



SPRINGHORSTSEE

Restaurant · Hotel

Inhaber Thorsten Scholz
Springhorstsee 1 · 30938 Großburgwedel
www.springhorstsee.de

Restaurant:

Telefon 05139 33 47
Telefax 05139 980 992
Mobil 0172 541 54 54
info@springhorstsee.de

Hotel:

Telefon 05139 89930
Telefax 05139 27070
hotel@springhorstsee.de

Öffnungszeiten:

Winter 01.10. – 30.04.

Mo. und Di. geschlossen
Mi. bis Sa. ab 15 Uhr
So. und Feiertage 12 – 18 Uhr

Sommer 01.05. – 30.09.

Mo. geschlossen
Di. bis Fr. ab 15 Uhr
Sa. ab 12 Uhr
So. 12 bis 18 Uhr

Räumlichkeiten bis 200 Personen.
Für Familienfeiern öffnen wir an allen Tagen,
bitte sprechen Sie uns an.



Februar

Sonntag, 09.02.2020 ab 12 Uhr

Sylter Fischbuffet

Mit allem drum und dran, vom Süppchen über vielfältige Vorspeisen sowie frische Sushi beim Live Kochen und verschiedene Fisch- und Krustentiersorten.

Zum krönenden Abschluss bereiten wir für Sie leckere Desserts, die ab ca. 14:30 Uhr aufgebaut werden
p. P. 24,50

März

27.03.2020 Kriminal-Dinner: „Mord in der Haifisch Bar“

Menü: Gruß vom Haus
Essenz vom Damwild mit Nudelsäckchen
Rinderfiletsteak, Whisky-Sauce,
Bohnenbündchen und Gratin Kartoffeln
Panna Cotta mit Himbeerpüree

Sonntag, 01.03.2020 ab 12 Uhr

Großmutter's Büffet

Königsbergerklopse, Rinderrouladen, Tafelspitz, Hannöversches Zungenragout, Schweinebraten, und Bachforellenfilets, verschiedene Gemüse und Beilagen.

Inklusive Dessert: Grießpudding mit Zwetschgen-Grütze
p. P. 22,50

Sonntag, 15.03.2020 ab 12 Uhr

Österreichische Spezialitäten

Ein abwechslungsreiches Büffet mit Tafelspitz, Wiener Schnitzel, Erdäpfelsalat, Biersuppe, Schweinsbraten, Krautfleckerl, Brettljausn, Germknödel, Kaiserschmarrn, Zwetschgenknödel und Apfelstrudel
p. P. 19,90



April

10.04.2020 Karfreitag großes Sylter Fischbuffet

Mit allem drum und dran, vom Süppchen über vielfältige Vorspeisen sowie frische Sushi beim Live Kochen und verschiedene Fisch- und Krustentiersorten.

Zum krönenden Abschluss bereiten wir für Sie leckere Desserts, die ab ca. 14:30 Uhr aufgebaut werden
p. P. 24,50

Ostern

12.04. und 13.04.2020 ab 12 Uhr

Unser großer Osterbrunch – ein herrliches Frühlingsbüffet auf über 100 qm mit vielen Leckerbissen und jede Menge versteckten Überraschungen für die Kleinen und Großen

p. Erw. 29,50
Kinder bis 12 Jahre 14,50

Mai

Sonntag, 03.05.2020 ab 12 Uhr

Spargelbüffet Nr. 1

Genießen Sie das Kaisergemüse – als Suppe, Salat, gekocht oder im Wok gebraten mit Schinken, Schnitzel und Fisch. Ab 14:30 Uhr wird ein Dessert mit angeboten.
p. P. 29,50

Juni

Pfingstmontag, 01.06.2020 ab 12 Uhr

Spargelbüffet Nr. 2

Genießen Sie das Kaisergemüse – als Suppe, Salat, gekocht oder im Wok gebraten mit Schinken, Schnitzel und Fisch. Ab 14:30 Uhr wird ein Dessert mit angeboten.
p. P. 29,50

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter Tel. 05139-3347 oder Email: info@springhorstsee.de

Für Fehler oder Irrtümer im Flyer übernehmen wir keine Haftung.

SPRINGHORSTSEE

Restaurant · Hotel

Kulinarische Highlights

2019/2020





Schöne Momente in unserem Restaurant erleben

Unser Restaurant liegt direkt am Springhorstsee. Durch die großen Panoramafenster genießen Sie bei leckerem Essen einen zauberhaften Blick auf den See und den dahinter liegenden Wald.

Lassen Sie sich in ungezwungener Atmosphäre von unserem aufmerksamen und freundlichen Service verwöhnen. Unsere ausgezeichnete Küche kocht für Sie regionale und saisonale Spezialitäten mit vielen frischen Produkten vom BIO-Hof.

Auf unserer aktuellen Speisekarte ist bestimmt auch etwas für Sie dabei. Unsere Öffnungszeiten können Sie unter www.Springhorstsee.de nachlesen. Ob noch ein Tisch frei ist, erfahren Sie am besten mit einem Anruf unter 05139 3347.



Oktober

Oktoberfestteller:

| | |
|--|-------|
| Mini Haxe, Nürnberger Würstchen, Weißwurst mit Kraut und Kloß | 15,90 |
| Frisch gezapftes Oktoberfestbier naturtrüb 0,3 l | 3,00 |

Sonntag, 06.10.2019 ab 12 Uhr

Wildbuffet - Heimisches Wildfleisch aus unseren Wäldern rund um den Springhorstsee: Hirsch, Wildschwein, Wildente; aus der Steiermark: Gams als Ragout und aus Schweden: Elchkeule mit Steckrübgemüse, gestovter Wirsing und Apfelrotkohl, verschiedene frische Beilagen p. P. 19,90

November

Sonntag, 03.11.2019 ab 12 Uhr

Großmutter's Büffet
Königsbergerklopse, Rinderrouladen, Tafelspitz, Hannöversches Zungenragout, Schweinebraten, und Bachforellenfilets, verschiedene Gemüse und Beilagen.
Inklusive Dessert: Grießpudding mit Zwetschgen-Grütze p. P. 22,50

Freitag, 22.11.2019 ab 18 Uhr

Rippchen Essen bei Kerzenschein:
Rippchen aus dem Räucherofen mit Krautsalat und Zwiebelbrot/Pommes p. P. 13,50

Dezember

Unsere ofenfrischen Gänsebraten im Ganzen oder als Tellergericht mit Apfelrotkohl, Orangen-Backobstsauce, Rosenkohl, Kartoffelklöße und gefülltem Apfel mit Marzipan

Außer Haus Verkauf:

ab November pro Gans für 4 Personen inklusive Beilagen für 4 P. 90,00

Für die Weihnachtstage zusätzlich:

| | |
|--|---------------------------------|
| Hannöversches Zungenragout mit Saucischnen und Champignons | pro Portion ohne Beilagen 13,00 |
| Rehragout mit Pfifferlingen und Preiselbeeren | pro Portion ohne Beilagen 17,00 |

Bitte reservieren Sie rechtzeitig zu Weihnachten.

25.12. und 26.12.2019

An beiden Feiertagen bieten wir Ihnen von 12 Uhr bis 15 Uhr ein großes außergewöhnliches Spezialitätenbuffet mit allem was das Herz begehrt an. p. P. 39,50
Kinder bis 12 Jahren 15,50

31.12.2019

Silvester-Ball-Party ab 20 Uhr Einlass
Galabüffet auf über 100 qm, Dj Grimmi sorgt für beste Unterhaltung, Feuerwerk um Mitternacht.
Eintrittskarten sind ab sofort erhältlich p. P. 110,00

Wir eröffnen die Saison 2020 am Freitag, den 24.01.2020 ab 15 Uhr in unser Jubiläumsjahr zum 50jährigen Bestehen des Erholungsgebietes am Springhorstsee.

Januar

Sonntag, 26.01.20 ab 15 Uhr

Es gibt wieder frische, hausgemachte Torten und Kaffeespezialitäten

Auch die Kriminal-Dinner-Saison startet wieder:

Sie können Ihren spannenden Abend mit dem Kriminal-Dinner bei uns genießen.
Karten buchen Sie unter: Das-Kriminal-Dinner.de oder unter: Tel. 0180-55 50 05 52.
Das Menü ist in den Eintrittskarten bereits enthalten.

31.01.2020 Kriminal-Dinner: „Das Tödliche Vermächtnis“

Menü: Gruß vom Haus
Pilzrahmsüppchen
Maispouardenbrust an zweierlei Möhrchen,
Pesto-Schaum, Schupfnudeln
Gefüllter Bratapfel an Vanillesauce