„Weihnachts-Brunch“
am 25./26. Dezember
25,00 € pro Person
inkl. Kaffee, Tee, Saft. ab 14.00 Uhr Lunch!

& Dezember

01.12.	So.	Advents-Brunch	
02.12.	Mo.	Ruhetag	
03.12.	Di.		Mittagsempfehlung* „Backfisch mit Remouladen-sauce und Kartoffelpüree“
04.12.	Mi.		
05.12.	Do.		
06.12.	Fr.	Nikolaus	
07.12.	Sa.		
08.12.	So.	Advents-Brunch	
09.12.	Mo.	Ruhetag	
10.12.	Di.		Mittagsempfehlung* „Leicht gepökelter Schweinenacken mit Rotkohl und Salzkartoffeln“
11.12.	Mi.		
12.12.	Do.		
13.12.	Fr.		
14.12.	Sa.		
15.12.	So.	Advents-Brunch	
16.12.	Mo.	Ruhetag	
17.12.	Di.		Mittagsempfehlung* „Falscher Hase in Rahmsauce mit gestovtem Wirsingkohl und Kartoffelkroketten“
18.12.	Mi.		
19.12.	Do.		
20.12.	Fr.		
21.12.	Sa.		
22.12.	So.	Advents-Brunch	
23.12.	Mo.	Ruhetag	
24.12.	Di.	Heiligabend / Ruhetag	Mittagsempfehlung* (am 27./28.12.) „Kleines Bauernfrühstück mit Schinkenstreifen und Gewürzgurke“
25.12.	Mi.	Weihnachts-Brunch	
26.12.	Do.	Weihnachts-Brunch	
27.12.	Fr.		
28.12.	Sa.		
29.12.	So.		
30.12.	Mo.	Ruhetag	
31.12.	Di.	Silvester-Menü	

„Neujahrs-Brunch“

Am 01.01.2020
inkl. Kaffee, Tee, Saft
von 11.30 Uhr - 14.00 Uhr

Pro Person 25,00 €

Wir sind dann mal weg: Betriebsferien vom 02.01. – 24.01.2020

Der Drathenhof-Vorgucker!
Krimidinner – Das Original
07./08.02.2020
„Sherlock Holmes und der Fluch der Ashtonburrys“
20./21.03.2020
„Die Jagd vom Schwarzen Moor“
Inkl. Empfangsgetränk und 4-Gang-Menü
Beginn: 19.00 Uhr
85,00 € pro Person

Der Drathenhof-Vorgucker!
Rönner Speeldeel
„Laat de Sau rut!“
28./29.02.2020
Beginn: 19.30 Uhr
in der Räucherkate
Kartenvorbestellung nur unter der Telefonnummer 0431 713317 oder 0431 712730!

© www.goldbutt.de

Restaurant Drathenhof
Inh. Dirk Nöhr

Hamburger Landstraße 99
24113 Molfsee
Telefon 0431 65 08 89
Fax 0431 65 07 23
info@drathenhof.de
www.drathenhof.de

QR-Code, der direkte Zugang mit Ihrem Smartphone auf unsere Website

Änderungen vorbehalten

Restaurant
50 Drathenhof 5
1969.2019

Kulinarischer Kalender

September – Dezember 2019

& Herbst Winter

September

Mittagshighlight immer für 8,90 € auch außer Haus! * von Dienstag bis Samstag

01.09.	So.	Familien-Brunch
02.09.	Mo.	Ruhetag
03.09.	Di.	Mittagsempfehlung* „Birnen, Bohnen, Kasselerbauch“
04.09.	Mi.	
05.09.	Do.	
06.09.	Fr.	
07.09.	Sa.	
08.09.	So.	Familien-Brunch
09.09.	Mo.	Ruhetag
10.09.	Di.	Mittagsempfehlung* „Fischfrikadelle mit Remouladensauce und Schwäbischem Kartoffelsalat“
11.09.	Mi.	
12.09.	Do.	
13.09.	Fr.	
14.09.	Sa.	
15.09.	So.	Familien-Brunch
16.09.	Mo.	Ruhetag
17.09.	Di.	Mittagsempfehlung* „Rübenmus mit Kasseler und Kochwurst“
18.09.	Mi.	
19.09.	Do.	
20.09.	Fr.	
21.09.	Sa.	
22.09.	So.	Familien-Brunch
23.09.	Mo.	Ruhetag / Herbstanfang
24.09.	Di.	Mittagsempfehlung* „Hähnchenkeule in Orangen-Bordeauxsauce mit Bratkartoffeln und Salatbeilage“
25.09.	Mi.	
26.09.	Do.	
27.09.	Fr.	
28.09.	Sa.	
29.09.	So.	Familien-Brunch
30.09.	Mo.	Ruhetag

Familien-Brunch

Sonntags von 11.00 Uhr – 14.00 Uhr
Kinder bis einschließlich 6 Jahre sind beim Essen frei, von 7 bis einschließlich 12 Jahre 1 Euro je Lebensjahr, Geburtstagskinder (groß & klein) sind zum Brunch kostenfrei eingeladen

Pro Person 23,00 €

Ihr Drathenhof-Tipp: Reservieren Sie jetzt schon für Ihre Weihnachtsfeier!

Oktober

Herbstmarkt

01.10.	Di.	Mittagsempfehlung* „Seelachsfilet in Eihülle gebraten mit Kräuterremoulade und Kartoffelpüree“
02.10.	Mi.	
03.10.	Do.	Feiertags-Brunch
04.10.	Fr.	
05.10.	Sa.	
06.10.	So.	Familien-Brunch
07.10.	Mo.	Ruhetag
08.10.	Di.	Mittagsempfehlung* „Leberkäse mit Spiegelei, gestovtes Gemüse und Petersilienkartoffeln“
09.10.	Mi.	
10.10.	Do.	
11.10.	Fr.	Krimidinner
12.10.	Sa.	
13.10.	So.	Familien-Brunch
14.10.	Mo.	Ruhetag
15.10.	Di.	Mittagsempfehlung* „Eisbein mit Sauerkraut und Erbsenpüree“
16.10.	Mi.	
17.10.	Do.	
18.10.	Fr.	
19.10.	Sa.	
20.10.	So.	Familien-Brunch
21.10.	Mo.	Ruhetag
22.10.	Di.	Mittagsempfehlung* „Buntes Fischcurry vom Steinbeisser mit Bandnudeln“
23.10.	Mi.	
24.10.	Do.	
25.10.	Fr.	
26.10.	Sa.	
27.10.	So.	Familien-Brunch / Ende der Sommerzeit
28.10.	Mo.	Ruhetag
29.10.	Di.	Mittagsempfehlung* „Geschabtes Wildsteak in Waldpilzrahm mit Rotkohl und Kartoffelklössen“
30.10.	Mi.	
31.10.	Do.	Kein Feiertags-Brunch
01.11.	Fr.	
02.11.	Sa.	

Familien-Brunch am 3. Oktober

Drathenhof & Räucherkate

inkl. Kaffee, Tee, Saft
von 11.00 Uhr – 14.00 Uhr

Pro Person 25,00 €

Krimidinner – Das Original

„Sherlock Holmes und der Fluch der Ashtonburrys“
am 11.10.2019

Inklusive Empfangsgetränk und 4-Gang-Menü, Beginn 19:00 Uhr

Pro Person 85,00 €

November

03.11.	So.	Familien-Brunch
04.11.	Mo.	Ruhetag
05.11.	Di.	Mittagsempfehlung* „Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Butterbohnen und Salzkartoffeln“
06.11.	Mi.	
07.11.	Do.	
08.11.	Fr.	
09.11.	Sa.	
10.11.	So.	Familien-Brunch
11.11.	Mo.	Ruhetag
12.11.	Di.	Mittagsempfehlung* „Gebratenes Rotbarschfilet in Senfsauce mit Gemüsereis und Salatbeilage“
13.11.	Mi.	
14.11.	Do.	
15.11.	Fr.	
16.11.	Sa.	
17.11.	So.	Familien-Brunch
18.11.	Mo.	Ruhetag
19.11.	Di.	Mittagsempfehlung* „Rinderleber mit glacierten Zwiebeln und Kartoffelschnee“
20.11.	Mi.	
21.11.	Do.	
22.11.	Fr.	
23.11.	Sa.	
24.11.	So.	Familien-Brunch
25.11.	Mo.	Ruhetag
26.11.	Di.	Mittagsempfehlung* „Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce mit Reistimbale“
27.11.	Mi.	
28.11.	Do.	
29.11.	Fr.	
30.11.	Sa.	

Unser knuspriges Angebot für/ab 4 Personen

Gans oder Ente, knusprig aus dem Ofen, mit Mandel-Rosenkohl, Johannisbeer-Rotkohl, Kartoffelklößen, Kartoffelkroketten, inklusive 1 Flasche Rotwein

Für vier Personen 106,00 €

Wildangebot ab 2 Personen

Damwildrücken und -keule mit Steinpilz-Rahmsauce, Rotweinbirne, Johannisbeer-Rotkohl, Mandelrosenkohl, Kartoffelklöße und Kartoffelkroketten, inklusive 0,5 l Rotwein

Für zwei Personen 53,00 €