraiche und hausgebackenem Brot

Tasse 4,80 € Teller 8,90 €

Klarer Fischeintopf von Edelfischen und Gemüse

Tasse 6,00 € Teller 11,30 €

Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurt-Kräuter-Dressing

Klein 4,20 € Groß 7,80 €

Bunte Salatvariation mit gebratenen Hähnchenstreifen, Ananas und Honig-Balsamico-Dressing

Klein 7,90 € Groß 10,50 €

Gebackener Bergkäse im Polenta-Sesammantel, Römersalat und Aprikosensalsa

8,60 €

Marinierter Kaninchenrücken auf schwarzen Linsen und Paprika

9,20 €

„Es gibt keine aufrichtigere Liebe, als die zum Essen!“

Fleisches Lust

In Schwarzbier geschmorte Schweinshaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

12,90 €

Braten vom Schweineschinken in Weißwein gedünstet, auf Wasabi-Kräutersauce, Zucchini und Kartoffeln

12,70 €

Wiener Schnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, Steakhouse Fries und kleinem Salat

17,50 €

Irishes Rumpsteak „Strindbergh“, grüne Bohnen und Bratkartoffeln

22,80 €

Feder & Flosse

Geschnetzeltes von der Perlhuhnbrust, Bandnudeln mit Tomaten und Perlzwiebeln

13,90 €

Aalrauch-Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln

12,80 €

Gebrautes Heilbuttsteak, Balsamico-Möhrrchen und schwarzem Risotto

14,70 €

„Essen und Trinken – steht für die Freude im Leben!“

Wald & Garten

Wildbratwurst auf gerahmten Spitzkohl und Kartoffelrösti

13,90 €

Braten aus der Rehkeule, auf Hagebuttensauce, Rotkohl und gebratenen Semmelklößen

15,20 €

Gemüsecurry mit Basmatireis

11,00 €

Zwergenkarte

Pommes Frites mit Ketchup und Mayonaise

3,00 €

Nudeln mit Tomatensauce

4,40 €

Kleines Schnitzel mit Erbsen und Kartoffeln

6,50 €

Geflügelnuggets mit Möhrchen und Kroketten

6,90 €

**„Nach einem treffelichen Essen ist man geneigt allem zu
verzeihen, sogar den eigenen Verwandten“**

Süß & Kalt

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne
5,50 €

Helles Schokoladenmousse im Schokogitter auf Himbeersauce
5,30 €

Mango-Minz-Salat mit Kokoseis
6,80 €

„Maracuja-Zauber“ – 2 Kugeln Vanille-Maracuja, 1 Kugel Schoko, Maracujapüree und Sahne
5,60 €

„Schwedenbecher“ – 3 Kugeln Vanille, Apfelmus, Eierlikör und Sahne
5,80 €

„Schokolade trifft Pistazie“ – 2 Kugeln Pistazie, 1 Kugel Schoko, Schokosauce und Sahne
5,50 €

„Eiszwerg“ – 1 Kugel Eis nach Wahl mit Smarties
2,10 €

Gemischtes Eis – je 1 Kugel Vanille, Erdbeer und Schoko
ohne Sahne 3,30 € mit Sahne 3,80 €

Offene Weine

Weißweine

Silvaner – lieblich

Weingut Jean Buscher – Rheinhessen (fruchtige Note & milde Säure)

Müller-Thurgau Qba. – halbtrocken

Weingut Ernst Bretz – Rheinhessen (feinfruchtig, blumig)

Riesling Qba. – trocken

Weingut Karl Pfaffmann – Pfalz (feinwürzig, spritzig, süffig)

Blanc de Blanc Cuvee – trocken

Weingut Cape Bridge – Süd – Afrika (reine Fruchtaromen, feine Säure)

0,20 l

4,90 €

0,50 l

12,00 €

1,0 l

22,00 €

4,90 €

12,00 €

22,00 €

5,20 €

12,70 €

24,00 €

5,20 €

12,70 €

24,00 €

Rotweine / Rosé

Portugieser Qba. – lieblich

Weingut Ernst Bretz – Rheinhessen (leicht, sehr süffig)

Portugieser Qba. – trocken

Weingut Ernst Bretz – Rheinhessen (feinherb, samtig)

Le Ciel Rouge Cuvee – trocken

Pays d'Oc - Frankreich (intensive Farbe, fruchtig, geschmeidig)

Portugieser Rosé – halbtrocken

Weingut Ernst Bretz – Rheinhessen (leicht, bekömmlich, aparte Fruchtsüsse)

4,90 €

12,00 €

22,00 €

4,90 €

12,00 €

22,00 €

5,20 €

12,70 €

24,00 €

5,20 €

12,70 €

24,00 €

Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang, der bleibt ein Narr, sein Leben lang.

(Martin Luther)

Bier vom Fass

Hasseröder	0,25 l	1,90 €
Hasseröder	0,40 l	2,80 €
Becks	0,25 l	2,20 €
Becks	0,40 l	3,20 €
Hasseröder Schwarzbier	0,30 l	2,30 €
Hasseröder Schwarzbier	0,50 l	3,80 €
Franziskaner Weizen	0,30 l	2,50 €
Franziskaner Weizen	0,50 l	3,80 €
Alster	0,25 l	1,90 €
Alster	0,40 l	2,80 €
Diesel	0,25 l	1,90 €
Diesel	0,40 l	2,80 €

Bier aus der Flasche

Franziskaner Weizen Kristall	0,50 l	3,80 €
Franziskaner Weizen Dunkel	0,50 l	3,80 €
Franziskaner Weizen Hell	0,50 l	3,80 €
Franziskaner Weizen Alkoholfrei	0,50 l	3,80 €
Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Malzbier	0,33 l	2,50 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Kännchen Kaffee	3,80 €
Espresso	2,00 €
Espresso doppelt	3,80 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Espresso Macchiato doppelt	4,40 €
Cappuccino	2,40 €
Glas Tee	2,30 €
Milchkaffee	2,90 €
Latte Macchiato	2,60 €
Heiße Zitrone	2,20 €
Heiße Schokolade ohne Sahne	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,80 €
Grog mit 4 cl Pott Rum 54 %	4,80 €
Glühwein rot und weiß	3,50 €

Säfte & Schorlen – LOONA

Orange, Apfel naturtrüb, Banane,	0,20 l	2,00 €
Kirsch, Traube		
Tomatensaft	0,20 l	2,30 €
Ki-Ba	0,20 l	2,20 €
Saftschorlen	0,20 l	2,00 €
Säfte & Schorlen	0,40 l	3,80 €

<u>Alkoholfreie Getränke</u>	0,20 l	0,40 l
Coca-Cola* / -light	2,00 €	3,80 €
Spezi* **	2,00 €	3,80 €
LOONA Zitronenlimonade	2,00 €	3,80 €
LOONA Orangenlimonade	2,00 €	3,80 €
LOONA Ginger Ale; Tonic***; Bitter Lemon	2,00 €	3,80 €
	0,25 l	0,75 l
LOONA Mineralwasser Flasche	1,90 €	5,30 €
LOONA Mineralwasser still Flasche	1,90 €	5,30 €

* Koffeinhaltig ** Farbstoffhaltig *** Chininhaltig

<u>Kräuter</u>	2 cl	4 cl
Kümmerring Flasche	1,80 €	
Underberg Flasche	2,20 €	
Jägermeister	1,80 €	3,60 €
Fernet Branca	2,10 €	4,20 €
Fernet Menta	2,10 €	4,20 €
Schierker Feuerstein	1,80 €	3,60 €
Hierbas Tunel	2,20 €	4,40 €
Ramazotti	2,00 €	4,00 €
Becherovka	2,00 €	4,00 €
	2 cl	4 cl
<u>Aquavit</u>		
Maltaser	2,00 €	4,00 €
Jubiläums Aquavit	2,20 €	4,40 €
Rostocker Kümmel	1,80 €	3,60 €

<u>Aperitif</u>		
Martini – Bianco; Dry	5 cl	3,80 €
Sandemann Sherry - creme, medium, dry	5 cl	3,80 €

<u>Klarer / Wodka</u>	2 cl	4 cl
Nordhäuser Doppelkorn	1,80 €	3,60 €
Wodka Gorbatschow	1,80 €	3,60 €
Wodka Moskovskaja	2,00 €	4,00 €
Wodka Russian Standard	2,20 €	4,40 €

<u>Whisky</u>	2 cl	4 cl
Jim Beam	2,00 €	4,00 €
Jack Daniels	2,40 €	4,80 €
Tullamore Dew	2,60 €	5,20 €
Dimple	3,00 €	6,00 €
Southern Comfort	2,20 €	4,40 €

<u>Grappa</u>	2 cl	4 cl
Barolo	2,40 €	4,80 €
Chardonnay	2,60 €	5,20 €
Moscato Riserva	2,80 €	5,60 €

<u>Weinbrand / Cognac</u>	2 cl	4 cl
Asbach Uralt	2,00 €	4,00 €
Mariacron	2,00 €	4,00 €
Wilthener Goldkrone	1,80 €	3,60 €
Remy Martin VSOP	3,00 €	6,00 €
Hennessy VSOP	3,00 €	6,00 €
Metaxa *****	2,30 €	4,60 €

<u>Obstbrände</u>	2 cl	4 cl
Berghof Obstler	2,00 €	4,00 €
Berghof Williams Christ	2,00 €	4,00 €
Berghof Himbeere	2,00 €	4,00 €
Berghof Kirsch	2,00 €	4,40 €

<u>Prinz - Österreich 3-5 Jahre im Holzfass gereift</u>		
Williams Christ, Kirsch, Zwetschge	3,20 €	6,40 €
Bodensee-Apfel, Marille, Himbeere, Haselnuss		

<u>Liköre</u>	2 cl	4 cl
Kleiner Feigling	1,80 €	
Eierlikör im Schokobecher	1,80 €	
Batida de Coco	2,00 €	4,00 €
Johannesbeerlikör	1,80 €	3,60 €
Cointreau	2,20 €	4,40 €
Baileys	2,00 €	4,00 €

<u>Michael Scheibel – Spezialitäten</u>	2 cl	4 cl
Orange-Brandy 35 %	5,50 €	11,00 €
Ginie – Tropical Gin Liqueur 35 %	5,50 €	11,00 €
Gin Original im Fass gereift 43 %	5,50 €	11,00 €
Woodka im Eichenfass veredelt 50,5 %	5,50 €	11,00 €
Woodka Honey Liquer 35,5 %	5,50 €	11,00 €
Moor-Birne im Fass gereift 40 %	5,50 €	11,00 €
Muscat bleu Traubenbrand 41 %	8,50 €	17,00 €
Nancy Mirabelle 44 €	8,50 €	17,00 €

<u>Sonstige Spirituosen</u>	2 cl	4 cl
Pott Rum 54 %	2,00 €	4,00 €
Bacardi Rum	2,00 €	4,00 €
Havana Club 3 Jahre	2,20 €	4,40 €
Don Papa Rum	5,50 €	11,00 €
Lanius Gin	2,00 €	4,00 €
Sambuca	2,00 €	4,00 €

<u>Longdrinks</u>	4 cl
Gin Tonic	5,00 €
Campari - Orange	5,00 €
Wodka – Lemon, -Orange, -Cola	5,00 €
Batida – Kirsch, -Orange	5,00 €
Bacardi – Cola	5,00 €
Southern-Comfort Ginger Ale	5,50 €
Jim Beam - Cola	5,00 €
Cuba Libre	5,50 €
Sekt auf Eis	4,80 €
Aperol Spritz	5,20 €
Hugo	5,40 €
Weinbrand - Cola	5,00 €

**Man soll dem Leibe etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen!**
(Winston Churchill)

Flaschenweine Rot

Dornfelder Qba. – halbtrocken 19,50 €

Weingut Jean Buscher, Rheinhessen
(samtig, mollig, mit dezenter Fruchtsüsse)

Dornfelder -Silberberg- trocken 22,50 €

Weingut Karl Pfaffman, Pfalz
(im großen Holzfass ausgebaut, angenehm weich,
dezenote Note von reifen Kirschen)

Minervois – trocken 25,50 €

Chateau Moureau
(dunkelrote Farbe, feiner Duft nach roten Früchten,
nachhaltig und aromatisch)

La Mancha – trocken 23,50 €

Bodega Christo De La Vega
Barrica, Merlot und Cabernet Sauvignon
(körperreich, feine Tannine, überraschende Fruchtigkeit)

Primitivo – trocken 27,50 €

Casa Vinicola Apollonia, Apulien
(attractive Frucht von dunklen Beeren, etwas Vanille und Schokolade)

Unsere Weine beziehen wir ausschließlich vom Weinfachhändler
„Das Weinfass“, Herr Schüler, Keplerstr. 11 b, 39104 Magdeburg

Flaschenweine Weiß

Silvaner Kabinett – lieblich 19,50 €

Weingut Jean Buscher, Rheinhessen
(weich, vollmundig, delikate Fruchtaromen)

Grauer Burgunder Kabinett – halbtrocken 21,00 €

Weingut Jean Buscher, Rheinhessen
(Ein Wein mit einem aparten Aroma)

Chardonnay – trocken 23,50 €

Chateau La Grange, Languedoc
(volle Chardonnayfrucht, nachhaltig, würzig)

Müller-Thurgau Qba. – trocken 27,50 €

Weingut Klaus Böhme, Saale-Unstrut
(blumig, duftig und markant)

Sauvignon Blanc – trocken 25,20 €

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz
(aromatisch, harmonisch und komplex)

Sekt

Schloss Rheinach trocken und halbtrocken

Glas 0,1l 3,20 € Flasche 0,75l 18,50 €

Gültig ab 01.04.2017

Restaurant „Zum Klinkerhof“

Magdeburger Str. 63, 39167 Hohe Börde OT Niederndodeleben

Tel. 039204 / 6 11 55 Email: info@klinkerhof.de

1. Bördeländer Buffet

Warme Speisen

Kutscherpfanne – Kasselergeschnetzeltes mit Äpfeln und Zwiebeln

Kalte Speisen

*Rustikale Schlachteplatte vom Niederndodelebener Landfleischer
(Brat-, Leber- und Rotwurst, Sülze)*

Hackepeter mit Zwiebeln

Auswahl von verschiedenen Braten, Salami und Schinken

Käsebrett

Rollmöpfe und Matjesfilet

Tomatensalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Auswahl von Brot und Partybrötchen, Butter und hausgemachtes Schmalz

Preis pro Person:

21,50 €

Alles Inklusive:

ab 40 – 60 Personen

58,00 €

ab 60 Personen

56,50 €

*(Mit erscheinen der aktuellen Buffetvorschläge
verlieren die bisherigen Buffetvorschläge inkl. Preise ihre Gültigkeit)*

2. Anhaltinisches Buffet

Warme Speisen

Kartoffel-Lauch-Creme Suppe

Hähnchenbrust in Kräuter-Sahne-Sauce

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Gemüseauswahl, Kartoffeln und Kroketten

Kalte Speisen

Auswahl von verschiedenen Braten, Salami und Schinken

Hackepeter mit Zwiebeln und Gewürzgurken

Kleine pikante Bratklopse

Käsevariationen – Schnitt-, Weich- und Harzer Käser

Geräucherter Lachs mit Sahne-Meerrettich

Apfel-Möhren-Salat & Gurkensalat

Quark-Sahne-Creme mit Pfirsichen

Auswahl von Brot und Partybrötchen, Butter

Preis pro Person:

23,50 €

Alles Inklusive:

ab 40 – 60 Personen

60,00 €

ab 60 Personen

58,50 €

*(Mit erscheinen der aktuellen Buffetvorschläge
verlieren die bisherigen Buffetvorschläge inkl. Preise ihre Gültigkeit)*

3. Internationales Buffet

Warme Speisen

Fruchtige Tomatencremesuppe

*Hähnchencurry mit Kokosmilch und Ananas
Schweinekräuterbraten*

Bunte Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln und Reis

Kalte Speisen

*Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
Verschiedene Braten, Salami und Schinken
Vitello Tonato mit Thunfisch-Kapern-Sauce*

Käsevariationen mit Trauben

*Gegrillte Zucchini mit Kräuterdip
Anti-Pasti-Auswahl*

Linsensalat & Apfel-Fenchel-Salat, Tomaten mit Mozzarella

Vanille-Maracuja-Dessert

Brot-und Semmelauswahl, Butterdekoration

Preis pro Person:

25,50 €

Alles Inklusive:

ab 40 – 60 Personen

62,00 €

ab 60 Personen

60,50 €

*(Mit erscheinen der aktuellen Buffetvorschläge
verlieren die bisherigen Buffetvorschläge inkl. Preise ihre Gültigkeit)*

4. Festtags-Bufferet

Warme Speisen

Altmärkische Festtagssuppe

*Braten von der Hirschkeule mit Preiselbeersauce und Rotkohl
Schweinemedallions auf Prinzessbohnen
Gebratenes Kabeljaufilet auf Schmorgurken und Senfsauce
Kartoffeln, Reis und Kroketten*

Kalte Speisen

*Auswahl von verschiedenen Braten, Salami und Schinken
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
Roastbeef rosa mit Meerrettich-Dip
Hackepeter mit Zwiebeln und Gewürzgurken*

Käsevariationen

*Geräucherte Fischspezialitäten – Lachs, Heilbutt und Forelle
Gefüllte Eier mit Kaviar dekoriert
Anti-Pasti*

*Käse-Mandarinen-Salat, Nudel-Tomaten-Salat, Tomaten mit Mozzarella
Blattsalate mit zweierlei Dressing*

Mousse von der weißen Schokolade

Brotauswahl, Partybrötchen und Partysonne, Butter

Preis pro Person: **30,50 €**

Alles Inklusive: **ab 40 – 60 Personen 67,00 €**
ab 60 Personen 65,50 €

*(Mit erscheinen der aktuellen Buffetvorschläge
verlieren die alten Buffetvorschläge inkl. Preise ihre Gültigkeit)*

5. Gala – Buffet

Warme Speisen

Rucola-Cremesüppchen

Spanferkelkeule frisch tranchiert

Wildschweinbraten mit Kirsch-Schokoladen-Sauce

Gebratenes Zanderfilet mit weißer Balsamicosauce

Rotkohl, bunte Gemüseauswahl, Kartoffeln, Rosmarinkartoffeln und Farfalle

Kalte Speisen

Auswahl von Braten, Salami und Schinken

Vitello Tonato mit Thunfisch-Kapern-Sauce

Roastbeef rosa mit Meerrettich-Dip

Carpaccio vom Rind auf Rucola und Parmesan

Reichhaltige Käsevariationen

Geräucherte Fischspezialitäten

Lachs-Blattspinat-Terrine

Lachsforelle im Ganzen

Shrimpscocktail im Glas

Gefüllte Eier garniert mit Kaviar, Lachs und Oliven

Anti Pasti und Kräuteroliven

Meeresfrüchtesalat, Geflügelsalat, Lauch-Ananas-Salat,

Frische Blattsalate mit zweierlei Dressing

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Mousse von der dunklen Schokolade & Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Brot- und Brötchenvariationen, Butter und Kräuterquark

Preis pro Person:

40,50 €

Alles Inklusive:

ab 40 – 60 Personen

77,00 €

ab 60 Personen

75,50 €

*(Mit erscheinen der aktuellen Buffetvorschläge
verlieren die alten Buffetvorschläge inkl. Preise ihre Gültigkeit)*