

Herzlich Willkommen im Restaurant „Von Hövel“.

Der Namensgeber unseres Restaurants war Balduin von Hövel, der königlich- preußische Forstmeister und erster Jagdführer des letzten deutschen Kaisers. Balduin von Hövel war in seiner Position als Oberförster der Oberförsterei Grimnitz auch für das Areal Hubertusstock, das zum königlichen Hofjagdgehege gehörte, verantwortlich. Hier wirkte er 40 Jahre und sicherte durch die Pflege des Wald- und Wildbestandes die Existenz des Wildes in unserer Gegend. Von Hövel wurde auf seinen Wunsch in der Nähe des Jagdschlusses Hubertusstock beigesetzt. Ihm zu Ehren wurde gegenüber des Jagdschlusses der Von Hövel- Stein errichtet.

*Alle Speisen werden für Sie frisch zubereitet und mit Liebe gekocht.
Wenn es mal etwas länger dauert bitten wir um Ihr Verständnis.
Sollten Sie es eilig haben, lassen Sie es uns bitte wissen.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Restaurant und freuen uns, wenn
Sie für kurze Zeit den Alltag vergessen können.*

*Jeannine Ehlert
Restaurantleiterin*

*Vivien Virchow
Küchenchefin*

Aperitif Empfehlungen

<i>Martini</i>	<i>bianco, extra dry oder rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sandemann Sherry</i>	<i>dry oder medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Bertola Sherry</i>	<i>cream</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Porto Burmester</i>	<i>rot oder weiß</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Porto Burmester</i>	<i>10 years</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>



<i>Pernod</i>	<i>Anis Likör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Campari</i>	<i>Orange oder Soda</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Aperitivo</i>		<i>5 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Aperitivo</i>	<i>mit Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sekt</i>	<i>Bernard Massard</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Moet Chandon</i>		<i>0,1 l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>Champagner mit Creme de Cassis</i>	<i>0,1 l</i>	<i>9,00 €</i>

Hubertusmenü „Advent“

Winterwurzelsuppe mit geröstetem Sesam

** * * * **

*Entenkeule auf Schwarzkirschjus
mit Rosenkohl und Gnocchi*

** * * * **

*Christstollenparfait
auf Amarettokirschen*

Menü inkl. 1 Flasche Wein für 2 Personen 66,00 €



„Menü für junge Leute“

*Gebratener Feta mit Waldhonig an feinen Salatspitzen
und Balsamicovinaigrette*

** * * * **

*Schweinemedallions auf Thymianjus
mit Vichykarotten und Schupfnudeln*

** * * * **

Pure Chocolate

Cremiges Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Sahne

Menü pro Person 19,50 € (bis 30 Jahre)

Menü pro Person 25,00 € (über 30 Jahre)

Gänsegerichte

*Glasierte Gänseleber auf Schokoladen- Apfelspalten
an feinen Salatspitzen*

6,50 €

Gänseconsommé mit Gemüsestroh

4,00 €



*Gänsebraten auf Majoranjus
mit Rotkohl, Grünkohl und Butterkartoffeln*

16,00 €

*Schokoladenfondue
mit frischen Früchten*

6,00 €

Vorspeisen

*Rosa gebratene Streifen vom Rehfilet
an feinen Salatspitzen mit Preiselbeersahne
Stripes of venison filet with salad and blueberry cream*
7,00 €

*Salatvariation mit Ceasardressing
und gehobeltem Parmesan
Salad variation with Caesar dressing
And shaped parmesan cheese*
6,00 €

Suppen

*Wildconsommé mit Pilzraviolis
Consommé of deer with mushroom raviolis*
4,50 €

*Winterwurzelsuppe mit geröstetem Sesam
Cream soup of winter cabbage with roasted sesames*
4,00 €

Zwischengerichte

*Tafelspitz auf Linsengemüse mit Apfel- Meerrettich- Sahne
Beef brisket on top of lentils with apple- horseradish cream*
10,00 €

*Pasta in Knoblauch
mit mediterranem Gemüse
- vegetarisch -
Pasta with garlic
and Mediterranean vegetables*
9,00 €

Hauptgänge

*Piccata von der Aubergine
auf Tomaten– Schalottenragout und Bandnudeln
- vegetarisch -
Piccata of the aubergine
on top of tomato shallot ragout and Tagliatelle
14,00 €*

*Entenkeule auf Schwarzkirschjus
mit feinem Rosenkohl und Gnocchi
Leg of duck on top of cherries sauce
with Brussels sprouts and Gnocchi
16,00 €*

*Rindersteak auf Rotweinjus
mit Bratkartoffeln und Salat
Beef steak on top of red wine sauce
with fried potatoes and salad
16,50 €*

*Rehgeschmetzeltes mit Schattenmorellen in Walcholderrahm
mit Broccoliröschen und hausgemachte Spätzle
Strips of venison with cherries in juniper cream sauce
with broccoli and German noodles "Spätzle"
17,00 €*

*Gebratener Zander auf Rote- Bete- Gemüse
mit Weißweinsauce und Kräuterdäpfel
Filet of pike perch on top of
with white wine sauce and herbs potatoes
17,00 €*

*Kräuterforelle an Pastinaken- Kartoffelpüree
und Salat
Trout with herbs in addition with potatoes parsnip puree
and mixed salad
15,50 €*

Desserts

*Apfelstrudel an Zimtsabayone
und Vanilleeis*
*Apple Strudel with cinnamon sabayon
and vanilla ice cream*
6,00 €

*Christstollenparfait auf
Amarettokirschen*
*Parfait of German Stollen with
Amaretto cherries*
6,00 €

Dessertvariation
Dessert variation
6,50 €

*Für Ihre Getränkewünsche steht Ihnen unsere
umfangreiche Weinkarte zur Verfügung.
Gern sind wir Ihnen bei Ihrer Auswahl behilflich.*

Sekt & Champagner

Sekt

Prosecco Frizzante Venetien, Italien	0,75 l	18,00 €
	0,1 l	3,20 €

Cava Brut Nature Reserva Spanien	0,75 l	20,00 €
	0,1 l	3,60 €

Bernard Massard Sekt b.A.	0,75 l	18,00 €
	0,1 l	3,20 €

Cremant de Loire Brut Langlois Château	0,75 l	30,00 €
	0,1 l	5,00 €

Champagner

Moet Chandon Brut Imperial	0,75 l	70,00 €
	0,2 l	18,00 €

2000er Dom Perignon Moet Chandon	0,75 l	180,00 €
-------------------------------------	--------	----------

1999er La Grande Anée Champagne Bollinger	0,75 l	150,00 €
--	--------	----------

Biere vom Fass

Radeberger Pilsener	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,50 €

Flaschenbiere

Radeberger Pilsener	0,33 l	2,50 €
Berliner Weisse	0,33 l	2,50 €
Clausthaler Classic Alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
Erdinger		
Weißbier Kristallklar	0,5 l	3,50 €
Hefeweizen Hell	0,5 l	3,50 €
Hefeweizen Naturtrüb, Dunkel	0,5 l	3,50 €
Vitalmalz	0,33	2,50 €

Granini Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,10 €
Orangensaft	0,2 l	2,10 €
Multivitamin Nektar	0,2 l	2,10 €
Pfirsich Fruchtsaftgetränk	0,2 l	2,40 €
Tomatensaft	0,2 l	2,40 €
Pink Grapefruit Fruchtsaftgetränk	0,2 l	2,40 €
Maracuja Nektar	0,2 l	2,40 €
Kirschnektar	0,2 l	2,60 €
Johannisbeer Nektar	0,2 l	2,60 €
Cranberry Nektar	0,2 l	2,60 €
Erdbeer Fruchtsaftgetränk	0,2 l	2,60 €

Mineralwasser

Rheinsberger Preußenquelle (Natur oder Medium)	0,275 l	2,20 €
	0,5 l	3,70 €
	0,75 l	5,50 €

Softgetränke

Coca Cola ²	0,2 l	2,10 €
Coca Cola light, Zero ²	0,2 l	2,10 €
Fanta Orange ³	0,2 l	2,10 €
Sprite	0,2 l	2,10 €
Tonic Water ¹	0,25 l	2,10 €
Bitter Lemon ¹	0,25 l	2,10 €
Ginger Ale ³	0,25 l	2,10 €

¹ Chininhaltig

² Koffeinhaltig

³ Farbstoffe

Kaffee

Melitta Kaffee	Tasse	2,10 €
	Kännchen	3,90 €
Heiße Schokolade	Glas	2,10 €
Original Zotter Schokolade aus Österreich (bitte Fragen Sie nach den verschiedenen Sorten)		

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,70 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Irish Coffee	5,80 €

Heiß Getränke

Grog (heißes Wasser mit 4 cl Rum)	2,80 €
Glühwein	2,80 €

Tee aus dem Haus Ronnefeld

Kännchen loser Tee	3,90 €
--------------------	--------

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unser Auswahl. Wir bereiten Ihren Wunsch direkt für Sie zu.