

20.April 2018 18:30

Wein trifft Fisch.

Ein spannender kulinarischer Abend:

4 unterschiedliche Delikatessen aus dem Meer,
kombiniert mit jeweils zwei Weinen von

Sommelier Jan Peter Marxen.

Dazu Informationen zu Weinen und Weingütern.

Inklusive Wasser, Wein und Delikatessen

€ 69,00

25.Mai 2018

Heute servieren wir

kanadischen Hummer in drei Gängen:

Vorspeise, Suppe,

2 gefüllte Hummerhälften

und ein Überraschungsdessert.

€ 48,50

20. Juli 2018 18:00

Cocktailabend

auf der Terrasse und am Tresen.
Wir servieren ein „*Flying Buffet*“
mit vielen kleinen Häppchen und
mundgerechten Portionen.

Inklusive Buffet und zwei Cocktails
von unserer Bar-Karte.

€ 39,50

10. August 2018

Spanischer Tapas-Abend 18:00

Heute verlassen wir die Pfade der
feinheimischen und regionalen Küche.
Wir servieren landestypische Häppchen
der Region um Barcelona.

Ein temperament- und stimmungsvoller
Sommerabend mit spanischen Weinen,
selbstgemachter Sangria und spanischen
Spezialitäten.

€ 39,50

15. September 2018

Wein trifft Fisch.

Ein spannender kulinarischer Abend:
4 unterschiedliche Delikatessen aus dem Meer,
kombiniert mit jeweils zwei Weinen von
Sommelier Jan Peter Marxen.
Dazu Informationen zu Weinen und Weingütern.

Inklusive Wasser, Wein und Delikatessen

€ 72,50

28. September 2018 19:00

Willkommen zur Küchenparty

Heute ist die Küche für alle Gäste geöffnet.
Schaut zu, was und wie wir die Speisen zubereiten.

Ein kommunikativer Event mit viel Spaß und Musik.
Inklusive Essen und Getränke.

€ 62,50

12. - 14. Oktober 2018

½ Markeruper Ente

An allen drei Tagen servieren wir die halbe Ente kross aus dem Ofen. Dazu gibt es hausgemachten Feigenrotkohl, Kartoffelklöße, Entenjus und Apfelkompott.

€ 21,90

20. Oktober 2018

Rundgang durch Arnis

Erleben Sie Deutschlands kleinste Stadt bei einer fachkundigen und äußerst interessanten Führung durch eine Anwohnerin mit Insiderwissen

Danach geht es zur Stärkung in die Specht Speisewirtschaft.

Es erwartet Sie ein dreigängiges Menü mit regionalen Spezialitäten.

Rundgang mit Menü

€ 28,50

9. - 11. November

An diesem Wochenende dreht sich alles um die
Martinsgans

Wir servieren krossen Gänsebraten mit den
klassischen Beilagen

€ 28,90

23. - 25. November 2018

½ Markeruper Ente

An allen drei Tagen servieren wir die halbe Ente
kross aus dem Ofen. Dazu gibt es
hausgemachten Feigenrotkohl, Kartoffelklöße,
Entenjus und Apfelkompott.

€ 21,90

7. Dezember 2018

Es ist wieder Zeit für
Holsteiner Grünkohl.

Freuen Sie sich auf regionalen Grünkohl mit
Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke.
Dazu je nach Gusto süße oder salzige Röstkartoffeln.

€ 15,90

16. Dezember 2018

Adventskaffee.

Stammgäste und Freunde sind herzlich willkommen:
Heute laden wir euch ein.
Bitte bringt eure selbstgebackenen Plätzchen
oder Kuchen mit. Wir servieren euch danach
unseren traditionellen Punsch und die bewährte
deftige Suppe.

1.und 2. Weihnachtstag

An beiden Tagen haben wir Mittags ab 12 Uhr geöffnet und bieten 5 weihnachtliche Auswahlmenüs an.

Silvesterabend

Zum Jahresausklang erwartet Sie ein 4-gängiges Menü, serviert an der langen Tafel.

Ab Mitternacht reichen wir leckere kleine Köstlichkeiten.

Auf das neue Jahr stoßen wir gemeinsam mit einem Glas Chardonnay-Sekt an.

Menü € 45,00

Mitternachtsleckereien und Chardonnay-Sekt € 22,00

Für alle Veranstaltungen bitten wir um rechtzeitige Reservierung unter 04642 9834863

Wir freuen uns auf Sie, wir freuen uns auf Euch.

Belinda und Volker Specht

