



KULINARISCHER KALENDER

Winter 2026 / 2027

Ab Oktober

Halbe Ente



Halbe Ente – frisch aus dem Ofen
Rosmarinsauce / gefüllter Apfel
Rotkohl / geschmelzte Kartoffelklöße
34,00 € -gern auf Vorbestellung-

Im Oktober Mi, Do & Fr

Ofenfrische Haxe

in der Dorfstube „Esse“

Sauerkraut / Bratkartoffelstampf
16,50 € / Person -gern auf Vorbestellung-

Jeden Sonntagmittag *Tipp!*

im November & Dezember

Ofenfrische Gans

Rosmarinsauce / Füllung aus Äpfeln-Nüssen-Rosinen
Rotkohl / geschmelzte Kartoffelklöße
45,00 € / Person
-gerne auch zu Ihrem Wunschtermin auf Vorbestellung-
(Eine Gans ist immer für 4 Personen)

Ab November

Nicht vergessen!

in der Dorfstube „Esse“ & im „August“

Grünkohl mit Bregenwurst / Kasseler / Salzkartoffeln
23,00 €

Im November immer Mi & Do

in der Dorfstube „Esse“ & im „August“

Schaumburger Zungenragout

mit Champignons / kleinen Würstchen / Salzkartoffeln
hausgemachter Bohnensalat 26,00 €
-auch für zu Hause auf Vorbestellung-

Ente to go -Ent-lich einfach-

Abholung am 23.12. von 10-12 Uhr
2x halbe Ente / Rosmarinsauce / Rotkohl
geschmelzte Kartoffelklöße / 59,00 €
Unsere Weinempfehlung dazu:
„That's Neiss“ / Cabernet-Merlot
Weingut Neiss 11,00 €

1) Nur mit vorheriger Anmeldung möglich,
da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

2) Nur garantierte Plätze mit vorherigem
Zahlungseingang.

Winterurlaub: ab 27.12. bis 12.01.

Öffnungszeiten / Küchenzeiten

Restaurant „Das August“: Mittwoch bis Samstag 17:30 – 21:00 Uhr / Sonntag 17:30 – 20:00 Uhr
sowie Samstag und Sonntag 12:00 – 14:00 Uhr

Dorfstube „Esse“: Ab Januar, nur donnerstags 17:30 – 21:00 Uhr



KULINARISCHER KALENDER

Winter 2026 2027

Dorfstube „Esse“: Ab Januar,
nur donnerstags 17:30 – 21:00 Uhr

In der Dorfstube „Esse“
jeden Donnerstag ist „Schnitzeltag“ *Tipp!*

Januar

Mi & Do im Restaurant „Das August“

Frische Miesmuscheln

im pikanten Gemüsesud *Tipp!*
oder mit Weißwein & Kräutern gekocht
16,50 € / Person -gern auf Vorbestellung-

Seezunge „Müllerin Art“ für Zwei

ca. 800 - 900g / heiße Butter / Salzkartoffeln / Salat
75,00 € / -am Tisch filetiert-

Februar

Brasseriepfanne (ab 2 Personen)

Brust vom Schwarzfederhuhn / Trüffelrippchen
Schweinefilet / Trüffeljus / Wintergemüse

21.02. Biike (1)

Wir feiern mit Ihnen das friesische Fest
mit Fackelmarsch zum Biike-Feuer!
Friesische Ansprache & Punch am Feuer,
anschließend Grünkohl satt 38,00 € / Person
Beginn 17:30 Uhr Treffpunkt vor der Esse!

Menü zum Valentinstag

12. – 14. Februar 2027

Apéritif

Brotauswahl / Butter & Dip

Warme Gemüsetarte / Paprika-Sauerrahm / Dillöl

...mit Orangen gebeiztem Lachs

...Ziegenkäse / Falafel

...rosa gebratene Entenbust

Seezungenfilet – fruit de mer

grüner Spargel / Safran-Fenchelsauce / Fusilloni
oder

Ochsenbackencanneloni & Rumpsteak

Pfefferjus / Bohnencassoulet / Speckkroketten
oder

Gnocchi mit getrüffeltem Kartoffelespuma

Rote Bete-Blumenkohl / gebackenes Bio-Hühnerei
Feldsalat

Pastel de Nata / Mandarinen sorbet

Mandarinenkompott

Menüpreis inkl. Apéritif 69,00 € / Person

1) Nur mit vorheriger Anmeldung möglich,
da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

2) Nur garantierte Plätze mit vorherigem
Zahlungseingang.

Winterurlaub: ab 27.12. bis 12.01.

Öffnungszeiten / Küchenzeiten

Restaurant „Das August“: Mittwoch bis Samstag 17:30 – 21:00 Uhr / Sonntag 17:30 – 20:00 Uhr
sowie Samstag und Sonntag 12:00 – 14:00 Uhr

Dorfstube „Esse“: Ab Januar, nur donnerstags 17:30 – 21:00 Uhr