AUF EINEN BLICK

Tradition trifft Innovation

Gutes bleibt

Der Kern unseres Teams in Housekeeping, Anwesenspflege, Service und Küche ist weiterhin für Sie im Einsatz.

Neues kommt

Wir dürfen Kai Karstens als neuen Küchenchef in unserem Hause begrüßen, er bringt langjährige Erfahrung aus der gehobenen Gastronomie mit zu uns.
Auch Florian Lawincky unterstützt uns als neuer Sous-Chef in der Küche. Seine Erfahrung von der Nordseeküste erfreut nicht nur Fisch-Liebhaber.

Frau Clasani übernimmt ab jetzt die Leitung des Services und bringt ihre Erfahrungen aus namhaften Gastronomiebetrieben mit.

Freuen Sie sich auch auf ein kulinarisches Programm rund um das Thema „kreative Küche“.

Wir empfangen Sie im Laufe der nächsten Zeit gerne zu unseren ausgewählten Tagesempfehlungen und Wochenend-Menüs.

AUSBLICK

Saisonale Köstlichkeiten

Rund um...

- Spargel
  aus dem Raum Nienburg, direkt vom Spargelhof Meyer zu uns in die Küche und zu Ihnen auf den Teller
- Bärlauch
  dezentes Knoblaucharoma auf einer Basis von frischem Schnittlauch
- Matjes
  unser Eigenimport aus Holland. Wir verfeinern die jungen Heringsfilets hier klassisch und modern
- Pfifferlinge
  „Chanterelles“ - so lieblich klingt nicht nur der französische Name, so fein schmecken auch unsere Zubereitungen
- Neue Kartoffeln
  bekommen wir über unseren langjähringen Partner „Marienhof-Esperde“ geliefert. Wann, dass liegt in der Hand Gottes und der Natur
- Frisches, hausgebackenes Brot
  gibt es immer bei uns. Aber bald auch in neuen Varianten
- Erdbeeren

RESTAURANT UND HOTEL
31863 Coppenbrügge, Tel. 05156 785616

FELSENKELLER

RESTAURANT UND HOTEL

Aufbruch in den Frühling: Frische Impulse im Felsenkeller

Liebe Gäste,
Wir möchten diese Gelegenheit nutzen, um Ihnen nicht nur herzliche Ostergrüße zu übermitteln, sondern auch unsere neuen Personalstrukturen vorzustellen, die Ihnen ein noch unvergesslicheres kulinarisches Erlebnis bieten werden.

Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen!

NEUE ZEITEN

Genuss zu neuen Stunden

Ab 10. April - Neue Öffnungszeiten

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass wir aufgrund des vergrößerten Teams neue, verlässliche Öffnungszeiten anbieten können. Mit der Erweiterung um einen neuen Küchenchef, einen Sous-Chef und einer erfahrenen neuen Serviceleitung, sind wir bestrebt, Ihnen ein noch herausragenderes kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Mittwoch bis Freitag - ab 17.00 Uhr
Samstag und Sonntag - ab 12.00 Uhr
Feiertage - ab 12.00 Uhr
warme Küche - bis 20.30 Uhr

IHRE GASTGEBER

Familie Zeddies & Kai Karstens
Felsenkeller 11, 31863 Coppenbrügge
Tel: 05156 785616
www.felsenkeller-coppenbruegge.de
info@felsenkeller-coppenbruegge.de

TERMINE & FEIERTAGE

Kulinarischer Kalender

Wie immer dürfen wir Sie zu Ostern und den weiteren Feiertagen begrüßen. Genauere Details zu den Ostermenüs finden Sie auf unserer Homepage.

Karfreitag & -samstag - ab 12 Uhr geöffnet
Ostersonntag - Mittags und Abends geöffnet
Ostermontag - Mittags geöffnet

Mit Frühjahrsbeginn kommt auch das Königsgemüse zurück. Genießen Sie die Spargelzeit bei uns im Felsenkeller.

Ab April - Spargel vom Hof Meyer

1. Mai, Himmelfahrt - jeweils ab 12 Uhr geöffnet

Pfingstsonntag - Mittags und Abends geöffnet:
Pfingstmontag - Mittags geöffnet

Bitte beachten Sie, dass für die Feiertage eine Reservierung notwendig ist.

Änderungen vorbehalten

OSTER-MENÜ

Ein erster Vorgeschmack

Unser Ostermenü:

Festtagssuppe
mit Einlage

warmer Salat von Wildkräutern
Linsen und geröstetem Weizen

Geschmorte Lammkeule und
rosa Rücken-Carrée mit Kräuterkruste
oder
„Grüne Garten-Kugeln“
-vegetarische Genussbällchen-
jeweils serviert mit
mit Schmorgemüse
und goldbraunem Kartoffelgratin

Dessertarrangement
mit Nougat-Ei und Mascarpone-Espuma
66,00 € p.P.
54,00 € p.P. ohne Zwischengang

Alle Gerichte auch einzeln bestellbar
Es gibt zusätzlich eine „a la carte - Auswahl