

Restaurant Adlerhorst

Schnellenberger Weg 21

21339 Lüneburg

Tel.: 04131 - 62830

Fax: 04131 - 682530

Mobil:

Email: post@adlerhorst-lueneburg.de

WWW: <http://www.adlerhorst-lueneburg.de>



Herzlich Willkommen im Restaurant Adlerhorst!

Lassen Sie sich in unserem Restaurant in gemütlicher Atmosphäre kulinarisch verwöhnen und testen Sie auch unsere saisonalen Angebote wie Grünkohl, Pfifferlinge oder Scholle. Bei unseren Gerichten legen wir besonderen Wert auf Qualität und Frische der Zutaten.

Die beiden Clubräume bieten Ihnen über den Restaurantbetrieb hinaus Platz für Feierlichkeiten aller Art. Dabei sorgen wir ganz nach Ihren Wünschen mit Büffet oder mehrgängigem Menü und einer großen Auswahl an Getränken für das leibliche Wohl Ihrer und unserer Gäste.

Für die sportlich ambitionierten unter Ihnen befinden sich im unteren Geschoss des Hauses die Kegelbahnen des LKV, auf denen wir Sie mit Speis und Trank fit halten. Parkplätze finden Sie direkt am Haus.

Platz für alle Fälle...

Sie möchten Ihren Geburtstag feiern, zur Silberhochzeit einladen oder mit Ihren Kollegen Wichtelgeschenke tauschen? Ob im Familienkreis, mit Freunden oder den Arbeitskollegen, in unseren beiden Clubräumen finden Sie ausreichend Platz für Ihre Feierlichkeiten. Je nach Anlass und Bedarf stehen Ihnen einer oder beide Räume zur Verfügung und bieten der kleineren Jubiläumsfeier ebenso Raum wie einem Fest im Kreis der Großfamilie. Damit das Fest auch kulinarisch ein Erfolg wird, berät unser Küchenchef Sie gerne bei der Zusammenstellung eines passenden Menüs oder Büffets. Gestalten Sie in unseren Räumen außerdem Ihren Workshop oder wählen bzw. bestätigen Sie auf Ihrer Jahreshauptversammlung den Vorstand.

Saisonale Spezialitäten

-Frühjahr und Sommer

Mit den Frühlingsgefühlen ist es auch wieder Zeit für frischen Spargel und neue Kartoffeln. Sie haben die Wahl zwischen cremiger Suppe oder genießen den Spargel als perfekte Ergänzung zu Schnitzel oder Katenschinken. Unverzichtbar sind in jedem Fall Hollandaise, zerlassene Butter und neue Kartoffeln.

Im Spätsommer bietet unsere Saisonkarte Rezepte mit Pfiff. Mal als sahniger Genuss auf Bandnudeln, als Hausmannskost mit Rührei oder an zarten Schweinelendchen zeigen sich Pfifferlinge von ihrer besten Seite. Wenn Sie nordisch frischen Fisch lieben probieren Sie in dieser Jahreszeit unseren gebratenen Aal, das Fischragout in Safransauce oder frische Muscheln in köstlichem Weinsud.

-Herbst-winterliche Klassiker

Wenn die Tage wieder kürzer werden und es im Warmen und mit einem guten Essen erst richtig gemütlich wird, servieren wir Ihnen unsere herbst-winterlichen Klassiker. Ob deftige Grünkohlplatte, gefüllter Rippenbraten oder erlesene Ente, wärmen Sie sich bei uns auf. Für den süßen Zahn brutzeln im Ofen gefüllte Bratäpfel oder bedecken eisige Zimtsterne den Hauptgang mit einer winterlichen Decke.

Krönen Sie außerdem ihre Weihnachtsfeiertage oder Ihren Start ins neue Jahr mit einem festlichen Menü in unserem Hause. Bitte reservieren Sie frühzeitig, am besten telefonisch unter der Nummer: 04131 / 62 83 0.

Wir freuen uns darauf Sie als Gast in unserem Restaurant zu begrüßen.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.