

## Die besondere Empfehlung des Chef`s

<b>Gänsekeule – schön kross – mit ihrer Sauce, Rotkohl und Kroketten</b>	<b>20,10</b>
<b>Schweinefiletmedaillons auf getrüffeltem Spitzkohl dazu Bratkartoffeln</b>	<b>20,60</b>
<b>krosse halbe Ente mit Majoran Sauce, Rotkohl und Kroketten</b>	<b>19,80</b>
<b>Kalbsleber in Salbeibutter gebraten mit Broccoli Röschen und Kartoffelschnee</b>	<b>19,40</b>
<b>„Lütt`n Dutt“ – kleine Portion Grünkohl mit Kochwurst und gesüßten Röstkartoffeln</b>	<b>8,90</b>
<b>Grünkohlplatte mit Kochwurst, Speck, Kassler und gesüßten Röstkartoffeln</b>	<b>15,90</b>
<b>Zanderfilet Steckrüben-Kartoffel-Püree und Salbeibutter</b>	<b>19,90</b>
<b>Skrei Filet ( Winterdorsch ) auf Riesling Sauce dazu Gemüwestreifen und Petersilienkartoffeln</b>	<b>20,90</b>
<b>Scholle „Finkenwerder Art“ mit krossem Speck dazu Gurkensalat und Petersilienkartoffeln</b>	<b>19,90</b>
<b>Scholle „Büsumer Art“ mit Büsumer Krabben dazu Gurkensalat und Petersilienkartoffeln</b>	<b>23,90</b>
<b>Rauchfischplatte mit Rauchlachs, Forellenfilet und Heilbutt Filet dazu Rührei und Bratkartoffeln</b>	<b>17,90</b>
<b>Seemannsfrühstück – Büsumer mit Rührei und Bratkartoffeln</b>	<b>22,90</b>

**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:**  
**Jungkoch / Commis Entremetier per 01.**  
**April in Festanstellung.**  
**Aushilfe für 2 bis 3 Abende in der kalten**  
**Küche per sofort.**

**Mitarbeiter/innen für den Service als**  
**Aushilfe.**

**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!!**

**Holzfällersteak mit Zwiebelgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln**  
**10,50 Euro**

**Lachsfilet gebraten auf Riesling Sauce, Salat und Kartoffeln**  
**11,50 Euro**

**Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut mit**  
**Kartoffeln 10,50 Euro**

**davor Pfeffersuppe oder danach Obstsalat**

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

# Ab Januar 2018 – Mittwoch Ruhetag!!!



## 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)

am **23. Februar 2018** um **19:00 Uhr**

### „Schlachtfest“

Erbsensuppe - serviert

vom Büffet:

Roastbeef kalt, Kassler, geräucherter Zwiebel-Speck, Mett,  
Sauerfleisch, Salate, Brot und Butter

Prager Schinken, Eisbein, Kassler auf Wirsing Gemüse,  
Blut- und Leberwurst, Schwarzsauer, geschmorte Rippe in Honigsauce,  
Sauerkraut, Erbspüree, Bratkartoffeln

Arme Ritter mit Kirschen und Vanille Sauce ,  
Pflaumen Grütze mit flüssiger Sahne  
Schokopudding

**22,90 € pro Person**

incl. Aperitif

mit musikalischer Begleitung durch

**Siggi Zeitler**

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



**1 Kilo Garnelen geschält** zum Preis von  
**41,90 €** in der Zeit vom  
**01.03. bis 31.03.2018**

**Garnelen-Pfanne mit Gemüse und  
Baguette**

oder

**Garnelen-Indisch mit Currysauce, Chilli  
und Reis**

oder

**Zubereitung nach Ihren Wünschen!**

**Reservieren Sie gleich einen Tisch!**