

Lokal Blatt

PARTEIISCH ZÄNKISCH UNGERECHT



Dein persönliches Exemplar zum Klauen freigeben!

Flüssige Finanzkrise

Schnallt Euch an! Jetzt wird's hart!

Nachdem die Rating-Agenturen xy und co. alle Banken, Länder und Währungen von Triple A auf vierfach Z gestuft haben und nun selbst fast von der Arbeitslosigkeit bedroht sind, haben sie jetzt zur eigenen Rettung neue Objekte der Begierde zur negativ Klassifizierung gefunden. Hier nun die aktuellsten Änderungen im Überblick:

Doppelkorn gibt es jetzt auch in der viertel Stufe und mager

· Analog-Whisky, der Rauchgeschmack kommt von Pressresten der Schinkenräucherei

Wodka Light mit satten 0,0 Vol%

internationaler neuer Pina Colada Standard- trübes, abgestandenes Leitungswasser mit einem Hauch Cocos-Raspeln verfeinert

Weizenbier wird nach China outgesourct und mit Reis und Soja gestreckt

· neueste Weingeschmacksrichtung: STAUBTROCKEN!!!

Aber da die internationalen Rating-Agenturen das unbefleckte Örtchen Norderstedt, dank Google Street View Abschaffung, noch nicht entdeckt haben, lassen wir es hier in der Gemütlichkeitsoase bei einem Gläschen Glenfield richtig krachen! Und starten bei der Cocktail Happy Hour nochmal so richtig durch. Dank unseres geheimen Schnapskellers bleibt es hier wie in den guten alten Zeiten. Also laßt uns feiern und die Gläser klingen, denn wir bleiben für euch Triple A!!!!

Prost!!!

gezeichnet CU



- 01 Titelstory
- 02 Cocktail-Corner
- 03 Winter-Cocktail-Specials
- 04 Alkoholfreies / Biere
- 05 Weine / Sekt
- 06 Hochprozentiges
- 07 Horoskop
- 08 Vorschau - Die Klassiker 1.0
- 09 Die Klassiker 2.0
- 10 Neue Winter-Wunder Teil1
- 11 Neue Winter-Wunder Teil2
- 12 3- und 4-Gänge Meüs
- 13 Buffet-Ideen
- 14 Steckbriefe
- 15 Wir Frauen
- 16 Wir stellen vor - Vorschau

I
N
H
A
L
T

COCKTAIL GESCHÜTTTELT BIS ER SCHÄUMTE

Herz aber
herzlich

LONG ISLAND ICETEA ^{1/2/3/9/11}

schmeckt, riecht und sieht aus
wie Eistee, aber Vorsicht!

7,77

PLANTERS PUNSCH ^{1/2/11}

herb frisch, mit Rum, Triple Sec,
Orange und Grenadine

ZOMBIE ^{1/2/11}

die Verwandlung vollzieht sich
gaaaanz langsam! Tödlich!!!

ORIGINAL MAI TAI ^{1/2/11}

(Stefan Liebstes)

Mandel-Whisky und Ananas,
amerikanisch gut!



Tutti-Frutti
kehrt zurück

TEQUILA SUNRISE ^{1/2/11}

naja, eben für Feiglinge!
Nix experimentelles! Kennt jeder!

SEX ON THE BEACH ^{1/2/11}

Jaja, Ihr denkt immer nur an das eine!

BUGSY MELONS ^{1/2/11}

mit ganzen Früchten?

6,99

STRAWBERRY CUBA ^{1/2/11}

Fidel's Stammgetränk! Fruchtig leicht!

HAVANNA PUNSCH ^{1/2/11}

karibischer Ballermann mit Maracuja,
Blue Curacao und Havanna Club

SAUERPOWER ^{1/2/11}

macht richtig lustig! Mit Grapefruit, Gin,
Kiwi, Limette

GREEN STUFF ^{1/2/11}

sieht aus wie gemixter Frosch, mit Kiwi
und Wodka

mit Sahne
verführt

PINA COLADA ^{1/2/11}

bekanntes Cocos-Dingsbums

STRAWBERRY COLADA ^{1/2/11}

Dingsbums mit Erdbeere

6,99

SWIMMING POOL ^{1/2/11}

so lecker, dass man drin baden will.
Orange, Cocos, Wodka, Blue Curacao, Sahne

FLYING KANGAROO ^{1/2/11}

schmeckt so lustig, wie der Name es verspricht.
Maracuja, Galliano und Cocos

WHITE MOUNTAIN ^{1/2/11}

cremig mit Mandel, Baileys und Ananas

Die 1000 Gesichter des
KAI P. RINHA

MOJITO ^{1/2/11}

sauer frisch, sehr beliebt, mit Havanna Club,
Limette, Zucker und frischer Minze

CAIPIRINHA ^{1/2/11}

sauer süß, Limette, Zucker und Cachaca!
Heute geliebt, morgen gehasst!

ERDBEERINHA ^{1/2/11}

wie oben, nur mit Erdbeeren, superlecker!

MARARINHA ^{1/2/11}

wie oben, nur mit Maracuja,
sauer frisch!

6,99

Bleifrei führt besser!

VIRGIN COLADA

Pina ohne Colada

STRAWBERRY VIRGIN

echt fruchtig mit Cocos

HAWAII TROPIC

hula hula auf Eis, fruchtig frisch!

IPANEMA ¹

Caipi for drivers

HONEYMOON

mit Birne und Honig

TONIC SURPRISE ¹⁰

Grenadine, Ananas, Soda, Orange,
herb frisch

PEACHY MELBA

für Pfirsich-Freunde! Wer hätt's
gedacht - mit Pfirsichsaft

COOL COLLINS ^{10/3}

die alkoholfreie Variation aus
Mojito und Caipi

5,55

Winterlich geschüttelt

VIVA LA CHRISTMAS

mit Tequila, Birnensaft, weißer Schokolade und
Sahne - Mexico im Glas

PINK WINTER

mit Cranberry-, Maracuja- und Orangensaft, dazu
Amaretto (fruchtig warm zum Dahinträumen!)

HEISSER HERBSTTRAUM

Hol' Dir den warmen Bratapfel
ins Glas...

5,88

WEISSE WEIHNACHT

mit Milch, Ananassaft, Vanille- und Zimtsirup
(Die heiße Schokolade ohne Schokolade! Glaubt Ihr
nicht? Dann probiert es aus!)

FRUCHTIGER ADVENT

mit Johannisbeer- und Birnensaft, dazu Lebkuchen-
und Vanillesirup (so überlebt man den Winterblues!)

ZUFRIEDENHEITS-GARANTIE

Es geht um das Risiloelement COCKTAIL! Wer kennt das nicht, man bestellt etwas, was man auch kennt: Pina Colada, Caipirinha und Co. - sicher ist sicher! Bei uns darfst Du aber ohne Risiko einen neuen Cocktail ausprobieren. Ist der geschmacklich doch nicht der richtige, weil Sauerpower doch nicht wirklich süß ist, tausche ihn einfach um gegen einen anderen. Aber Vorsicht, wir fallen auf Mitleidtouren à la Verona Feldbusch nicht herein! Also nicht austrinken und dann einen neuen haben wollen... Viel Spaß beim Ausprobieren neuer Geschmackserlebnisse. Euer Cocktail-Liebhaber

Liebe Gäste,
der Gesetzgeber verpflichtet uns, Zusatzstoffe, die in Getränken enthalten sind,
durch die entsprechenden Zahlen zu kennzeichnen:
1 - mit Farbstoff / 2 - mit Konservierungsstoff / 3 - mit Antioxidationsmittel /
4 - mit Geschmacksverstärker / 9 - koffeinhaltig / 10 - chininhaltig / 11 - mit
Süßungsmittel / 12 - enthält eine Phenylalaninquelle / 14 - mit Taurin.
Diese Zahlenkennzeichnung gilt auch für die folgenden Seiten.

BEHAGE Norderstedt
BAUELEMENTE HANDELSGESELLSCHAFT mbH



Fenster, Türen & mehr



Seit 35 Jahren in Norderstedt

Tim Christian Schirren

Ohechaussee 55 - 22848 Norderstedt
Tel. 040/523 80 83 - www.behage-norderstedt.de
behage@wtnet.de

Alkoholfreies Säfte, Schorlen und Sprudeliges

Appollinaris mit Sprudel oder still	0,25 l	2,28 €
mit Sprudel oder still	0,5 l	3,46 €
Fritz Cola ^{1/3/9}	0,33 l	2,97 €
Fritz Melonenbrause ¹	0,33 l	2,97 €
Coca Cola ^{1/3/9} , Cola light ^{1/3/9/12}	0,3 l	2,28 €
Fanta ^{1/3} , Sprite, Spezi ^{1/3/9}	0,4 l	3,24 €
Schweppes ^{1/3/10}		
Ginger Ale ^{1/4/10}	0,2 l	2,58 €
Bitter Lemon ^{1/3/10}	0,2 l	2,58 €
Tonic Water ^{1/10}	0,2 l	2,58 €
Apfelschorle (trüb oder klar)	0,3 l	2,28 €
Apfelschorle (trüb oder klar)	0,4 l	3,24 €
Rhabarbersaftschorle	0,3 l	3,11 €
Rhabarbersaftschorle	0,4 l	3,74 €
Säfte	0,2 l	2,76 €
(als Saft oder Schorle)	0,4 l	3,94 €
Orange, Apfel, Ananas, Tomate		
Nektare	0,2 l	2,76 €
(als Nektar oder Schorle)	0,4 l	3,94 €
Johannisbeer, Grapefruit, Mango, Maracuja, Banane, Kirsche, Pfirsich, Cranberry, Birne, Kiwi, Erdbeer, Rhabarber		
Red Bull ¹⁴	0,25 l	4,46 €



Frisch Gezapftes vom herben Blonden bis zum dunklen Prager

Krusovice		
Prager Dunkelbier	0,3 l	2,94 €
Prager Dunkelbier	0,4 l	3,35 €
Veltins Premiumpils	0,25 l	2,79 €
	0,4 l	3,35 €
Jever herb	0,25 l	2,79 €
	0,4 l	3,35 €
Alsterwasser	0,25 l	2,79 €
	0,4 l	3,35 €
Maisel Dampfbier	0,3 l	3,25 €
	0,5 l	4,36 €
Diesel	0,3 l	3,15 €
(Dampfbier mit Cola)	0,5 l	4,26 €
Maisel Weizen vom Faß Hefeweizen trüb	0,3 l	3,15 €
	0,5 l	4,26 €
alkfrei oder dunkel	0,5 l	3,83 €
Schwarzer Alarm Dunkelbier mit 2cl Havana Club, Dash Limejuice und Cola	0,4 l	4,77 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Vitamalz	0,33 l	2,70 €

Liebe Gäste,
der Gesetzgeber verpflichtet uns, Zusatzstoffe, die in Ge-tränken enthalten sind, durch die entsprechenden
Zahlen zu kennzeichnen:
1 - mit Farbstoff / 2 - mit Konservierungsstoff / 3 - mit Antioxi-dationsmittel / 4 - mit Geschmacksverstärker /
9 - koffein-haltig / 10 - chininhaltig / 11 - mit Süßungsmittel / 12 - enthält eine Phenylalaninquelle / 14 - mit Taurin.
Diese Zahlenkennzeichnung gilt auch für die folgenden Seiten.

Drum klinge Glas an Glas.... IN VINO VERITAS

Weißweine je 0,2l

CHARDONNAY I.G.T. Linea 71, trocken, harmonisch, feine Frucht	4,26 €
GRAUER BURGUNDER Endinger Vulkanfelsen, Baden-Kaiserstuhl, trocken, fruchtige Eleganz	4,26 €
PINOT GRIGIO I.G.T. Linea 71, trocken, fruchtig, süffig	4,26 €
RHEINHESSEN RIESLING aus bester Lage, frischer, fruchtiger Wein aus deutscher Region	4,86 €
SAUVIGNON BLANC FRANKREICH Herrlich frisch, exotisch, mit spritzigen Fruchtaromen	4,86 €
RHEINHESSEN QUALITÄTSCUVÉE QBA Aromatisches Cuvée aus Silvaner, Riesling und Grauburgunder, halbtrocken	5,46 €
STELLENBOSCH VERSUS SÜDAFRIKA Chenin & Sauvignon blanc, trocken, exotisch spritzig	5,66 €

Rotweine je 0,2l

MERLOT I.G.T. Linea 71, trocken, intensive Frucht, elegant	4,26 €
CASA DE CAMPO CABERNET CARMEORE Chile, trocken, würzig, leicht	4,26 €
PORTUGIESER WEISSHERBST ROSÉ lieblich, mild fruchtig, süffig	4,26 €
SPÄTBURGUNDER Weinmanufaktur am Münsterberg / Baden leichter, trockener Rotwein mit würziger Beerennote	4,86 €
PFALZ ST. ANNAGUT DORNFELDER Qualitätswein, halbtrocken, bekömmlich, mit reifen Tanninen	4,86 €
SPANIEN PRIMICA GRAN DIEZMO RIOJA D.O.C. trocken, voll, weiche deutliche Gerbstoffe	5,66 €
ITALIEN CHIANTI D.O.C.G. FARTELLI SENSI trocken, sehr lebendig und frisch	5,46 €

Prickelwasser je 0,1l

SEKT trocken und halbtrocken	2,12 €
SEKT auf Eis trocken und halbtrocken	2,72 €
APEROL STRITZ mit Sekt	2,99 €
APEROL STRITZ mit Wein	4,49 €



Aus der Kuriositätenecke!



HOCHPROZENTIGER GENUSS

RUNDUM DEN RUM

Ron Varadero 3 Jahre	je 2 cl	2,91 €
Glenfield Rumlikör 28%		2,64 €
Old Pascas Blanc		2,11 €
Old Pascas Negro		2,11 €
Old Pascas 73		2,94 €
Meyer's Rum		2,84 €
Bacardi Superior		2,84 €
Havana Club 3 Jahre		2,87 €
Havana Club 7 Jahre		3,02 €

COGNAC & CO.

Remi Martion VSOP	je 2 cl	2,79 €
Papidoux VSOP		2,79 €
Veccia Romagna		2,79 €
Osborne Veterano		2,44 €
Calvado		2,89 €
Asbach Uralt		2,69 €
Armagnac		2,89 €
Sandeman Sherry		2,44 €
Sternmarke		2,24 €

WODKA-POLKA

Absolut Vodka	je 2 cl	2,49 €
Absolut Vodka Mandarin		2,49 €
Absolut Vodka Ruby Red		2,49 €
Absolut Vodka Raspberry		2,49 €
Absolut Vodka Pears		2,49 €
Absolut Vodka Citron		2,49 €
Smirnoff Vodka No. 21		2,23 €
Smirnoff Vodka No. 57		3,15 €
Alpha Noble		3,15 €
Jelzin Vodka		2,12 €
Becherovka		2,12 €

EDLES OBST

Quitte, Birne, Pflaume, Schlehe, Kirsche, Mirabelle, Himbeere	je 2 cl	3,39 €
---	---------	--------

FÜR ETWAS LÄNGEREN GENUSS

Longdrink - egal, mit was...		
für Jungs	4 cl	5,35 €
für Mädchen	2 cl	4,15 €
mit Red Bull	2 cl	5,69 €
mit Red Bull	4 cl	6,89 €

WORTREICHES WHISKEY-ABC

Canadian Club	12 Jahre	5,05 €
Gelkinchie	10 Jahre	4,64 €
Dalwhinnie	15 Jahre	5,05 €
Talisker	10 Jahre	4,39 €
Cragganmore	12 Jahre	4,55 €
Oban	14 Jahre	4,55 €
Lagavulin	16 Jahre	5,05 €
Glenmorangie	12 Jahre	5,15 €
Glenfiddich	12 Jahre	4,55 €
Dimple		4,89 €
Glenfarclas	10 Jahre	5,05 €
Johnny Walker	Red Label	2,51 €
Johnny Walker	Black Label	3,31 €
Gentleman Jack		3,41 €
Jack Daniels		2,78 €
Ballantines		2,68 €
Ballantines	12 Jahre	3,31 €
Southern Comfort		2,78 €
Jim Beam		2,68 €
Jim Beam Black		2,79 €
Tullamore Dew		2,68 €

DAS BUNT-GEMISCHTES

zum Essen Tapuladeweg	je 2 cl	2,12 €
was Sie Saison gibt		2,12 €
Finsbury Gin		2,12 €
Pernod		2,12 €
Landhäuser Korn		2,12 €
Jägermeister		2,12 €
Stonsdorfer		2,12 €
Springbock		2,12 €
Malteser		2,12 €
Jubi Aquavit		2,12 €
Sambuca Black		2,12 €
Sambucca		2,12 €
Fernet Branca		2,12 €
Fernet Menta		2,12 €
Ramazotti		2,12 €
Helbing Kümmel		2,12 €
Orgasmus		2,12 €
Amarula		2,12 €
Baileys		2,12 €
Dooleys		2,12 €
Passoa		2,12 €
Lokör 43		2,12 €
Cointreau		2,12 €

UND ZUM SCHLUSS...

Berentzen Plum, Berentzen Rote Grütze, Berentzen Saurer Apfel, Ouzo, Apfeln, Bessen Genever, Küstennebel	je 2 cl	1,75 €
--	---------	--------

DAS ULTIMATIVE HORROSKOP

Steinbock

Hast du dich mal gefragt, warum es die Sonne überhaupt gibt? Aus einem einzigen Grund: Um dich zu bescheiden. Dein Leben perfekt zu machen, einfach nur, damit es dir rundum gut geht. Deswegen gelingt dir auch in diesen Monaten alles so spielend leicht. Herausforderungen reizen dich und dein sonniges Gemüt lässt dir alle Herzen zufliegen. Und nicht zu vergessen: Weihnachten, Silvester und dein Geburtstag - alles in einem Monat. Besser kann das Jahr gar nicht werden!

Wassermann

So wie die Sterne im nächsten Monat stehen, könntest du glatt ein Steinbock sein. Du profitierst von dem sonnigen Gemüt der Steinböcke. Wenn du wichtige Sachen erledigen musst, dann gibt es die nächsten fünf Jahre keinen besseren Zeitpunkt als jetzt. Geh hinaus, auch wenn es regnet. Geh auf Partys, unter Leute, auf Straßenfeste - niemals wieder wird es dir so leicht fallen, Menschen für dich zu gewinnen. Also nutze diese Chance. Einmal Frühling und Sommer ohne Katastrophen.

Fische

Du brauchst dich nicht auf die Waage stellen - man sieht auch so ganz deutlich, dass du immer fetter wirst. Und jetzt war erst die Jahreszeit, in der wir zwangsweise ein paar Kilos zunehmen. Du bist allen so weit voraus. Ob das allerdings so gut ist, wage ich zu bezweifeln. Aber du musst wissen, wie du dein Leben noch unerträglicher machst. Wie wäre es mit „guten Vorsätzen“ zum nächsten Jahreswechsel, die du nicht mal 24 Stunden einhalten kannst? Damit du dann noch deprimierter bist. Prima!

Widder

Du willst wissen, was dich die nächsten Monate erwartet? Nun ja, Fünf Feiertage, davon mindestens drei mit Familienanhang. Also die perfekten Monate für Katastrophen. Und da wir ja alle wissen, dass das Universum sich auf dich eingeschossen hat, heißt es für dich: ab in die Apotheke. Besorge dir genügend Verbandsmaterial, speichere die Nummer deines Hausarztes auf der Kurzwahltaste und in deinem Smartphone sollte die erste Hilfe App dein neues „Must have“ sein.

Stier

Das Deine Kindheit neben der Mülldeponie nicht folgenlos bleiben würde, war ja schon früh abzusehen. Mit so gravierenden Auswirkungen hat allerdings niemand gerechnet, nicht mal dein behandelnder Hausarzt. Dein Gehirn hat großen Schaden genommen, das erklärt schon eine Menge. Den Rest kann man daraus ableiten, dass deine Familie seit Generationen ortsansässig ist. So stand deine Entwicklung von Anfang an unter keinem guten Stern. Aber es ist löblich, dass du dich nicht aufgibst.

Zwilling

Brot kann wenigstens schimmeln, aber was kannst du? Um es kurz zu machen: gar nix! Du bist leider zu nichts zu gebrauchen, so dass es schon manchmal den Anschein hat, du stellst dich mit Absicht so blöd an. Die nahe Zukunft hält eine weitere Katastrophe für dich bereit: In Form des ultimativen Absturzes. Bauer sucht Frau, Frauentausch oder Mitten im Leben - das ist Niveaulos, das ist dein neues Leben. Mehr kannst du nicht erwarten. Entweder du nimmst es hin oder gehst auf den Friedhof und wartest das du dran bist.

Krebs

Du bist für dein schwachsinniges Verhalten genauso bekannt wie für dein Missverhältnis zwischen Körperbau und Faltengehalt deines Gesichtes. Aber das du in letzter Zeit zu unkontrollierten Tränenausbrüchen neigst, sollte dir echt zu denken geben. Vielleicht kann dir ein Psychologe bei der langwierigen Aufarbeitung deiner Vergangenheit helfen. Deine primitive Art wirst du leider nie ablegen können, aber es existieren eben verschiedene Menschen. Und du gehörst zu denen, von denen es zu viele gibt ...

Löwe

Du bist überdurchschnittlich schön, begabt, begehrenswert und erfolgreich. Was du dir vornimmst, gelingt beim ersten Versuch. Das andere Geschlecht liegt dir zu Füßen und würde sich geißeln und demütigen für eine einzige Nacht mit dir. Du fühlst dich fantastisch und das zu recht. Du hast es drauf. Du bist das ultimative Optimum. Das wird sich im Dezember zeigen ... Also eins muss man dir lassen: Eine blühende Fantasie hast du wirklich. Wenn du auch sonst nichts hast ...

Jungfrau

Du spielst sehr gerne mit dem Feuer, aber in diesem Monat wirst du dir ganz elendig die Finger verbrennen. Das hast du allerdings schon lange verdient, weshalb dich auch niemand bedauern wird. Hast mal so richtig schön Pech gehabt, wa? Vielleicht solltest du die Chance nutzen, über dein Leben und den Umgang mit anderen Menschen zu überdenken. Deine arrogante und überhebliche Art mit nichts dahinter wird sich immer wieder rächen. Ändere dich oder lebe mit deinem Elend.

Waage

Du bist wieder da und siehst besser aus, als je zuvor. Dein neuer Körperschmuck lässt dich so gefährlich und interessant wirken. Damit geht dein Sexleben ganz neue Wege. Die Sterne sagen dir eine echt coole Zeit voraus. Du schwebst auf Wolke sieben. Bei deiner Suche nach einem neuen Platz zum Leben solltest du auf deine wenigen Freunde hören. Deine Wahrnehmung in elementaren Dingen ist nach der harten Vergangenheit noch gestört. Ein Tipp: Trink nicht so viel, du bist noch zu schwach!

Skorpion

Eine alte Bekanntschaft kommt im Dezember in dein Leben geschneit, bringt dabei alles gehörig durcheinander und wird dabei schnell wieder aus deinem Leben verschwinden. Ansonsten hätten wir für den Dezember: Trauer, Geldnot, Atemnot. Und wie immer: Geldnot. Da auch sexuell nichts läuft, solltest du also in der Öffentlichkeit ein wenig auf die Bremse treten. Denn unter einem Rubbellos verstehen wir alle was anderes. Und allein die Vorstellung ist wirklich widerlich. Bäh!

Schütze

Wenn man dich so sieht - könnte man Mitleid mit dir bekommen. Man könnte fast den Wunsch verspüren, dich in den Arm zu nehmen und zu drücken. Nur dann ... bist du so wie du bist. Und machst damit alles kaputt. Sorgst dafür, dass man dich nicht mehr knuddeln will, sondern dir einfach eine Ballern möchte. Warum? Weil du du bist. Vorschlag: Du nimmst dir Silvester was vor. Ganz fest: Ändere dich. Werd anders. Meinetwegen pervers oder leg dir ein Hobby zu - aber bleib bitte nicht so, wie du bist. Bitte!

UNSERE KLASSIKER 1.0



GOULASCHSUPPE würziger Klassiker mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffelwürfeln, dazu Fladenbrot		4,58 €
KNUSPER-KNOBLAUCH-FLADEN nach hauseigenem Rezept hergestellt, knusprig braun gebacken, warm serviert, mit würziger Knoblauchnote. Achtung, macht süchtig!!!		4,32 €
BUNT GEMISCHTER SALAT mit Geflügelstreifen mit würzigem Hirtenkäse jeweils dazu Peperoni, Oliven und Zwiebelringen	klein 5,74 € 5,93 €	groß 8,23 € 8,47 €

Wähle auch unsere hausgemachten **DRESSINGS**:

FRENCH - würzige Kombination aus Senf, Kräutern und einer angenehmen Süße aus Honig und frischem Knoblauch.

ITALIAN - der Klassiker aus Italien, mit mildem Essig und Olivenöl, frischen Kräutern mit mediterranen Akzenten. Alles zum Genuss vereint.

AMERICAN - der Klassiker schlechthin, mit Hausmacher-Mayonnaise, fruchtigen Tomaten, frischem Orangensaft, edlem Weinbrand und würzigem Meerrettich. Ein Muss!

MANGO-CHILI - eine fruchtige Explosion. Sonnengereifte Mangos mit einer leichten Chilinode abgerundet.

DAS MINI-SALÄTCHEN

zum Essen dazu, toll gemischt mit allem,
was die Saison hergibt **nur 2,10 €**

UNSERE LIEBLINGSTIERE serviert mit krossen Bratkartoffeln

LIEBLINGSTIER WIENER ART	11,34 €
LIEBLINGSTIER RAHPILZ mit frischen Champignons und Sahnesauce verfeinert	12,99 €
LIEBLINGSTIER PFEFFER mit Rahmsauce und ganzen Pfefferkörnern	12,99 €
LIEBLINGSTIER CORDON BLEU ^{1,2} feinster Hinterschinken und Edamerkäse verschmelzen zu einem Genuss!	14,71 €
SAUERGLASTIER Hausgemachtes Sauerfleisch aus magerem Schweinenacken mit Gemüse und Sauerfond im Weckglas serviert, dazu servieren wir krosse Bratkartoffeln und Remoulade.	10,95 €
EXOTIKTIER Unser Frauenliebling: zarte Geflügelbrust wird in einem Mantel von Cornflakes gebacken und mit einem Türmchen aus Butterreis und einer fruchtigen Currysauce serviert.	11,91 €
ROSAMILCHTIER ein Dauerbrenner! Edles rosa gebratenes Roastbeef, kalt serviert, schmackhaft arrangiert, mit krossen Bratkartoffeln und unserer hausgemachten Remoulade.	13,94 €

UNSERE KLASSIKER 2.0



Für unsere Vegetarier:

VEGE-TIER

Knackiges Pfannengemüse mit Knoblauch, verschiedenen Kräutern und Sesam zu einem bunten Sammelsurium vereint und mit Fladenbrot serviert.

9,53 €

GRIECHEN-TIER

würzig gebackener Fetakäse auf einem mit fruchtigem Balsamicoessig marinierten Roccasalat, arrangiert mit Kirschtomaten und unserem Knobibrot.

8,85 €

... und ansonsten gilt in unserer Küche:

GEHT NICHT, GIBT'S NICHT!

DAS MINI-SALÄTCHEN

zum Essen dazu, toll gemischt mit allem, was die Saison hergibt

nur 2,10 €

SAFTIGE STEAKS von unserem Lavasteingrill:

RUMSTEAK 250gr.	mit krossem Fettrand	21,52 €
RIBEYE-STEAK 300gr.	saftiges Stück aus der Rippe	20,43 €
GEFLÜGELBRUST	mit Zitronenpfeffer verfeinert	14,23 €

Zu jedem Steak servieren wir knackige in Kräutern geschwenkte Bohnen mit Speck und mit Thymian verfeinerte Rosmarinkartoffeln (alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!)

WENN KINDER WÄHLEN DÜRFEN, DANN...

SCHNORRELLER	Teller mit Besteck zum Klauen!	kost' nix!
ALLES IN KLEIN!	... egal, was von der Speisekarte - sucht es euch aus!	- 33 %
CHICKEN NUGGETS	Saftige Hähnchennuggets mit goldgelben Pommes Frites	4,50 €
CURRYWURST ^{1,2}	große Curryknackwurst mit süß-scharfer Currysauce und Currypulver veredelt, dazu goldgelbe Pommes Fritz	4,50 €
NUR POMMES		2,50 €
HAMBURGER	100gr. gegrilltes Rindfleisch auf einem krossen Burgerbrötchen mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und knackigem Salat	3,09 €

FISCH VERLIEBT

PANNTIER

Unser norddeutscher Klassiker, dreifach gemischt und lecker gebratene Fischfilets mit würzig gekörnter Senfsauce auf krossen Bratkartoffeln an Essigurken.

12,96 €

MEERTIER

Gebratene Knoblauchgarnelen mit Rosmarin und Thymian auf knackigem Pfannengemüse mit Knobibrot und einer mit Safran verfeinerten Aioli.

15,46 €

Winterwunder-Neuheiten

Suppen für die innere Wärme

Rotkohlcremesuppe

leuchtend in Farbe und Geschmack mit einer Eismeergarnele und Sahnehaube

4,88 €

Waldpilzcremesuppe mit Speckcroutons

4,85 €

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse

mit Honig und Thymian verfeinert, dazu krosse Speckscheiben

7,56 €

geräucherte Entenbrust

auf in Kartoffeldressing marinierten Feldsalat

7,82 €

Salate

Saltim Bocca vom Saibling

auf winterlichem Blattsalaten in Limonen-Schmand Dressing

als Vorspeise

8,64 €

als Hauptspeise

14,76 €

Pasta

Breite Bandnudeln

mit Lauch-Maronen-Rahm, dazu Parmesan oder mit Hirschsteakstreifen

9,36 €

13,62 €

Linguini

in Tomaten-Paprika Pesto mit gerösteten Austernpilzen

8,97 €

Holsteiner Grünkohl

mit Backe, Kochwurst, Kassler und Bratkartoffeln

13,95 €

oder nur mit Kassler, Kochwurst und Bratkartoffeln

12,88 €

oder nur 2 Kochwürste mit Bratkartoffeln

11,15 €



Winterwunder-Neuheiten

Hauptspeisen

½ entknöchelte knusprige Ente auf Orangensauce mit Apfelrotkohl und Klößen	15,21 €
Knusprige Entenbrust auf Orangenpolenta mit weihnachtlichem Apfel-Zimt-Rotkohl	18,72 €
Junghirschbraten 200 gr auf Wirsingpüree mit gefülltem Preiselbeer-Pfirsich	13,85 €
gebratener Lachs auf Macadamia-Rahmsauce mit schwarzen Tagliatelle und buntem Linsen-Ragout	15,62 €
Duett vom Zander und Saibling auf Marktgemüse und hausgemachten Herzogin Kartoffeln	16,98 €
200gr. Hirschsteak auf Brombeerjus mit Serviettenknödeln und knackigen grünen Bohnen	19,84 €

Desserts

im Kokosmantel gebackenes Vanilleeis an Rumkirschen	6,21 €
Zweierlei Mousse im Weckglas mit Ananas-Minz Ragout	5,91 €
Walnuss-Honig Parfait an warmen Zimtpflaumen	5,34 €

WAS UNS ERWARTET... UND AUCH EUCH!

„Fürs Extra brauchen wir Bohnen, Krustenbraten und Spätzle. Außerdem MUSS jetzt an Tisch 23,4,7 und 13 der 1. Gang gehen und das Dessert für Tisch 17 dauert jetzt schon 20 Minuten. Bon neu!“ Da die Sommersaison nun leider wieder vorbei ist, nähern wir uns einer zweiten heißen Phase: die Weihnachtszeit. Teller werden fliegen, Personal wird angeschrien, Tische werden verwechselt und Köche schmeißen (im Idealfall wirklich) nur das Handtuch. Da fallen schon einmal Sätze, wie: „Ich brauche jetzt dringend den 2. Gang für Tisch 24 und wo bleibt eigentlich die zusätzliche Soße für Tisch 3 ach und wo ist der Spüler?“. Besonders das Verhältnis zwischen Küche und Service wird auf eine harte Probe gestellt und die Fronten beginnen sich massiv zu verhärten. Da werden enge Freunde zu Feinden und Kämpfe bahnen sich an, die die Erwartungen und Erfahrungen aus früheren Schwarz-Weiß Kriegen mehr als übertreffen. Kleinigkeiten werden zu halben Weltuntergängen hochdiskutiert und am Ende hoffen eigentlich nur alle auf strahlende Gäste. Dafür haben wir auch dieses Jahr wieder außergewöhnlich schmackhafte Gerichte für euch zusammengetüfelt. Die folgende Ausgabe haben wir nicht nur mit unseren weihnachtlichen Ideen versehen, sondern auch mit einer Auswahl unserer Klassiker. Rosamilchtier, Exotiktier und Sauerglastier reihen sich ein in die vielfältigen Angebote, die euch bis Januar erwarten. DAUERT!



Winterliche Menüs

Unsere Ideen für Eure Weihnachtsfeier
oder zum Vorbestellen...

3-Gänge-Menü

Chicorree- Feldsalat
mariniert in einer Liason von Wasabi und Mango
an gebratenem Kräuterzander
begleitet von hausgebackenem Sauerteigbrot
und Griebenschmalztöpfchen

Wildes Surf and Turf

100gr Hirschkeulenmedaillon medium gebraten
oder saftiges Lachssteak garniert
mit einer Sea Water Prawn
auf einer Preiselbeer-Veloute
an einem Kartoffelsäckchen

Christians Bratapfel-Küchle
auf Marzipan-Rahm Sauce

33,87€



4-Gänge-Menü

Räucherforellentatar in Rettichcanneloni
auf Ruccola mariniert mit Himbeerdressing

Cappuccino von der Lauchcremesuppe
mit hausgebackenem Sauerteigbrot
und Griebenschmalztöpfchen

Duett von der klassischen Rinderroulade
und einer Kasslerroulade
mit Rotkohlfüllung
dazu Steinpilzarté und leuchtende Zuckermörhchen

vollmundiges Bratapfel-Tiramisu

36,21€



Buffet-Ideen

Gaumenfreude Nummer 1

Suppencappuccino Duett am Tisch serviert
bestehend aus einer Rotkohlcremesuppe
und einer Geflügelconsomme

den Hauptgang erlebt ihr als Aktiv-Bufferet
mit Frontcooking Station:
saftige, rosa gegarte Steakhüfte
im Kräutermantel mit Sauce Bernaise
und gebratene Geflügelmedaillons
mit Waldpilzfüllung und Kräutersauce
dazu servieren wir euch

mit Rosmarin verfeinerte Kartoffeln aus der Pfanne,
Kartoffelgratin mit würzigem Käse überbacken,
Mandelbroccoli und Zuckermöhrrchen

zum süßen Abschluss servieren wir euch als Tellergericht:
zweierlei gespritztes Mousse au chocolate im Glas
serviert mit Ananas-Minz Ragout

für nur freudige 33,42 €

Gaumenfreude Nummer 2

kleiner winterlicher Blattsalat im Limonen-Schmand
Dressing mit kandierten Walnüssen
und hausgemachtem Sauerteigbrot am Tisch serviert

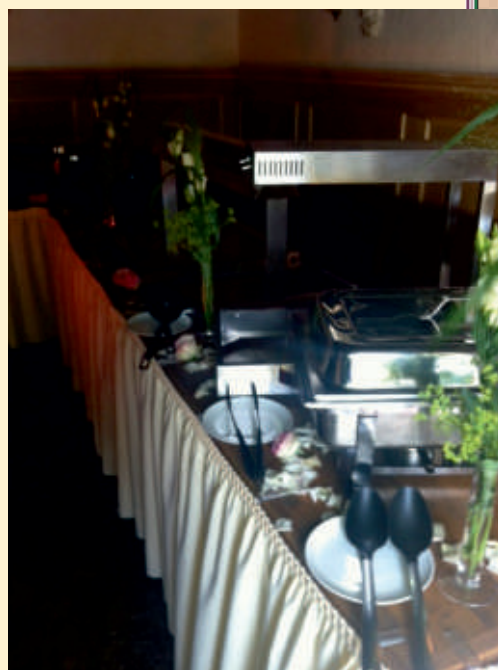
den Hauptgang erlebt ihr als Aktiv Buffet
mit Frontcooking Station:
saftiger Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce
und Geschnetzeltes vom Geflügel in Pilzrahmsauce
dazu servieren wir euch

in Scheiben geschnittene Serviettenknödel,
in Butter geschwenkte Kräuterspätzle,
mit Mandeln verfeinerter Broccoli und buntes Marktgemüse

als krönenden Abschluss servieren wir als Tellergericht:
Walnuß-Honig Parfait an warmen Zimt-Pflaumen

für nur winterliche 28,79 €

Gerne erstellen wir euch in einem persönlichem Gespräch ein
individuelles Angebot für eure Feier und für eure Tischdekoration.
Sprecht uns einfach an.



Steckbriefe: Was ihr schon immer wissen wolltet über...

Joana

Name: Joana
Baujahr: unser „Küken“ aus dem Jahr 1992
Position: unsere „Streber-Azubine“ hat einen Platz in der Begabtenförderung!!!
Lieblingsgetränk: Auf jeden Fall alles, was sie selber zusammenmixt!
Schwächen: die bekannten Stimmungsschwankungen
Stärken: beim Rappen ist sie ganz weit vorne - unsere Entertainerin mit Vorliebe für Verkleidungen.
Beziehungsstatus: Glücklicher geht's nicht!!!



Roy

Name: Roy
Baujahr: guter 1983er!
Position: geliebter Pascha- bekommt mit ihm eine ganz neue Bedeutung.
Lieblingsgetränk: alles in XXL - ok., morgens gibt's Tee!
Schwächen: lässt immer die Mädels seine Tische saubermachen.
Stärken: mit ihm kann man immer Spaß haben, egal wie sehr man gerade im Stress ist - Danke Roy!
Beziehungsstatus: mehr als glücklich! Wir hören schon die Hochzeitsglocken läuten.





PUTZBENGEL

Putzen, Wischen, Pinseln, Schrauben, Kette fetten und noch mehr...

Fenster- und Gebäudereinigung

Jörn Dieske

0176 / 76 180 110

WIR FRAUEN

Mich muss man sich nervlich erstmal leisten können!

- ich lese keine Anleitungen! Ich drücke Knöpfe bis es passt
- ich brauche keinen Alkohol um peinlich zu sein! Das krieg ich auch so hin!
- Wenn ich ein Vogel wäre, wüsste ich ganz genau, wen ich als erstes anschießen würde!
- Ich bin nicht zickig, ich bin emotionsflexibel!
- die 3 schönsten Worte der Welt? Ich geh schlafen!
- ich hab keine Macken! Das sind Special Effects!
- Frauen müssen wie FRAUEN aussehen und nicht wie tapezierte Knochen!
- Vergeben und vergessen? Ich bin weder Jesus noch habe ich Alzheimer.
- Meine Motivation und ich haben Beziehungsprobleme und leben gerade getrennt.
- Wir Frauen sind Engel, und wenn man uns die Flügel bricht, fliegen wir auf dem Besen weiter! Wir sind ja schließlich flexibel!
- Das ist kein Speck! Das ist erotische Nutzfläche!
- Als Gott die Männer schuf, versprach er, das ideale Männer an jeder Ecke zu finden sein werden....und dann machte er die Erde rund!!!
- Auf meinem Grabstein soll stehen: Guck nicht so doof, ich läge jetzt auch lieber am Strand!!!



Wir machen Außergewöhnliches, aber insbesondere das Gewöhnliche außergewöhnlich gut.



www.vw-bullibar.de



B&B Veranstaltungen

Hamburger Straße 38 23816 Leezen

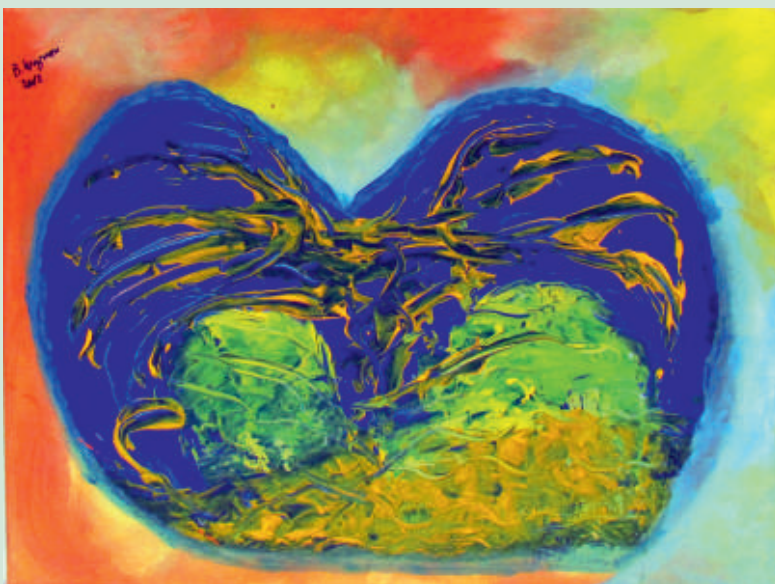
info@vw-bullibar.de 0173 / 64 36 890

BABSI'S BUNTE WELT



Ausstellung
9.2.2013 - 10-16 Uhr
Eintritt frei

1959 wurde ich in Hamburg geboren. Nach meinem Schulabschluss mit Mittlerer Reife erlernte ich den Beruf zur Bürokauffrau. Meine berufliche Laufbahn verlief sehr zielstrebig und ich arbeitete mich bis zur Vorstandssekretärin hinauf. 2003 nahm mein Leben eine schicksalhafte Wende. Ich wurde chronisch krank (Multiple Sklerose) und musste meinen Beruf aufgeben. Mein Mann unterstützte mich dann bei der Suche nach einem Hobby. Ich fing an, mich für das Malen zu interessieren, dabei blieb es die nächsten Jahre aber auch. Meine Kreativität war noch nicht ausgereift. Durch ein Puzzle mit Katzen von der Künstlerin Rosina Wachtmeister wurde ich vor 4 Jahren wieder inspiriert und begann selbst Katzen zu malen. Dabei entdeckte ich mein malerisches Geschick, meine Kreativität und den Spaß am Malen. Seitdem mag ich den Pinsel eigentlich nicht mehr aus der Hand legen und bilde mich durch Bücher, Videos, Lektüren, Kurse weiter. Das Malen ist für mich befreiend und lenkt mich von meiner Krankheit ab.



VORSCHAU

Spanferkel-Dienstag zum Sattessen!
jeden Dienstag ab 18.00 Uhr
saftige Spanferkelkeulen am Spieß für 13,98 €

Bratkartoffel-Buffer
jeden Mittwoch ab 18.00 Uhr
alles um die Bratkartoffel für 15,75 €

Sonntagsbrunch
jeden Sonntag von 10.00 - 14.00 Uhr
...futtern bis die Hose kracht für 18,88 €

Krimi-Dinner (Tränen der Dorothea)
am 06.11. + 06.12. 12 - das etwas andere Abendmahl
inkl. 3-Gänge-Menü für mörderische 49,-€

Krimi-Dinner (Leichenschmaus)
am 25.10. 2012 - das etwas andere Abendmahl
inkl. 3-Gänge-Menü für intrigante 49,-€

Hexen-Dinner
am 20.11. + 13.12.2012, inkl. 3-Gänge-Menü
und Begrüßungsgetränk für verhexte 49,-€

Weihnachtsbrunch
am 25. + 26.12. von 10.00 - 14.00 Uhr
für nur besinnliche 24,24 €

Tanznacht
am 19.01.2013 mit DJ Jedt,
bekannt aus dem Café Schöne Aussichten
mit Buffet 20,00 € ohne Buffet 8,00 €