

# Verehrte Gäste!

Wären Sie vielleicht im Jahre 1791 bei uns eingekehrt, hätten Sie unser Gasthaus so angetroffen, wie es in der folgenden Reisebeschreibung geschildert ist: „Die erste Allee ist mit Linden, die zweite mit Ellern, und die dritte mit wilden Kastanien besetzt. Ist man diese durchfahren, so kommt man an das... wohlgebaute und noch besser eingerichtete Wirtshaus, zum FASANENHOF genannt. In den Speisezimmern desselben sind einige schöne Gemälde, und man hat auch eine Maschine angebracht, um, wenn es heiß ist, kühle Luft zu machen.“



Der „Fasanenhof“ war das Gasthaus des Gutes Jersbek, welches 1588 durch Erbvertrag von dem Gut Borstel als selbständiges Gut abgetrennt wurde. Die historische Tradition des „Fasanenhofes“ läßt sich etwa 250 Jahre zurückverfolgen. Nach einer Schenkungs-urkunde aus dem Jahre 1755 fand sich ein Kammerdiener des Gutsbesitzers Adolph Jasper von Ahlefeldt für langjährige treue Dienste mit dem „allhier zu Jersbek vor dem Hofe gelegenen Wirtshaus mit dem dabey befindlichen Garten, wie auch dem dabey belegenen ehemaligen Fasansen-Hoff“ belohnt. Es liegt nahe, dass die erwähnte Fasansenrie dem Gasthaus seinen Namen gab.

Wir danken für Ihren Besuch,



Das Team vom Fasanenhof

*„Viel Liebe und viele  
Ideen.....  
wenig Zeit für uns  
selbst.“*

Eine hoffentlich gelungene Speisekarte für jeden Geschmack und Geldbeutel!

Mit einer Saison orientierten Frischeküche auch mit vegetarischen Gerichten.

Wickelraum, Kinderstühle, Kinderkarte  
Malunterlagen mit Stiften und Belohnung dazu.

Personal, dass voll hinter uns steht, egal wie viele Stunden und Stress, alle arbeiten nur für Sie! Unsere Gäste!

Wenn mal ein Fehler passiert ist, entschuldigen wir uns mit einem Schnäpschen...

Vielleicht hilfts!

Werfen Sie doch auch mal beim Vorbeigehen einen kleinen Blick in unsere Vitrine gegenüber vom Tresen. Dort finden sich immer nette, kleine Mitbringsel und Leckereien.

Und nun lassen Sie es sich gut gehen,

*„Denn ein Tag ohne Speis‘ und Wein,  
ist wie ein Tag ohne Sonnenschein!“*

Ihre Familie Hinrichs

*„Was gibt es noch,  
was Sie wissen müssen?“*

Saisonale Angebote wie

Spargel – Matjes – Pfifferlinge, tolle Wildgerichte, Geflügel und und und... finden Sie immer auf unseren Tafeln im Eingangsbereich.

Bei größeren Gruppen ab 12 Pers. reichen wir Ihnen eine Sonderkarte. Das heißt, einen Auszug aus der großen Karte.

Für jeden Geschmack, ist etwas dabei... Wort drauf!

Jeder soll zufrieden sein! Und nicht lange warten müssen!

Möchten Sie mal etwas Besonderes essen?

Rehrücken, gespickter Hecht „Ostpreussische Art“ oder sogar Hummer? Dann lassen Sie es uns wissen!

„Große Highlights“ im Fasanenhof sind unsere Fischbuffets, Spargelbuffets, Gänsebuffets, Wildbuffets, Weihnachts- und Silverstergalabüffet. Fragen Sie einfach nach den Terminen und reservieren Sie gleich.

Eine Übersicht über die Allergene in unseren Speisen finden Sie in unserer Speisekarte. Die Vermeidung von Kreuzkontakten kann jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Für Umbestellungen nehmen wir € 2,50, damit die Kalkulation wieder stimmt. Das Finanzamt rechnet uns es vor. Leider leider.

Und im Sommer...  
... ergattern Sie sich ein lauschiges  
Plätzchen in unserem verträumten

*„Sommergärtchen“*

Unter dem Ahorn, an der historischen Mauer  
oder mit einer größeren Gruppe im Pavillon.

*Vogelgezwitscher, Wassergeplätscher...*  
*... lassen Sie es sich gut gehen!*

... und bei Platzregen und Gewitter  
nehmen Sie was Sie tragen können.  
Stein mit Tischnummer „linke Tasche“  
Brot und Bestecke „rechte Tasche“  
Teller und Glas in die Hand...  
... und ab in unsere Stuben

# „Jetzt aber endlich“ zu den Speisen!

<b>Tagessuppen</b> immer frisch und immer eine andere. Fragen Sie bitte nach der heutigen	€ 6,00
<b>Matjesfilet „Holsteiner Art“</b> auf Vollkornbrot mit lecker Hausfrauensauce	€ 10,50
<b>„Kleine Vorspeise“</b> Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto	€ 7,80
<b>„Griechischer Sommersalat“</b> frische gem. Salate, mit Scharfskäse, Zwiebeln, Oliven und Hirtenbübchen Fond	€ 12,80
<b>Salatteller „Poseidon“</b> verschiedene bunte Salate, alles was da ist, Zwiebeln, Ei, Joghurtdressing und Thunfisch	€ 13,80
<b>Salatteller „Nach Art des Hauses“</b> Gartenfrische Salate, mit gebratene Putenstreifen, frischen Früchten und Joghurtdressing	€ 13,90
<b>„Tortellinis“</b> gefüllt mit Ricotta und Spinat, in feiner Rahmsauce, einem Hauch Knoblauch und gem. Salat	€ 13,90
<b>„Spätzle-Pilz-Gemüsepfanne“</b> gemischtes Gemüse mit bunten Spätzle und Pilzen in feiner Rahmsauce	€ 13,50
<b>„Unsere Sommersause“</b> Leckere Gemüsepfanne mit Sourcream und Kartoffelecken	€ 14,50

# *„Fisch muss frisch auf den Tisch!“*

## **Gebratenes Zanderfilet**

mit frischen gedünsteten Apfelscheiben,  
zerl. Butter, Salzkartoffeln und Gurkensalat

€ 18,50

## **Gebratene Forelle „Müllerin Art“**

mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

€ 17,80

## **Fleischige in Speck gebratene Scholle**

mit zerl. Butter und Gurkensalat

€ 18,90

## **Norweger Lachssteak**

mit Gurkensalat, zerl. Butter und Salzkartoffeln

€ 18,90

Liebe Gäste, haben Sie Verständnis das unsere Fischgerichte,  
nicht immer in ausreichenden Mengen vorhanden sein können

Denn... Fisch muss frisch auf den Tisch!...

Wenn alle ist, ist alle!

*Der Fisch soll 3 mal schwimmen.  
Im Wasser..., im Fett... und im Wein...*

*„Schnitzel.....  
immer wieder  
gut!“*

vom mageren Schweinerücken, frisch paniert

**Schnitzel „Jäger Art“**

mit Champignons und Käse überbacken  
dazu frischer gem. Salat und Bratkartoffeln  
(Verfolgt mich seit fast 30 Jahren)

€ 18,50

**Zigeunerschnitzel**

mit frischen Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Champignons  
in feiner feurigen Sauce. „Nicht aus dem Eimer“  
dazu gem. Salat und Bratkartoffeln

€ 17,50

**Champignonschnitzel**

mit frischen Champignons in Rieslingrahm  
dazu Kroketten und gemischter Salat

€ 16,80

**Schweineschnitzel „Wiener Art“**

**- Was für ein Lappen -**

mit gem. Salat und herzhaften Bratkartoffeln

€ 17,50

*Unsere Schnitzel kommen alle aus der Pfanne.  
Versprochen!*

*„Hier dreht sich alles  
um Rind  
- Schweinf, Lamm  
und Wild!“*

**Zartes Wildgulasch aus hiesiger Jagd**

mal vom Reh mal vom Hirsch oder Wildschwein

Welches haben wir heute?

mit Pilzen, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kroketten € 18,50

**„Immer wieder lecker“**

Zarte Wiesenlammsteaks

mit frischen Champignons in Knoblauchrahm.,

Speckbohnen und Bratkartoffeln € 17,80

**Zarte Steaks aus dem Herz der Hüfte**

„Nach Förster Art“

mit gebratenen Champignons, gefüllter Frucht,

Speckbohnen, Wachholderrahmsauce und Bratkartoffeln € 18,90

**„Bierkutschersteak“**

vom Schweinerücken, zart und saftig

mit Pfefferbiersauce, gem. Salat und Bratkartoffeln € 16,80

**„Winzerinsteak“**

vom zarten Schweinerücken, mit frischen Champignons

in Rieslingrahm, gem. Salat und Bratkartoffeln € 17,50

*„Lust auf was Kaltes?  
Aber mit Bratkartoffeln  
von Oma's altem Ofen!“*

**Holsteiner Matjestopf**

„Nach Hausfrauen Art“

€ 14,50

**Zart rosa gebratenes Roastbeef**

mit Remoulade und saurer Beilage

€ 18,50

**Hausgemachtes mageres Sauerfleisch**

würzig pikant mit Remoulade

€ 13,80

**Grüne gebratene Ostseeheringe**

mild-süß-sauer eingelegt

€ 13,50

**Das Frühstück des Bauern**

„Herzhaft und kräftig“

mit gewürfeltem Schinken und saurer Beilage

€ 13,50

**Heringshappen süß-sauer „Schedische Art“**

mit Zwiebeln

€ 13,50

*Ist der neue Matjes da,  
gibt es eine extra große Matjeskarte!*

*Wir machen auch leckere Bratkartoffeln außer Haus!...  
... Fragen Sie einfach nach.*

*„Unsere kleinen  
Desserts... beschwipst  
oder nicht... passen immer  
noch rein!  
... genieße und bereue  
nichts!“*

**Beschwipster Engel**

Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne

€ 4,50

**Schwarze Madonna**

Vanilleeis mit Pflaumen und Sahne

€ 6,50

**Hausgemachte Rote Grütze**

mit Vanillesauce

€ 6,00

**Betthupferl mmmhhh...**

Schokoladeneis mit Sahnelikör und Sahne

€ 4,50

*Lust auf einen größeren Eisbecher aus  
unserer Eiskarte,  
... mit dem besten von Schöller-Premium.  
Oder lassen Sie sich unsere Dessertvariationen  
Einmal am Tisch zeigen und Sie wählen  
Sich Ihren Favoriten aus.*

Und zu guter Letzt fragen wir Sie...

Waren Sie mit uns zufrieden?

Wenn ja, freuen wir uns über einen Eintrag in unserem Gästebuch unter

**[www.zum-fasanenhof.de](http://www.zum-fasanenhof.de)**

wenn nicht, lassen Sie es uns bitte wissen, damit wir auch Sie, das nächste Mal voll zufrieden stellen können!

*Wir würden uns sehr freuen Sie wieder als Gast  
in unserem Haus begrüßen zu dürfen.*

## *Biere vom Fass*

Radeberger Pilsener	0,3l	€ 3,60
Radeberger Pilsener	0,5l	€ 4,90
Alsterwasser	0,3l	€ 3,60
Alsterwasser	0,5l	€ 4,90
Duckstein	0,3l	€ 4,20
Duckstein	0,5l	€ 5,50
Schöffelhofer Weizen	0,3l	€ 3,60
Schöffelhofer Weizen	0,5l	€ 4,90

### **Flaschenbiere**

Erdinger Weizenbier Alkoholfrei	0,5l	€ 4,90
Jever Fun Alkoholfrei	0,33l	€ 3,20
König Pilsener Alkoholfrei	0,33l	€ 3,20
Vita Malz	0,33l	€ 2,80

## *Aperitifs*

Sherry	5cl	€ 3,20
Portwein	5cl	€ 3,20
Kir Royal	5cl	€ 4,00
Hausmarke trocken	Fl. 0,75l	€ 18,00
Prosecco/Sekt	0,1l	€ 3,50

## *Alkoholfreie Getränke*

Coca Cola	Fl.	0,2l	€ 2,70
Coca Cola		0,3l	€ 2,80
Coca Cola		0,5l	€ 4,10
Coca Cola light	Fl.	0,2l	€ 2,70
Coca Cola light		0,4l	€ 4,20
Fanta		0,3l	€ 2,80
Fanta		0,5l	€ 4,10
Sprite		0,3l	€ 2,80
Sprite		0,5l	€ 4,10
Spezie		0,3l	€ 2,80
Spezie		0,5l	€ 4,20
Bonaqua Tafelwasser		0,5l	€ 3,80
Bad Camberger Taunusquelle	Fl.	0,25l	€ 2,60
Bad Camberger Taunusquelle	Fl.	0,75l	€ 6,50
Bad Camberger Taunusquelle ohne Kohlensäure	Fl.	0,25l	€ 2,60
Bitter Lemon	Fl.	0,2l	€ 2,60
Tonic Water	Fl.	0,2l	€ 2,60
Apfelsaft		0,2l	€ 2,60
Apfelschorle		0,3l	€ 3,00
Apfelschorle		0,5l	€ 4,20
Orangensaft		0,2l	€ 2,60
Tomatensaft		0,2l	€ 2,60
Traubensaft		0,2l	€ 2,60
Traubenschorle		0,5l	€ 4,20
Johannisbeernektar		0,2l	€ 2,80
Johannisbeerschorle		0,5l	€ 4,20

# *Spirituosen*

Framboise Auguste Rouyer	2cl	€ 4,40
Amaretto	2cl	€ 2,60
Sambucca	2cl	€ 2,60
Cointreau	2cl	€ 2,80
Pernod	2cl	€ 2,80
Campari	4cl	€ 3,50
Martini	5cl	€ 3,20
Ballantine's Scotch Whisky	2cl	€ 3,50
Jim Beam Bourbon Whisky	2cl	€ 3,60
Wodka	2cl	€ 3,20
Wodka Feige	2cl	€ 3,00
Calvados	2cl	€ 3,40
Grappa	2cl	€ 4,00
Ouzo	2cl	€ 2,50
Gin	2cl	€ 2,90
Ramazzotti	2cl	€ 3,00
Oldesloer Korn	2cl	€ 2,00
Fürst Bismarck	2cl	€ 2,20

Helbing Kümmel	2cl	€ 2,20
Underberg	2cl	€ 2,60
Bommerlunder	2cl	€ 2,20
Bommi Pflaume	2cl	€ 3,00
Malteser	2cl	€ 2,90
Jubiläums Aquavit	2cl	€ 3,20
Linie Aquavit	2cl	€ 3,50
Gammel Dansk	2cl	€ 3,00
Rum	2cl	€ 2,40
Bacardi	2cl	€ 2,80
Jägermeister	2cl	€ 2,60
Fernet Branca	2cl	€ 3,00
Asbach Uralt	2cl	€ 3,20
Cognac	2cl	€ 3,60
Eierlikör	2cl	€ 2,50
Baileys	2cl	€ 3,60
Grand Marnier	2cl	€ 3,60
Aperol – Spritz		€ 6,00
Hugo		€ 6,00

# *Heiße Getränke*

Becher Kaffee	€ 3,50
Tasse Kaffee	€ 2,20
Kännchen Tee	€ 3,50
Kännchen Kaffee Hag	€ 3,50
Tasse Kaffee Hag	€ 2,20
Becher Kakao	€ 3,60
Tasse Kakao	€ 2,10
Espresso	€ 2,30
Espresso Doppelt	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiatto	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,10
Rumgrog	€ 3,60
Eisbrecher	€ 3,90
Glühwein	€ 3,10