

GENUSSMOMENTE IM JULI



VIERLÄNDER GEMÜSEKÜCHE UND PFIFFERLINGE

Wir ernten großen Geschmack: Frisch vom Feld und frisch aus dem Wald kommen die Zutaten, aus denen unsere Küchen-Crew für Sie gesunde, vitaminreiche Gerichte zaubert – knackig und mit Biss!

GRILLFEST*

jeden Freitag im Juni, Juli und August
von 18:30 - 21:00 Uhr

Wählen Sie Fleisch und Wurst vom Grill, die Beilagen vom reichhaltigen Buffet. Wir grillen bei jedem Wetter!

Pro Person 32,50 € | Kinder (7 – 12 Jahre) 1/2 Preis

* Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

GENUSSMOMENTE IM AUGUST



SOMMER-BRUNCH*

Sonntag, 2. August, 11:30 - 14:30 Uhr

Köstliches kalt-warmes Buffet mit regionalen und saisonalen Spezialitäten, inklusive Filterkaffee und Tee.

Pro Person 32,50 € | Kinder (7 – 12 Jahre) 1/2 Preis



EINSCHULUNGS- BUFFET*

Samstag, 29. August,
12:00 - 14:30 Uhr

Zauberclown Georg ist auch wieder dabei!

Pro Person 23 €
Kinder (7–12 J.) 1/2 Preis

* Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

GENUSSMOMENTE IM AUGUST UND SEPTEMBER



ALLES VON DER HEIDSCHNUCKE

Das Wappentier der Heide: Zart, saftig und voller Geschmack, prägt das Fleisch der Heidschnucke unsere heimische Küche. Kenner lieben es und dürfen sich jetzt auf die schönsten Rezeptideen und die schönste Zeit des Jahres freuen.

GENUSSMOMENTE IM OKTOBER



LESUNG HERMANN LÖNS*

Mittwoch, 7. Oktober,
Einlass ab 18:00 Uhr,
Beginn 18:30 Uhr

Gabriele Schwedewsky,
Märchenerzählerin, trägt
die schönsten Gedichte
des Heidjers vor. Wir ser-
vieren ein 4-Gang-Menü.

Pro Person 41 € | Kinder (7 – 12 Jahre) 1/2 Preis

Die Geschenkidee!



Verschenken Sie ein Stück Sellhorn!

Unsere beliebten Gutscheine für die Bade- und Saunenwelt, für das Restaurant oder über einen bestimmten Betrag. Jetzt auch unter www.hotel-sellhorn.de oder rufen Sie uns an unter 0 41 84 - 80 10. Wir beraten Sie gerne!

* Bitte reservieren Sie rechtzeitig!



SELLHORN
RINGHOTEL & RESTAURANT



SCHLEMMER-
VERGNÜGEN

APRIL – OKTOBER 2020

GENUSSMOMENTE IM APRIL



BÄRLAUCH

Das frühe Gemüse aus heimischen Wäldern erfrischt nun die hiesige Küche. Gerichte werden mit frischem Bärlauch ergänzt und so wird unsere Küche zur reinsten Apotheke: Bärlauch senkt den Blutdruck und kann somit Herzinfarkt und Schlaganfall vorbeugen.

FISCHBUFFET*

Karfreitag, 10. April, ab 18:00 Uhr

Fisch in vielen köstlichen Variationen, inklusive Suppe und Dessert.

Pro Person 32,50 €

OSTER-BRUNCH*

Montag, 13. April, 11:30 - 14:00 Uhr

Genießen Sie die Auswahl vom vielfältigen kalt-warmen Buffet, inklusive Filterkaffee und Tee.

Pro Person 32,50 € | Kinder (7 - 12 Jahre) 1/2 Preis

* Bitte reservieren Sie rechtzeitig!



GENUSSMOMENTE IM MAI

SPARGEL UND WEIN*

mit Weingut Dr. Loosen

Donnerstag, 7. Mai, Einlass ab 18:00 Uhr,
Beginn 18:30 Uhr

Probieren Sie die unvergleichlichen Mosel-Weine und lassen Sie sich die Unterschiede erklären. Wir servieren ein 4-Gang-Menü, inkl. Wasser.

Pro Person 65 €



SPARGEL | REHBOCK | MAISCHOLLE

Ganz zart zum Frühlingstart: In unserer Küche bereiten wir unseren Gästen jetzt die schönsten Spezialitäten aus Heide, Wald und Meer zu. Klassisch oder modern interpretiert, finden Sie auf unserer Speisekarte abwechslungsreiche Gerichte, die Lust machen auf Mai!

* Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

GENUSSMOMENTE IM JUNI



PFINGST-BRUNCH*

Montag, 1. Juni, 11:30 - 14:00 Uhr

Köstliches kalt-warmes Buffet mit regionalen und saisonalen Spezialitäten, inklusive Filterkaffee und Tee.

Pro Person 32,50 € | Kinder (7 - 12 Jahre) 1/2 Preis



ANGRILLEN MIT SAMBUCADA*

Freitag, 5. Juni 2020,
18:00 - 21:00 Uhr

Mit Trommelmusik in 10 Minuten-Einheiten, wählen Sie Fleisch und Wurst vom Grill, die Beilagen vom reichhaltigen Buffet. Wir grillen bei jedem Wetter!

Pro Person 35 € | Kinder (7 - 12 Jahre) 1/2 Preis

* Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

GENUSSMOMENTE IM JUNI

GRILLFEST*

jeden Freitag im Juni,
Juli und August von
18:30 - 21:00 Uhr

Wählen Sie Fleisch und Wurst vom Grill, die Beilagen vom reichhaltigen Buffet. Wir grillen bei jedem Wetter!



Pro Person 32,50 € | Kinder (7 - 12 Jahre) 1/2 Preis



MATJES UND ERDBEEREN

Zwei, die sich lieben: Jetzt ist die Zeit gekommen für saftig-zarten Hering und frisch-süße Erdbeeren. Beide beschenken einen wunderbaren Kontrast und himmlische Genussmomente im jungen Sommer.

* Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

ZU GAST IM SELLHORN

ÜBERNACHTUNG

Sehr ruhig gelegenes Landhotel mit 50 komfortablen Zimmern und Suiten mit Rundum-Blick in die freie Natur. Ein Doppelzimmer und zwei Suiten sind barrierefrei.

RESTAURANT

Täglich geöffnet! Abwechslungsreiche Küche durchgehend von 12 - 21 Uhr – im Sommer gern auch auf der lauschigen Gartenterrasse. Nachmittags Kaffee sowie hausgebackene Kuchen und Torten.

TAGUNG / VERANSTALTUNG

Ganzjährig buchbare Räumlichkeiten für 4 – 100 Personen mit Tagungs-Service und Rahmenprogramm (auf Wunsch), WLAN im ganzen Haus.

WELLNESS / BEAUTY

Hallenbad, 3 Saunen, Erlebnisdusche, Ruheraum, Liegewiese. Wellnessbereich – Kosmetik, Massagen und vieles mehr. Auch für externe Gäste!



Hotel Sellhorn Gastronomie GmbH
Winsener Straße 23 · D-21271 Hanstedt
Telefon 0 41 84 - 80 10 · Fax 0 41 84 - 80 13 33
info@hotel-sellhorn.de · www.hotel-sellhorn.de