


NOVEMBER DEZEMBER

**Sonntag, 29. November und
13. Dezember
Adventsbrunch**

mit Kinderkegeln inkl. Kaffee/Tee
11.30 Uhr..... **24,50 €**

Sonntag, 20. Dezember 
**veganer und vegetarischer
Adventsbrunch**

ohne Getränke..... **22,50 €**

Holsteinisches Haus

**1. und 2. Weihnachtstag,
köstliches Weihnachtsbüfett**

mit vielen Leckereien, inkl. Kaffee
11.30 Uhr..... **29,80 €**

Alter Landkrug

**1. und 2. Weihnachtstag,
Festliche Menüs**

erwarten Sie mittags (abends geschlossen)

Holsteinisches Haus

Sonntag, 31. Dezember 
Zauberhaftes Silvesterbüfett

mit vielen Delikatessen, die man sich zum krönenden
Jahresabschluß wünscht. Büfetteröffnung:
19.00 Uhr - Ausklang 22.00 Uhr..... **38,00 €**

Alter Landkrug

**Sonntag, 31.12.,
Festliche Silvestermenüs**

GESCHENKTIPP

Suchen Sie vielleicht noch eine
Aufmerksamkeit, ein Mitbringsel
oder ein Geschenk?

Geschenkgutscheine

von uns sind immer eine gute Idee!

Möchten Sie über weitere Angebote
und Schlemmeraktionen informiert werden?
So geben Sie uns gern Ihre Adresse oder E-Mail.
(Wir informieren Sie auch nur 2 mal im Jahr)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldungen zu unseren
kulinarischen Events
Auf allen angebotenen Büfettis finden Sie auch
Köstliches für Veggies

Familie Heeschen - Engbrecht
und alle Mitarbeiter des Alten Landkrugs

Alter Landkrug

Große Mühlenstraße 13 · 24589 Nortorf
Tel. (0 43 92) 44 14 · Fax (0 43 92) 83 02
willkommen@alterlandkrug.de
www.alterlandkrug.de

Öffnungszeiten: Täglich ab 6 Uhr, warme Küche ab 12 Uhr

Wir fördern Wirtschaft



Landesprogramm Wirtschaft: Gefördert durch
die Europäische Union - Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung (EFRE), den Bund
und das Land Schleswig-Holstein

2. HALBJAHR 2020

Alter Landkrug

Kulinarische
Überraschungen

Freuen Sie sich
auf unsere
Aktionen 2020

*Zeit zum
Ausspannen
seit 1840!*

JUNI JULI AUG SEPT



**Unser Klassiker im Juni & Juli
Matjes neu interpretiert!
Na, neugierig?**

**Ende Juli & August
Pfifferlinge ganz pfiffig arrangiert
auch**



**Freitag, Samstag & Sonntag,
14., 15. & 16. August
Gamba Samba**

Party im Mund: Genießen Sie leckere
Meersfrüchte in bunter Variation;

**am 14. August
sogar mit einem kostenlosen
Sex on the Beach zur Begrüßung**



**01.-13. September
Aukruger Kartoffel
von Bauer Struve**

sucht Ihre Liebhaber mit einem
Kartoffelschnaps achtterran



**13. September
Genießer - Menü**

Holsteiner Rindfleischsuppe, feiner Tafelspitz mit
Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln, saure Beilagen
und königliche Zitronencreme **23,50 €**

SEPTEMBER OKTOBER

**17.-30. September
Schleswig-Holsteinische
Kohltag**

Knackfrische Ernte der Dithmarscher Kohlbauern

Försterplatte im Oktober

Medaillon vom Hirschrücken und zarter Wildschweinbraten
mit den traditionellen Beilagen

ab 2 Personen **für 29,00 p.Pers.**

**04. Oktober
Mehlbüddelessen**

nach alter Dithmarscher Tradition

mittags oder abends **14,90 €**

 **Sonntag, 18. Oktober
Komödiendinner**

JOJO-Effekt - es ist verdammt schwer leicht zu sein!

Inkl. einem feinen 3-Gänge-Menü und
Begrüßungsgetränk

17.00 Uhr Einlass **60,00 €**

Nach dieser schmissigen „Diät-Revue“ mit Schlagern
und viel Witz weiß man, dass gute Laune und Humor
wichtiger sind, als die angestrebte Traumfigur.

Deshalb: Guten Appetit

**31. Oktober
ein Feiertag mit
Holsteiner Rübenmus**

aus dem großen Topf mit allem was dazu gehört,
achtterran einen Hamburger Kümmel,

ganztägig **14,50 €**

NOVEMBER



**11. November
Martins Gans
Gänsebratenessen satt**

mittags oder abends

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung

Danach bis zum

20. Dezember
auf Anmeldung **28,50 €**

Auch aus Liebe zur Tradition:

**13./14./15. November
Grünkohlessen satt**

mit einem Körnchen und Dessert,

ganztägig **18,80 €**

**21. November
Gänsemenu (4-Gänge)**

Bei den Griechen: heilig. Bei den Römern: wachsam

Bei den Chinesen: treu. Im Alten Landkrug: Lecker!

Geräucherte Gänsebrust mit Cumberlandsauce und Feldsalat

Mildes Currysüppchen mit Bananen und Mandeln

Zweierlei von der Gans mit Beilagen

Walnusseis auf Zwetschgen crumble mit Mürbeteignusscrunch
..... **39,50 €**

**28. November
es wird wild auf unserem Teller**

**Genießen Sie Hirsch- und
Gänsebraten satt**

im Menü mit Kürbiscremesuppe und

feiner Crème Brulée und Cassissorbet

in vorweihnachtlichem Ambiente

mittags oder abends **32,00 €**