

Bei  lefoth in Holte ist

Grünkohlzeit !



frischer deutscher Grünkohl aus Oldenburg
mit

frischer & geräucherter Mettwurst

& Kassler,

dazu gibt es frische Bratkartoffeln mit Speck.

(Sonntagsabends kein Grünkohl)

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !

Frühstück bei **Rlefoth** in Holte!

Nur auf Vorbestellung!!

Genießen Sie ein rustikales Frühstück im Gasthaus **Rlefoth**!

Wir servieren Ihnen an Sonn –und Feiertagen ab 9.30 Uhr bis 12.00 Uhr ein reichhaltiges Frühstück am Tisch an.

Ab 35 Personen auch als Buffet möglich.

Im Preis von nur **15,50 Euro** zum Sattessen sind enthalten:

- zwei Sorten selbstgebackenem Brot (Bauernbrot & Vollkornbrot) ^A
- frische Brötchen aus der Bäckerei Kröger in Eistrup. ^A

Aufschnitt aus eigener Herstellung:

- Geräucherter Schinken ²⁰
- Gekochter Schinken ^{2,3}
- Sommer – und Mettwurst ^{20/4,20}
- Jagdwurst (gekochtes Mett) ^{1,20}
- Eisbein ²⁰
- Leber – und Rotwurst ^{D,J,20}
- Schweinebraten als Aufschnitt
- Marmeladenvariationen ^{17,19}

Aufschnitt vom Käse bieten wir in mehreren Variationen an. ^{M,1}

Außerdem bieten wir Ihnen zum Frühstück

- Rührei mit Speck ^{E,M,20}
- Gekochte Eier auf Vorbestellung oder mit Wartezeit vor Ort ^E
- Saft
- Joghurt ^M
- Warme Getränke (Kaffee & Tee) ⁹

Ab einem Preis von **19,90 Euro** zusätzlich Fisch (Forelle & Lachs); ^F

Zum Preis von **23,50 Euro** mit einer klaren Rindfleisch ^{C,D,E,J,M} - oder Hühnersuppe. ^{A,D,E,M}

Bei einer geschlossenen Gesellschaft ab 35 Personen können Sie auch an anderen

Wochentagen außer Dienstag (da gehen wir Frühstücken) reservieren.

Pickert zum sattessen.

An einem Mittwoch von Oktober bis Ende März!

Alefoth Pickert,

besteht aus rohen geriebenen Kartoffeln als Grundlage.

(Kein Kartoffelpuffer, da unser Pickert mit Hefe gebacken wird).

Hinzu kommen Mehl, Eier, Naturhefe, Salz & kleine Speckwürfel.

Dazu reichen wir gute Butter & Johannisbeergelee.

Die Zubereitung von unserem Pickert ist sehr zeitaufwendig, da der Pickert Teig langsam gehen darf, bis er auf unseren so genannten „Pickert Platte“ aus Gusseisen trocken gebacken wird.

Auf den Boden werden zum Einfetten dünne Scheiben von geräuchertem, fettem Speck gelegt. Anschließend wird der Teig in runden Portionen von etwa zehn Zentimetern Durchmesser dünn verteilt und bei wenig Hitze lässt man ihn beidseitig bräunen.



Termine: Änderungen vorbehalten

ausgebucht	15.	November	2023.
ausgebucht	13.	Dezember	2023.
ausgebucht	17.	Januar	2024.
	14.	Februar	2024.
	13.	März	2024.

Wichtig !!!! Reservierung bis spätestens Sonntags vor dem entsprechenden Termin.

Der Preis beträgt 12,00 €uro

Telefon: 05402-2117