

## **Töpfchen & Schüsselchen**

*Herzhafte Kraftbrühe „Klinkerhof“ mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen*

*Tasse 5,00 €      Teller 9,30 €      A,C,G,L*

*Feines Kohlrabicremesüppchen mit Cabanossi-Chip und frischen Kräutern*

*Tasse 5,30 €      Teller 9,80 €      A,C,G,L,7*

*Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurt-Kräuter-Dressing*

*Klein 4,20 €      Groß 7,80 €      A,C,G,L,M*

*Bunte Salatvariation mit Thunfisch und Gemüsezwiebeln, auf Senfdressing*

*Klein 8,25 €      Groß 11,00 €      G,M,O,1,3*

*Sautierte Geflügelleber & Apfel in der Pastete*

*7,30 €*

*Lammcarpaccio auf Rucola, Walnüssen und Balsamico-Vinaigrette*

*11,20 €*

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

## **Fleisches Lust**

*In Schwarzbier geschmorte Schweinshaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln*

12,90 €

*A,G,L,M,O,7*

*Lammstelzen auf Thymian-Knoblauch-Sauce, mediterranem Gemüse & Drillingen*

16,20 €

*Geschmorte Dicke Rippe auf buntem Paprikagemüse und Süßkartoffel Pommes*

13,90 €

*Gebratene Spanferkelkoteletts, frischer Kohlrabi und Kartoffelrösti*

15,10 €

*Irishes Rumpsteak, glasiert mit Honig & Rosmarin, Riesenbohnen und Ofenkartoffel mit Kräuterquark gefüllt*

23,30 €

## **Feder & Flosse**

*Gebratene Geflügelleber in Rotweinsauce, Röstzwiebeln, Kartoffelstampf und hausgemachtem Gurkensalat*

13,40 €

*Mariniertes Putensteak, grüner Spargel und roten Bandnudeln*

14,50 €

*Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter, Rahm-Kohlrabi und gebutterten Kartoffeln*

15,80 €

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

## Wald & Garten

*Hausgemachte Wildbolognese mit roten Bandnudeln*

14,30 €

*Neuseeländischer Wildschweinrücken auf Cassis-Rotwein-Sauce, Baby-Karotten und Semmelkloß*

18,40 €

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark und buntem mediterranem Gemüse*

11,20 €

## Zwergenkarte

*Pommes Frites mit Ketchup und Mayonaise*

3,00 €

A,C,2

*Nudeln mit Tomatensauce*

4,40 €

A,C,6

*Kleines Schnitzel mit Erbsen und Kartoffeln*

6,50 €

A,C,6

*Geflügelnuggets mit Möhrchen und Kroketten*

6,90 €

A,C,G,L,M

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

## Süß & Kalt

*Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne*

5,50 €

A,C,E,G,5

*Hausgemachtes Irish-Coffee-Parfait, auf Karamellsauce und gezuckerten Früchten*

6,60 €

*Waldbeerengrütze im Schokoladenkörbchen, auf Vanillesauce*

5,40 €

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

5,60 €

C,E,G

*„Schwedenbecher“ – 3 Kugeln Vanille, Apfelmus, Eierlikör und Sahne*

5,80 €

C,E,G

*„Schokolade trifft Pistazie“ – 2 Kugeln Pistazie, 1 Kugel Schoko, Schokosauce und Sahne*

5,50 €

C,E,G,

*„Eis-Zwerg“ – 1 Kugel Eis nach Wahl mit Smarties*

2,10 €

C,E,G,1

*Gemischtes Eis – je 1 Kugel Vanille, Erdbeer und Schoko*

*ohne Sahne 3,30 € mit Sahne 3,80 €* C,E,G

## 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 €

<u>Aquavit</u>	2 cl	4 cl
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 €

<b><u>Obstbrände</u></b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
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 €

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

<b><u>Liköre</u></b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
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 €

<b><u>Michael Scheibel – Spezialitäten</u></b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
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 €

<b><u>Sonstige Spirituosen</u></b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
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 €

<b><u>Longdrinks</u></b>	<b>4 cl</b>
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](mailto: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 Inklusiv:** **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)*