

Winter / Frühling  
( gültig ab 15.02.2024 )



## HERZLICH WILLKOMMEN IM „BÄRENKRUG“

Für Veranstaltungen verschiedenster Art und Größe bietet unser Restaurant passende Räumlichkeiten in behaglich, entspannter Atmosphäre. Man kann sowohl ein kleines, stilvolles Fest als auch eine rauschende Party feiern. Unsere moderne „Flaschenkammer“ in nordisch, rustikalem Charme lädt mit eigener Bar und direktem Zugang zu unserem idyllischen Hofgarten zu exklusiven Abenden ein.

Für Geschäftsleute steht ein moderner Tagungsraum zur Verfügung, welcher professionelle Zusammenkünfte erlaubt, ohne auf anspruchsvolle Verpflegung zu verzichten.

Das Küchenteam um Ulf Sierks kocht frisch, saisonal, regional und gerne auch innovativ, so bewahren wir die regionale Esskultur und den ursprünglichen Genuss.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen verschiedene Menüs (ab 10 Personen) & Büffets (ab 25 Personen) zusammengestellt. Um eine faire Abrechnung für Ihre Veranstaltung zu gewährleisten, wird bei uns genau nach Verbrauch abgerechnet, daher bieten wir keine allgemeinen Pauschalen an.

**Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen ab 0.00 Uhr eine Servicepauschale / einen Nachtzuschlag in Höhe von 250,00 € pro angebrochener Stunde berechnen.**

36 individuell und modern eingerichtete Zimmer unseres \*\*\*superior Landhotels laden anschließend zum entspannten Übernachten ein, um am nächsten Morgen nach einem ausgiebigen Frühstück ausgeruht und erholt in den Tag zu starten.

Bei der Planung Ihrer persönlichen Veranstaltung sind wir Ihnen sehr gerne behilflich:

Rezeption  
Telefon: 04347 - 7120-0  
email: [info@baerenkrug.de](mailto:info@baerenkrug.de)

Um sich einen weiteren Eindruck über unser Haus zu verschaffen, können Sie im Internet auf unserer Seite [www.baerenkrug.de](http://www.baerenkrug.de), facebook und instagram stöbern.



---

## UNSERE RÄUME



### FRIESENSTUBE

Nordisch gemütliches Ambiente mit Kamin  
A la Carte - Raum  
Tische bis 12 Personen



### KAMINZIMMER

Modern & traditionell mit Kamin  
bis 50 Personen



### SAAL

Stilvoll & freundlich mit Zugang zum Wirtschaftsgarten  
bis 100 Personen  
und in Verbindung mit dem Gartenzimmer bis 130 Personen



### GARTENZIMMER

Einladend & gemütlich mit Zugang zum Wirtschaftsgarten  
bis 30 Personen



### WIRTSCHAFTSGARTEN

Zugang vom Saal und Gartenzimmer  
geeignet für den Gästeempfang



### KRÄUTERGARTEN

Zugang vom Saal und Gartenzimmer,  
angrenzend an den Wirtschaftsgarten,  
geeignet für den Gästeempfang  
oder Veranstaltungen bis zu 30 Personen



#### GASTRAUM

Modern & stilvoll  
für a la Carte Gäste oder  
mit dem Saal kombinierbar



#### HOFGARTEN

Idyllisch & einladend  
geeignet für Empfänge  
und Veranstaltungen bis 120 Personen .



#### FLASCHENKAMMER

im charmant-rustikalem Landhausstil  
wandlungsfähiger Raum mit eigener Bar  
für Veranstaltungen bis 16 Personen



#### TAGUNGSRAUM

Mit modernster Tagungstechnik ausgestattet,  
im 1. Obergeschoss unseres Haupthauses  
für Tagungen bis 15 Personen



#### HOTELZIMMER

36 modern und stilvoll eingerichtete Hotelzimmer  
laden zum Übernachten ein



## MENÜ „SONNTAGSBRATEN“

3 - Gang - Menü 52.00 Euro pro Person

---

Molfseer Hochzeitssuppe /  
Fleisch- und Griessklösschen

---

Rinder- und Schweinebraten /  
Rotweinjus / frische Pilze /  
glasiertes Gemüse /  
Petersilienkartoffeln

---

Rote Grütze / Vanille Cremeeis

## MENÜ „BÄRENKRUG“

3 - Gang - Menü 67.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 75.00 Euro pro Person

---

Dreierlei aus Nord- und Ostsee / Dillschmand / Salat

---

Waldpilzconsommé /  
Pinienkernklösschen / Gemüsestreifen

---

Holsteiner Entenbrust „rosa“ / Orangensauce /  
Rinderfiletmedaillon / Sauce Hollandaise /  
glasiertes Gemüse / Kartoffelgratin / Petersilienkartoffeln

---

Crème brûlée /  
hausgemachtes Sorbet

\



## „HEIMISCHES“ MENÜ

3 - Gang - Menü 64.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 72.00 Euro pro Person

---

In Rapsöl confiertes Kieler Lachsforellenfilet /  
Sauce Rouille / Feldsalat / geriebener Hartkäse

---

Molfseer Flusskrebsbisque /  
heimische Fische

---

Geschmorter Frischlingsbraten / Wacholdersauce /  
gebratene Pilze / grüne Bohnen / Kartoffelgratin

---

Ofenfrische Apfeltarte /  
hausgemachtes Cremeeis

## MENÜ „FEINSCHMECKER“

3 - Gang - Menü 74.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 79.00 Euro pro Person

---

Heimisches Ofengemüse /  
Ziegenfrischkäse / Wildkräutersalat

---

Tomatenconsommé /  
Basilikumklösschen

---

Gratinierter Damkalbrücken aus dem Revier „Gottesgabe“ /  
Waldpilze / Jus /  
sautierter Wirsing / Kartoffelgratin

---

Ofenfrisches Schokoladenküchlein /  
hausgemachtes Cremeeis



## SAISONEMPFEHLUNG

### GEFLÜGEL

---

Barbarie Flugente „ofenfrisch“ /  
Jus / glasierte Maronen / Apfelchutney /  
Apfelrotkohl / Speckrosenkohl /  
hausgemachte Semmelknödel / Dampfkartoffeln  
**Saisonpreis**

Markeruper Martinsgans /  
Jus / glasierte Maronen / Apfelchutney /  
Apfelrotkohl / Speckrosenkohl /  
hausgemachte Semmelknödel / Dampfkartoffeln  
**Saisonpreis**

### WILD

---

Geschmorter Frischlingsbraten /  
Wacholdersauce / gebratene Pilze /  
sautierter Spitzkohl / Kartoffelgratin  
34.00 Euro



## HAUSGEBACKENER KUCHEN VOM BLECH

---

Butterkuchen / Mandeln 3.50 Euro

Apfelkuchen 3.50 Euro

Kirsch-Streuselkuchen 3.50 Euro

Pflaumen-Streuselkuchen 3.50 Euro

Schmandkuchen / Blaubeeren 3.50 Euro



# GRILLBUFFET

**April-Oktober**

68.00 Euro pro Person

---

Carré vom Susländer Landschwein

Hüftsteaks von der Holsteiner Färs

Brust vom Kokländer Butterhähnchen

Mediterran marinierte Garnelen

Tagesfisch in Zitronen-Knoblauch Kräutern mariniert

Hausgemachte Wildbratwurst

---

Kleine Ofenkartoffeln

Kartoffelgratin

Marinierte Gemüsespieße

Gefüllte Champignons mit Ziegenkäse

---

Anti Pasti

Mediterraner Nudelsalat

Melonen-Walnussalat

Tomate und Mozzarella

---

Brotauswahl / Butter

Cocktailsauce / BBQ Sauce / Sour Creme / Aioli / Kräuterbutter / Ketchup / Senf

---

Rote Grütze mit Vanillesauce

Panna Cotta / Fruchttopping

Hausgemachte Brownies

Käsevariation aus Schleswig-Holstein

Bei individueller Zubereitung am Grill erheben wir einen einmaligen Aufpreis in Höhe von 150,00 €, ansonsten erfolgt die Zubereitung der Fleischauswahl in der Küche.

Bei Schlechtwetter entfällt der „Griller“ automatisch



## RUSTIKALES BUFFET

68.00 Euro pro Person

---

Tagessuppe

Braten vom Wildschwein / Jus /  
Sauerkraut / Kartoffelgratin

Lachsfilet im Blätterteig /  
Gemüestreifen / Rieslingsauce

---

Wildbratwurst / Apfelchutney

Sauerfleisch / hausgemachte Remoulade

Frikadellen / Senf

Holsteiner Wurstspezialitäten  
Landrauchschinken / Kochschinken /  
Blutwurst / Leberwurst / Zwiebelmett

---

Quiche der Saison / Kräuterschmand

Tomate & Mozzarella

Gefüllte Eier

---

Räucherlachs / Graved Lachs / Makrele /  
Honig-Dill-Senfsauce

Heringshappen

---

Bauernsalat / Hausdressing  
Gurkensalat

---

Regionale Käsevariation / Küstenbutter /  
Ofenfrische Brotauswahl

---

Rote Grütze mit Vanillesauce

Panna Cotta / Fruchttopping

Hausgemachter Brownie



## BUFFET BÄRENKRUG

79.00 Euro pro Person

---

Suppe zur Wahl

---

Rinderhüfte „rosa“ / Jus /  
Grillgemüse / Kartoffelgratin

Gebratene Edelfische /  
Gemüsecurry / Reis

---

Roastbeef von der Holsteiner Färsse / Remoulade

Rindermedaillons und Entenbrust „rosa“

Marinierte Spieße vom Kokländer Butterhähnchen

Vitello Tonnato / Kalbsfleisch / Thunfischsauce

Quiche der Saison

---

Graved Lachs / Räucherlachs /  
Forellen / Aal-Kräuterrührei / Honig-Dill-Senfsauce

Avocado-Mangosalat / Riesengarnelen / Knoblauch / frische Kräuter

Melonen-Walnussalat / Bokseer-Ziegenfrischkäse

Antipasti

Tomate / Mozzarella

Bunter Marktsalat / Hausdressing

---

Käsevariation aus Schleswig-Holstein / Weintrauben

---

Hausgemachte Rote Grütze / Vanillesauce  
Crème Brûlée  
Zweierlei Mousse au Chocolat  
Eisroulade gratiniert



---

## ARRANGEMENT FÜR FESTLICHKEITEN

Empfang im Hof- oder Wirtschaftsgarten

Aperitif: Crémant Rosé & Fruchtsecco  
König Pilsener vom Fass  
Tafelwasser still & medium  
Alkoholfreie Getränke  
Korrespondierender Weiss- und Rotwein zum Essen lt. Bankettkarte  
Büffet oder 4-Gang-Menü  
Kaffeespezialitäten & Tee

Tischwäsche - Stoffservietten - Stuhlhussen  
Kandelaber mit Kerzen - Menükarten  
Raummiete

Hotelzimmer für Hochzeitspaare und Jubilare

Pauschale: 138.00€ p. Pers.

Zusätzlich buchbar:

Champagner zum Empfang	10,00 €	<input type="checkbox"/>	+
Fingerfood zum Empfang	15,00 €	<input type="checkbox"/>	+
Alkoholische Getränke (Longdrinks, Disgestive, Schnäpse)	30,00 €	<input type="checkbox"/>	+
5. Gang zum Menü	15,00€	<input type="checkbox"/>	+
Herzhafter oder süßer Mitternachtssnack	15,00 €	<input type="checkbox"/>	+
Gesamt p. Pers.:			
Blumendekoration	individuell	<input type="checkbox"/>	

Preise für Kinder und DJ:

Kinder 3-6 Jahre: 22.50 € p.Pers. / Kinder 7-12 Jahre: 48,00 € p.Pers./ DJ: 88,00 € p.Pers.

Das Arrangement ist für 8 Stunden ab Empfang für mindestens 25 Personen gültig.  
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen ab 0.00 Uhr nachts eine Servicepauschale /  
einen Nachtzuschlag in Höhe von 250,00 € p.Stunde berechnen.  
Der Veranstaltungsraum steht Ihnen bis maximal 4.00 Uhr morgens zur Verfügung.

---

Unterschrift Veranstalter



## **MITTERNACHTSBÜFFET**

19.50 Euro pro Person

---

Gulaschsuppe

Katenrauchschinken / Käsevariation

Brot / Baguette / Butter

## **HOLSTEINER SCHNITTCHEN**

4.20 Euro pro Schnittchen

---

Gekochtes Ei

Mett

Mettwurst

Käse

Putenbrust

Leberwurst

Kasseler

Makrele

## **SCHLEMMERSCHNITTCHEN**

---

5.20 Euro pro Schnittchen

Tomate / Mozzarella

Schinken

Forelle

Lachs

Roastbeef

Tatar

Thunfisch / Avocado

Krabben

Aal / Rührei



# WEINEMPFEHLUNGEN FÜR BANKETTVERANSTALTUNGEN (0,75 L)

## WEISSWEINE

---

Pfalz  
2022 Grauburgunder  
Qualitätswein  
Markus Pfaffmann  
Trocken / Saftige Fülle / Frisch

28.50 Euro

Pfalz  
2022 Sauvignon Blanc  
Qualitätswein  
Weingut Markus Pfaffmann  
Trocken / Elegante Struktur

28.50 Euro

Pfalz  
2022 Weißburgunder  
Qualitätswein  
Weingut Markus Pfaffmann  
Trocken

28.50 Euro

## ROSÉ

---

Pfalz  
2022 Clarette Rosé  
Weingut Knipser, Laumersheim  
Trocken

36,00 Euro



## ROTWEINE

---

Italien

2022 „Le Maestrelle“

Rossi di Toscana IGT

Toscana

Ein komplexer und nachhaltiger Wein  
mit wunderbar sanften Tanninen.

29.50 Euro

Frankreich

2021 Famille Perrin

Ventoux

Ein toller Essensbegleiter  
mit vielen dunklen Beerenfrüchten  
und einer frischen Art

29.50 Euro

Spanien

2020 Tozara Tinto Tempranillo VDT

Hacienda Villarta, Madrid

Ein kraftvoller Wein mit Noten  
saftiger Kirsche, Johannisbeere und  
Vanille

29.50 Euro

Weitere Weine entnehmen Sie bitte  
unserer ausführlichen Weinkarte.

