# Klostermanns Kulinarisch

*Hier ess´ich gern...*

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

## Kulinarische Lammwochen

*im März & April*

*Köstliche Lamm-Spezialitäten*
*-geschmort, gebraten und gegrillt-*

*Probieren Sie unsere pikanten Lammgerichte.*

*Von Keule, Koteletts oder Carrée bis hin zu Filets, dazu diverse Beilagen, wie z.B. Rosmarin-Bärlauchsoße, Speckbohnen, Grilltomate, Kartoffelgrâtin.*

*Außerdem frische, knackige Frühlingssalate mit verschiedenen hausgemachten 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.*

*Außerdem leckere Vorspeisen und Suppen.*

*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"*

*In den Herbstmonaten*
*Gerichte rund um die "tolle Knolle"*

*11. November - 4 Gänge von der Gans*
*Gänsemenü mit flambiertem Abschluss*

*Jeden 3. Freitag im ~~November~~*
*5-Gang-Biermenü mit begleitenden Bieren*

*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, 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:*
*Klostermanns Muschelfondue mit 7 Spezialsoßen -Auf Vorbestellung-*

*Gerichte wie Updrögt Bohnen und Grünkohl mit z.B. Kasseler, Kochwurst, Schweinebauch 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*