








Verehrte Gäste,  
mit unserer neuen Auflage des Kulinarischen Kalenders  
begrüßen wir Sie ganz herzlich und wünschen Ihnen  
ein glückliches Jahr 2008!

## Januar

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
						6 <small>Heilige Drei Könige</small>
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	
21	22	23	24	25	26	
28	29	30	31			

### Wir machen Ferien

Vom 01. bis einschließlich 05. Januar 2008 bleibt unser Haus geschlossen. Telefonisch können Sie uns in dieser Zeit von 09.00 – 18.00 Uhr erreichen.

Wir freuen uns, Sie ab dem 06. Januar 2008 wieder als Gäste in unserem Hause begrüßen zu dürfen.



### Grünkohlbuffet

20. Januar 2008  
In der Zeit von 11.30 – 15.00 Uhr bieten wir im Rahmen unserer „Vergessenen Genüsse – neu erleben!“ ein Grünkohlbuffet zum Preis von 15,60 Euro.

Lassen Sie sich überraschen vom traditionellen Grünkohl über den Braunkohl, von der Lerchenzunge über die Grünkohl-Cannelloni bis zur Scherkohllasagne.

Tischreservierung erbeten



### Vergessene Genüsse – neu erleben!

Buffet am 27. Januar 2008  
in der Zeit von 11.30 – 15.00 Uhr



Im Rahmen der regionalen Esskultur bieten wir unseren Gästen auch im Jahr 2008 Gerichte von fast vergessenen Gemüse- und Obstsorten sowie alten Haustierrassen in Buffetform an.

Preis: 24,50 Euro pro Person  
inkl. Begrüßungstrunk

Tischreservierung erbeten



## Februar

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
				1	2	3
4 <small>Rosenmontag</small>	5	6 <small>Aschermittwoch</small>	7	8	9	10
11	12		 <small>Valentinstag</small>	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29		

## Fischbuffet aus Neptuns Reich

10. Februar 2008 (siehe rechts)  
in der Zeit von 11.30 – 15.00 Uhr

Hier servieren wir Ihnen vom Buffet  
leckere Spezialitäten aus Fluss und Meer.

Lassen Sie sich überraschen.

Preis 24,50 Euro pro Person  
inkl. Begrüßungsgetränk

Tischreservierung erbeten

## Norddeutsche Obstbautage

13. – 14. Februar 2008  
Die Fachmesse für Obstbauern  
und alle Interessierten.



## Fischbuffet

### Suppe

Forellencremesüppchen mit  
Gurkenspaghettis

Räucherfischpralinen  
Variationen von Matjesfilets  
gefüllte Rotzungenfiletröllchen  
gedünstetes Lachsfilet

Edelfischsülze

Garnelenspieße in Knoblauchbutter

Räucherlachs

Blätterteigpralinen mit Fischragout gefüllt  
ingelegte Bratheringe

Rotbarschfilet unter einer Tomatenhaube  
diverse Salate · bunter Kartoffelsalat

Weißweinsauce

Krabbendillsauce

Siebenkörnerreis

Salzkartoffeln · Pellkartoffeln

bunte Farfalle mit Küchenkräutern

warmes Baguette

### Dessert

Tarte · Früchtesülze

Mousse · Apfelstrudel

geiste Vanillesauce

# März

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20 <small>Frühlingsanfang</small>	21 <small>Karfreitag</small>	22	23 <small>Ostereiertag</small>
24 <small>Osternmontag</small>	25	26	27	28	29	30

## Fischbuffet aus Neptuns Reich

02. März 2008 (siehe oben)  
in der Zeit von 11.30 – 15.00 Uhr

Hier servieren wir Ihnen vom Buffet  
leckere Spezialitäten aus Fluss und Meer.

Lassen Sie sich überraschen.

Preis 24,50 Euro pro Person  
inkl. Begrüßungsgetränk

Tischreservierung erbeten



## Delikates Ostern

23. und 24. März 2008  
Ostermenü in der Zeit von 11.30 – 15.00 Uhr

Wir wünschen Ihnen frohe Ostertage und  
freuen uns gemeinsam mit dem Osterhasen  
auf Sie und Ihre Kinder.

Der Osterhase hat extra für unsere kleinen  
Gäste Ostereier versteckt und ist schon ganz  
gespannt, ob sie gefunden werden.



## Ostermenü

Feldsalat mit Garnelen  
Himbeervinaigrette und Baguette

\*\*\*

Lammrückenfilet  
gefüllt mit Mozzarella und Basilikum  
an Ruccolarisotto

\*\*\*

Warmer Apfeltarte  
an geister Vanillesauce

28,10 Euro pro Person



Ankommen - Wohlfühlen!

Hotel Altes Land · Familie Wehrt · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork

Telefon (04162) 91 46-0 · Telefax (04162) 91 46-91 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de