

## Öffnungszeiten

bis 31.10.2018  
täglich ab 12.00 Uhr

ab 01.11.2018  
Freitag bis Sonntag ab 12.00 Uhr

Frühling  
Donnerstag bis Montag ab 12.00 Uhr

Frühstück nach Anmeldung

Gerne öffnen wir die Kutscherscheune  
außerhalb unserer Öffnungszeiten für  
Ihre Feier ab 20 Personen.

Übernachtungen sind ganzjährig  
möglich

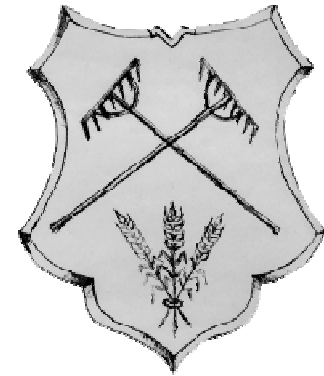
## -Feiern auf dem Gutshof-

Weihnachtsfeiern  
Übernachtungen  
Wandergruppen  
Familienfeste  
Geburtstage  
Hochzeiten  
Seminare

An allen Feiertagen bieten wir Ihnen  
von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr saisonale  
Köstlichkeiten auf unseren Buffets an.

Schauen Sie auch auf unsere  
Homepage  
[www.kutscherscheune.de](http://www.kutscherscheune.de)  
unter der Rubrik „Aktuelles“

## Weihnachtliches in der Kutscherscheune



Zur Kutscherscheune  
am Schaalsee

Restaurant und Café  
Seeterrasse

Lindenallee 15  
23883 Groß Zecher

Telefon: 04545/801  
Telefax: 04545/800

## ab November Gänsebraten für 4 Personen

mit Rotkohl und Rosenkohl  
dazu Knödel und Salzkartoffeln  
Bratapfel

pro Person 30,50 Euro

## Brust & Keule

## Variation von Gänsebrust und Gänsekeule

mit Rotkohl und Rosenkohl  
dazu Knödel oder Salzkartoffeln  
Bratapfel

pro Person 23,90 Euro

Wir bitten um Reservierung bis  
2 Tage im Voraus.

## Gruppenangebot ab 15 Personen -auch für Weihnachtsfeiern-

### Vorspeisen

1. Wildrahmsuppe mit Preiselbeersahne  
pro Person 5,00 Euro
2. Kutschersuppe – Kartoffelsuppe mit Schinken und Bauernbrot  
pro Person 5,00 Euro
3. Wirsingrahmsuppe  
pro Person 5,00 Euro
4. Röstitaler mit gebeiztem Lachs und Honig-Dill-Senfsoße  
pro Person 7,50 Euro

### Hauptgerichte

Bitte wählen Sie aus den Hauptgerichten bis zu 3

### Speisen aus.

5. Wildpfeffer - gewürfelte Wildschulter geschmort mit Silberzwiebeln und Schinkenstreifen, dazu Serviettenknödel  
pro Person 16,00 Euro
6. Schweinefilet an Steckrübenpüree mit Röstitaler  
pro Person 18,00 Euro
7. Halbe Ente in Orangensoße mit Rotkohl und Kartoffelknödel  
pro Person 16,50 Euro
8. Grünkohl mit Kassler, Schweinebacke und Kohlwurst dazu karamellierte Kartoffeln  
pro Person 15,00 Euro
9. Zanderfilet auf Wonnekraut (Sauerkraut in Rahm) garniert mit blauen Trauben und Walnüssen, dazu Salzkartoffeln  
pro Person 18,50 Euro
10. Reis mit Wokgemüse in Curryrahm  
pro Person 10,50 Euro

### Dessert

12. Warmer Apfelstrudel mit Vanilleschaum  
pro Person 6,00 Euro
13. Heiße Zimtpflaumen mit Walnußbeis  
pro Person 5,50 Euro

## Julbord am Schaalsee am 25. und 26. Dezember von 11.00 – 14.00 Uhr

### Begrüßungsgetränk

Soppa – Suppe  
Skogsvampsoppa – Waldpilzsuppe

### Kalla rätter – kalte Speisen

Gädda a la russe -Hecht mit Zitronenmayonnaise  
Gravad Lax - Eingegrabener Lachs mit Senf-Dill-Soße  
Olika Sillsorter -Verschieden eingelegte Heringe

### Varma rätter – warme Speisen

Skinka - Schinken Schwedische Art  
Älg-köttbullar med lingon –  
Elch-Hackfleischbällchen mit Preiselbeeren  
Hjortstek med skogsvamp –  
Hirschbraten mit Waldpilzen  
Gåsstek - Gänsebraten  
Kokt fisk med senapssås –  
Gekochter Fisch mit Senf-Soße  
Janssons frestelse - Kartoffelroyal mit Anchovis  
Kartoffeln verschieden zubereitet  
Rödkål och bönor - Rotkohl und Bohnen

### Efterrätt – Dessert

Ris a la malta - Reis mit Blutorangensoße  
Toskakaka och Prinsesstårta –  
Saftiger Mandelkuchen und Prinzesstorte  
Ost med bröd -Käse und Brotkorb  
Kok-Kaffee - Filterkaffee



Preis pro Person: 26,50 Euro  
Kinder zwischen 5 und 12 Jahren  
12,50 Euro