

## Das Elsass zu Gast

französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	5,20
Ziegenkäse mit Waldhonig auf Blattsalat mit Baguette	10,20
Quiche Lorraine mit grünem Salat	8,50
<u>Ab 17:00 Uhr:</u> Flammkuchen traditionell mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	9,60
<u>Ab 17:00 Uhr:</u> Flammkuchen gratiniert mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm und Münsterkäse	10,60
gebackener Kalbsbries auf Nudeln mit Pfifferlingen in Rahm	22,20
	kleine Portion 16,20
Schneckenpfännchen mit Baguette	11,00
Kalbsnierchen in Senfrahmsauce mit Spätzle und kleinem Salat	20,80
Cordon bleu vom Schwein mit Münsterkäse und Speck gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat	19,20
geschmorte Kalbsbäckchen in Steinpilzrahmsauce mit Spätzle	21,80
Blutwurst mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	14,60
Hechtklößchen mit Flußkrebse auf Rieslingsauce dazu Butterreis	20,10
Zanderfilet mit Rahmsauerkraut mit Kartoffeln	19,90
Münsterkäse mit Kümmel, Baguette und Butter	5,80
Crème Brûlée	6,10
Scholle „Finkenwerder Art“ mit krossem Speck dazu Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	19,90
Rauchfischplatte mit Rauchlachs, Forellenfilet und Heilbutt Filet dazu Rührei und Bratkartoffeln	17,90
Fischermannsfrühstück – Räucheraal Filet mit Rührei und Bratkartoffeln	22,90

**Speisekarten für Allergiker sind im Restaurant vorrätig!!!**

Möchten Sie in unsere Kundenkartei aufgenommen werden und 3-mal pro Jahr die „Kastanienvorschau“ zugeschickt bekommen, dann senden Sie und doch Ihren Namen, Anschrift und wenn Sie möchten auch Ihre Telefonnummer.

**Wir suchen:**  
**Mitarbeiter/innen für den Service als**  
**Aushilfe.**  
**Chef de Partie Saucier und Jungkoch –**  
**beides in Vollzeit und Festanstellung.**

**Bewerbungen gerne täglich ab 10:00 Uhr**  
**unter 040 / 607 25 25**

**Mittagstisch** von Montag bis Freitag in der Zeit von 12:00 bis  
**14:30 Uhr**

**Änderungen vorbehalten und nur so lange wie der Vorrat reicht!!**

**Dorschfilet gebraten mit Senfsauce mit Bratkartoffeln**  
**11,50 Euro**

**geschmorte Ente mit Wurzelgemüse und Kroketten 11,00 Euro**

**Kassler kalt mit Remouladensauce, Salatbeilage und Bratkartoffeln**  
**10,50 Euro**

**davor Broccolisuppe oder danach Bayrisch Crème**

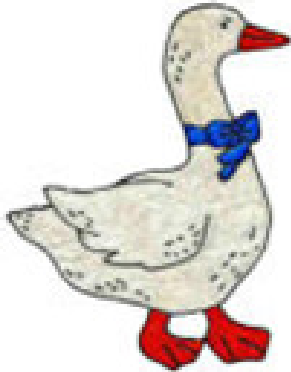
**Auskunft über Allergene gibt Ihnen gerne unser Personal!**

**Jazz mit „SwingInc.“**  
**ab 19:00 Uhr bei freiem Eintritt**  
**jeden letzten Donnerstag im Monat:**  
**26. Oktober letzter Termin vor der**  
**Winterpause.**  
**Am 25. Januar geht es 2018 wieder**  
**weiter**

**Restaurant „Zur Kastanie“**, Specksaalredder 14, 22397 Hamburg

[www.restaurant-zur-kastanie.de](http://www.restaurant-zur-kastanie.de)

[info@restaurant-zur-kastanie.de](mailto:info@restaurant-zur-kastanie.de)



**Ab 01.11.2017 gibt es wieder  
Gänsebraten „satt“  
auf Vorbestellung**

ab 4 Personen – gerne auch am Mittag

**33,90 €** pro Person

**dazu:**

**Apfel-Rosinen-Füllung, Rotkohl, Rosenkohl, Kroketten,  
Klöße oder Petersilienkartoffeln und Majoran Sauce**

**Am 24.12. können Sie in der Zeit von 9:00 bis 15:00 Uhr  
Gänsebraten auf Vorbestellung abholen. Sie benötigen  
3 Töpfe für Rotkohl, Klöße und Sauce – die Gans  
verpacken wir. Sie bekommen eine kleine  
Gebrauchsanweisung dazu und wir bekommen  
110,00 Euro und die Hausfrau/-mann hat einen  
entspannten Heiligen Abend.**

Reservierungen werden gerne im Restaurant oder unter der Rufnummer  
**040 / 607 25 25** entgegengenommen.