

Landgasthaus
CLEMENSCHAFEN
Familie Ostermann

Tellerchen-Abend

IM CLEMENSCHAFEN

 **Mittwoch, 23. September 2026**

Beim Tellerchen-Abend starten wir in drei Zeitfenstern:



ZEITFENSTER 1

17:30 Uhr



ZEITFENSTER 2

18:15 Uhr



ZEITFENSTER 3

19:00 Uhr

Herzlich willkommen!



Heute ist es soweit: Unser **erster Tellerchen-Abend** im Clemenshafen!

Freuen Sie sich auf viele kleine Gerichte, probieren Sie sich nach Herzenslust durch unsere Karte und entdecken Sie vielleicht den einen oder anderen neuen Favoriten.

Familie Ostermann und unser gesamtes Team sind hochmotiviert und freuen sich auf einen schönen, genussvollen Abend mit Ihnen!



*Westfälische Gastfreundschaft.
Mit Herz und Leidenschaft.*



SO FUNKTIONIERT UNSER TELLERCHEN-ABEND



Jeder Gast erhält seine eigene Tellerchen-Karte. Machen Sie einfach einen Strich neben jedes Gericht, das Sie gerne probieren möchten. Ob vier, sechs oder auch **acht bis zehn Tellerchen** – stellen Sie sich Ihren Abend ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.



Unser Serviceteam kommt anschließend an Ihren Tisch und nimmt die Wünsche aller Gäste gemeinsam auf. Damit ist Ihre **Tellerchen-Bestellung für den Abend komplett**.



Anschließend beginnt unsere Küche mit der Reise durch die Karte. Die Tellerchen werden **gangweise und in einer festen Reihenfolge** zubereitet und serviert.



Deshalb kann es durchaus vorkommen, dass bei einem Gang nicht jeder Gast am Tisch ein Tellerchen bekommt. Keine Sorge – wir haben niemanden vergessen! Die Küche schickt die verschiedenen Gerichte bewusst **der Reihe nach** und nicht wild durcheinander.



Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die kleinen Pausen und freuen Sie sich auf Ihr nächstes Tellerchen. **Um richtig satt zu werden!**

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Probieren und einen genussvollen Abend!

Familie Ostermann & das Team vom Clemenshafen



Münsterländer Hochzeitssuppe

mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen

Kleiner Antipasti-Teller

mit Kräutercreme und Baguette

Räucherlachs-Crêpe

auf Gurken-Kohlrabi-Salat

Blattsalatmischung

mit gebackenem Terijakihähnchen

Pinsa

mit Salami, roten Zwiebeln und Käse

Currywurst

mit knusprigen Fritten

Spareribs

langsam und saftig gegart dazu Wedges

Zwiebelschnitzel vom Jungschwein

mit Bratkartoffeln

Bifteki

mit Feta gefüllt, dazu Tzatziki und Tomatenreis

Medaillon vom Schweinefilet

Rahmchampignons und hausgemachten Spinatknöpfli

Geschmorte Rinderschaukel

mit Rotweinjus und Kartoffel-Röstzwiebelstampf

Gebratenes Rotbarschfilet

mit Remouladensauce und lauwarmen Kartoffelsalat

Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt

auf Gemüse-Kräuterrahm mit Parmesan

Mousse au Chocolate nach alter Tradition

auf Himbeerpüree

Ostermann's Herrenceme

... probieren Sie nach Herzenslust für 29,90 € pro Person