

Anzeigen-Sonderveröffentlichung

# mmhh ... lecker Mittagstisch



Täglich 2-3 Gerichte, je inkl. Tagesdessert z.B.

Di. 15.05. Badischer Hecht: Seelachsfilet mit Tomate & Käse überbacken an Weißweinsauce mit Salzkartoffeln € 6,50

Do. 17.05. Katenschinken mit Spargel an Buttersauce und Salzkartoffeln € 9,60

Sa. 19.05. Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen € 3,90

**Pfingstfrühstück**  
27. & 28.05.2012  
von 08:30 - 11:00 Uhr  
€ 9,50 pro Pers.

RESTAURANT UND Café  
**FRIESENSTUBE**  
IM HAUS HOG'N DOR  
HOMFELDT OHG  
Tel. 04321/200 46 186  
Klaus Groth-Str.37 • 24534 Neumünster  
www.haushogndor.de

Hier könnten auch Sie Ihren **Mittagstisch** präsentieren!

Sprechen Sie uns an!  
Tel. 0 43 21-9 46 37 22

**HALLO AM SONNTAG**

**Wochenhighlight**  
(Di. bis Sa. von 11.30 bis 14.00 Uhr)  
**Deutscher Spargel**  
mit Katenschinken, neuen Kartoffeln u. Buttersoße für nur **8,90 €**  
Angebot auch Fr. u. Sa. abends gültig!  
Alle Gerichte auch außer Haus!  
Wir wünschen guten Appetit!

**Alfreds**  
Di.-Sa. 11.30-14.00 Uhr  
Do., Fr. + Sa. ab 18 Uhr  
Nobelstraße 4 • 24536 Neumünster  
Tel. 04321 / 333370

**Unser Speiseplan vom 14.05. - 20.05.2012**

Mo.: Deftiges Rindergulasch mit Spiralnudeln

Di.: Bratwurst mit Sauerkraut, Kartoffeln und Bratensoße

Mi.: Wirsinghohlroulade mit Kartoffeln und Bratensoße

Do.: Königsberger Klopse mit Karpensauce, Rote Beete und Petersilienkartoffeln

Fr.: Matjeshering "Hausfrauen Art", Salzkartoffeln und Gurkensalat

Sa.: Wurzelmus mit Kochwurst

So.: Schweineroulade mit Wachsohnen und Kartoffelklöße

+ alkoholfreies Getränk  
Alle Gerichte + Dessert nur 4,10 EUR  
Unsere Küche wünscht einen guten Appetit

Seniorenpflegeheim  
**Haus Schleusberg**  
Schützenstr. 2, 24534 Neumünster  
Tel. 04321 / 49 05 0

**Unsere Mittagsangebote vom 15.5.-18.5.2012**

Di: **Putenfilet** „Indisch“ mit Currysoße und Reis 6,50 €

Mi: **Rinderbraten** mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln 8,50 €

Do: **Diverse Fischgerichte** ab 7,50 €

**Zum Mittagstisch reichen wir ein Dessert**

**HANSA HAUS**  
Hansaring 36  
24534 Neumünster  
Telefon 0 43 21 / 1 37 67



# Essen & Trinken

Anzeigen-Sonderveröffentlichung



Kulinarisches Interessantes Wissenswertes

## Männerküche ist Männersache

### Raffinierte Käsespezialitäten erfreuen Liebhaber herzhafter Snacks

Es ist wieder Freiluftsaison, Zeit für gesellige Männerevents. Mit den besten Freunden raus in die Natur, ein kühles Bier trinken und mit herzhaften Leckereien den Sommer genießen. Ganz gleich ob beim entspannten An-ge-lausflug, am Vatertag unter Freunden, zum Feierabend im

Biergarten oder beim gemeinsamen Fußballschauen: Wenn Männer unter sich sind und der Hunger ruft, ist es Zeit für schmackhaften und unkomplizierten Genuss. Wie das geht, zeigt ein Blick in die Allgäuer Ge-nießberküche. Seit 200 Jahren zählt man dort auf zwei echte



Würzige Stärkung: Original Allgäuer Romadur-Steak-Sandwich.  
Foto: djd/Käserei Champignon

„Typen“ mit Charakter: Allgäuer Limburger und Romadur, die heimischen Rotkultürkäse. In der Region und darüber hinaus liebt man sie für ihren herzhaft-würzigen Geschmack und ihre große Vielseitigkeit.

In jeder Menge schmackhafter Varianten spielen die zwei Originalen ihren unverwechselbaren Charakter aus: warm und kalt, als raffiniertes Tartar oder auch kombiniert mit zartem Fleisch. Im Handumdrehen sind etwa herzhaftes Steak-Sandwiches mit

knusprig gebratene Baconstreifen zwischen getoasteten Bauernweißbrot-Scheiben.

#### Schnell, lecker und praktisch

Darauf sind Zwiebeln, Tomaten und Salat gebettet, der in Streifen geschnittene Romadur setzt ein würziges Geschmackshighlight. Die köstlichen Schmankerl mit Rotkultürkäse sind nicht nur



Wenn Männer unter sich sind und der Hunger ruft, ist es Zeit für einen schmackhaften und unkomplizierten Genuss.  
Foto: djd/Käserei Champignon

Romadur vorbereitet. Das Rezept ist so einfach wie delikates: saftige, gebrillte Kalbfleischsteaks und

schnell zubereitet, sie sind auch ein praktischer Snack für unterwegs.  
(djd/pt)

## Den Sommer zelebrieren

### Die besten Getränketipps für Sonnentage und laue Abendstunden

Der Frühling ist die richtige Zeit für feine Genüsse. Nach einem schönen Tag ein halbes Stündchen auf der Terrasse sitzen, die Gedanken schweifen lassen, dem Sonnenuntergang zuschauen und dabei genüsslich einen Cocktail schlürfen: Das ist an langen Sommerabenden ein fast schon sinnliches Vergnügen. Ganz anders, aber genauso entspannend ist die Stimmung bei einem spontanen Treffen mit Freunden, Verwandten, Bekannten und Nachbarn. Den Gästen bei diesen Gelegenheiten einen Snack und einen erfrischenden Drink zu servieren, ist für die jeweiligen Gastgeber meistens selbstverständlich. Dabei kann man mit neuen Drink-Ideen bei seinen Gästen besonders punkten.



Der „Cuba Libre“ ist ein beliebter Klassiker und einfach zuzubereiten.  
Foto: djd/BSI

auch: 1,5 Zentiliter Wodka, einen Zentiliter Apricot Brandy, 1,5 Zentiliter trockenen Wermut und 1,5 Zentiliter Bananentinkör mit Eiswürfeln in ei-

nem Longdrinkglas verrühren und mit Ananassaft auffüllen. Eine Cocktailkirsche an den Rand des Glases stecken und den Drink mit einem Strohhalm servieren.

#### Ansprechende Dekoration

Gerade der Dekoration eines Cocktails sollte besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. So verbreiten vor allem kleine bunte Fruchtspieße und Spiralen aus Zitronen- und Orangenschalen ein sommerliches Flair.  
(rgz)

#### Das Getränk sollte zu den Gästen passen

„Bei Cocktails beispielsweise sind zwei Aspekte besonders wichtig: Erstens muss man sie immer so auswählen, dass man genug Zeit für ihre Zubereitung hat“, erklärt Angelika Wiesgen-Pick, Geschäftsführerin des Bundesverbands der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (BSI). „Und zweitens muss das Getränk zu den Gästen passen.“ Die Männer in einer sommerlichen Runde können beispielsweise gut mit einem „Cuba Libre“ oder einem Tequila anstoßen. Wie in Mexiko sollte man Tequila im Übrigen mit Salz und Zitrone servieren. Beide Getränke verleihen munteren Sommerabenden einen Hauch vom Zauber Südamerikas. Der Cocktail „Green Peace“ hingegen zählt zu den lieblichen Sommerdrinks, die vor allem Frauen besonders gut munden. Und einfach zuzubereiten ist er



Zur lockeren Sommerlaune passt ein fruchtiger Cocktail sehr gut.  
Foto: djd/BSI/E.Audras

**Spargelhof Schäfer**  
Wiemersdorf, Grünplan 1, Tel. 0 41 92/24 20

**SPARGEL**  
täglich tauf frisch

Verkauf täglich von 8-19 Uhr in unserem Hofladen - auch an Sonn- und Feiertagen

Schäfers Spargelküche Fr-So: 11:30 - 19:00 Uhr

Und an unseren grünen Verkaufsständen: NMS: Kieler Str. 406 (Gärtnerei Lassen) a&b Center + Wasbeker Str. (bei Blumen Ludwig) Bordesholm: Autoteile Möller

**STOLTENBERG'S-GASTHOF**  
Inhaber Familie Pinkenburg

Restaurant, Saalbetrieb, Clubräume  
Öffnungszeiten von Mittwoch bis Sonntag  
Montag und Dienstag Ruhetag!  
Mittwoch-Sonntag: 12.00-14.30 und 17.00-22.00 Uhr

**Die Spargelsaison hat begonnen**  
Spargel mit Schinken, Lachs, Rumpsteak, Schnitzel, Schweinefilet ab **14,90 €**

Maischolle - satt - mit Speckkartoffel-Salat **14,90 €**

Bratheringe in Sauer **8,90 €**

Zanderfilet auf Porreegemüse m. Hummersoße **15,90 €**

Schwarze Spaghetti mit Scampis und Flusskrebsfleisch und Salat **11,90 €**

Wildlachs auf Spinat mit Zitronensoße **14,90 €**

Lammsteak mit Rosmarinkartoffeln **14,90 €**

Wir suchen Mitarbeiter im Servicebereich auf 400-€-Basis.

24582 Brügge an der Eider bei Bordesholm  
Telefon/Fax (0 43 22) 97 54  
www.stoltenbergs-gasthof.de