

Klostermanns Kulinarisch

Hier ess 'ich gern...



*Gegenüber vom Alten Hafen im Ortskern.
Immer einen Besuch wert....*

Frühlingshafte Lammwochen im März & April

Köstliche Lamm-Spezialitäten
-geschmort, gebraten und gegrillt-

Probieren Sie unsere
pikanten Lammgerichte.

Lammkeule, Lammrücken oder
Lammfilets, dazu Beilagen
wie Rosmarin-Bärlauchsoße,
Speckbohnen, Grilltomaten, Kartoffelgrätin.

Außerdem frische, knackige
Frühlingssalate
mit verschiedenen Dressings.

Spargelzeit - Genießerzeit im Mai & Juni

Erleben Sie mit uns
das "Königliche Gemüse".

Variationen rund um den
Niedersächsischen Stangenspargel.

Wahlweise mit geräuchertem Schinken,
Schnitzel oder pochiertem Fisch,
dazu verschiedene Soßen und Drillinge.
Oder auch ein Spargel-Flammkuchen...??

Eröffnung der Matjessaison im Juni
mit frischen Primtjes-Doppelmatjesfilets,
Matjestatar oder Labskaus.



**Weitere Termine, die man
auch nicht versäumen sollte...**

14. Februar ist Valentinstag

5-Gang-Verwöhnmenü mit "Liebes-Cocktail"

11. November - 4 Gänge von der Gans

Gänsemenü mit flambiertem Abschluss

Jeden 3. Freitag im November

5-Gang-Biermenü mit begleitenden Bieren

Jedes Wochenende im November

Spezialgerichte aus den letzten 5 Jahrzehnten

Kleinkunstreihe KUNSTvoll ESSEN

Fragen Sie sich nach dem aktuellen Programm

**Plattfisch- und Matjestage
im Juli & August**

Leckere Fischgerichte
in Schmelzmargarine gebraten

Frisch vom Kutter kleine Schollen,
Seezungen, Baby-Steinbutt oder Heilbutt.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie
mit pfiffigen Variationen und Beilagen.

Matjesfilets in verschiedenen Marinaden.
-Einfach mal probieren-

Nicht zu vergessen der Original
Vegesacker Matjes-Schluck.

**Muschel- und Grünkohlzeit
im Oktober & November**

Nordsee-Qualitätsmuscheln
und friesischer Grünkohl

Probieren Sie Variationen von frischen
Qualitätsmuscheln in pikanten Soßen.

Unser TIPP:
Hooksieler Muschelfondue mit 7 Spezialsoßen
-Auf Vorbestellung-

Friesengerichte wie Updrögt Bohnen und
Grünkohl mit Kasseler, Schweinebauch,
Kochwurst und friesischer Pinkel.
Dazu leckere Kartoffelbeilagen und Senf.

Klostermanns Restaurant "Zum Schwarzen Bären"
Lange Straße 15 * 26434 Hooksiel
seit 1964 Tel. 04425 / 95 81-0 seit 1964
www.zum-schwarzen-baeren.de
e-Mail: info@zum-schwarzen-baeren.de

