

Genuss-Termine April

Ostermontag, 2. April
12.00 h – 14.00 h

1 Jahr eigene Bio-Fleischmanufaktur
mit Schlachtermeister Jörn Vollstedt

Feinheimisches Schlachterbuffet € 18.50
Wurstverkauf zu Geburtstagspreisen !

Freitag, 20. April ab 18.00 h

Steakabend mit unserem
Hausschlachter Jörn Vollstedt
„Ab und an“

Abgehangene Fleischspezialitäten-
nach Wunsch abgeschnitten und angerichtet
mit feinheimischen Beilagen

Samstag, 21. April 10.00 h – 14.00 h
Feinheimisch-Edition „Wildkräuter“
10.00 h Treffen

im Landhaus Schulze-Hamann
Kurze Wanderung durch die
Blunker Knicklandschaft (15 Min.)
zur Bio-Gärtnerei „Wilde Kost“
Wildkräuterexpertin Anja Christiansen
führt durch ihren Betrieb und verrät
Erstaunliches und Wissenswertes
über „ihre“ Wildkräuter.

Anschließend Rückkehr ins Landhaus
12.00 h Kräuterbuffet

Angela Schulze-Hamann zeigt,
wie vielseitig und interessant ihre
Wildkräuterküche ist.

€ 36.50 p. Person

incl. Führung und kalt-warmem Buffet

Jeden Sonntag von 11.30 h – 14.00 h
„Der Landhaus-Sonntagsbraten“

Genuss-Termine Mai/Juni

Dienstag, 1. Mai 12.00 h – 14.00 h

Feinheimischer Spargeltag
Wir eröffnen die Saison
mit feinheimischen Spargelgerichten

Pfingstmontag, 21. Mai ab 12.00 h

Feinheimisches Frühlingsbuffet
€ 29.50 incl. Apéritif

Freitag, 1. Juni ab 18.00 h

Steakabend mit unserem
Hausschlachter Jörn Vollstedt
„Ab und an“

Abgehangene Fleischspezialitäten-
nach Wunsch abgeschnitten und angerichtet
mit feinheimischen Beilagen

Donnerstag, 7. Juni 17.00 h

Feinheimisch-Edition „Quinoa“

17.00 h Treffen auf dem Hof Steinmatz
23795 Traventhal Dorfstr. 14

Landwirt Hans-Jürgen Steinmatz

führt über seine Quinoafelder und informiert
über die Besonderheiten dieser Pflanze.

Dann ca. 18.30 h Treffen bei uns im Landhaus
zum Quinoabuffet

Angela Schulze-Hamann zeigt, wie vielseitig
Quinoa in der Küche eingesetzt werden kann.
Preis € 35.-- p. Person incl. Apéritif und Buffet



FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.



Slow Food
Chef Alliance

Mittwoch - Freitag von 11.30 h – 14.00 h
Feinheimischer Mittagstisch € 9.50



LANDHAUS
Schulze-Hamann

Der echte Genuss.
seit 1919

Landhaus Schulze-Hamann
Segeberger Str. 32 23813 Blunk
Tel. 04557 / 99700

info@landhaus-schulze-hamann.de
www.landhaus-schulze-hamann.de

Frischfleischverkauf im Hause
aus unserer Fleischmanufaktur
jeden Donnerstag 11.00 h – 18.00 h
- auch mit Vorbestellung -

Fleisch- und Wurstwaren vom
Angler Sattelschwein und Galloway
ausschließlich in Bio-Qualität !



DE-ÖKO 006

Küche :

Mi 11 h – 14 h und ab 18 h *
Do 11 h – 14 h
Fr 11 h – 14 h und ab 18 h *
Sa 11 h – 14 h und ab 18 h *
So 11 h – 14 h

* = Tischreservierung empfehlenswert !

Tagesaktuelle Änderungen vorbehalten,
bitte informieren Sie sich auf unserer
Homepage !

Montag u. Dienstag Restaurant-Ruhetage
Hotel von Montag – Sonntag geöffnet!
Feiern und Veranstaltungen richten wir
jederzeit und an

allen Wochentagen für Sie aus !
Gern vereinbaren wir einen
Pauschalpreis für Ihre Feier.