

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 Schenkungsurkunde 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 dabei befindlichen Garten, wie auch dem dabei belegenen ehemaligen Fasanen-Hoff“ belohnt. Es liegt nahe, dass die erwähnte Fasanerie 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?

*Bei größeren Gruppen ab 20 Personen „A la Carte“
würden wir gerne mit Ihnen über eine verkleinerte
Speisekarte sprechen. Jeder Gast soll bei uns
zufrieden sein und nicht lange warten müssen!*

*Möchten Sie mal etwas ganz Besonderes essen?
Rehrücken, Hummer, gespickter Hecht „Ostpreußische Art“
oder etwas anderes? Dann lassen Sie es uns wissen!*

*„Große Highlights“ im Fasanenhof sind unser großes
Wildbüffet im Herbst, Weihnachts- und Osterbüffet.*

*Können Sie kein Mehl oder Milchprodukte vertragen?
Lassen Sie es uns wissen. Wir kümmern uns auch um Sie.*

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

*Aber was das Schönste ist, Sie sitzen bei uns noch an einem
Tisch mit Tischdecke.*

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

„Sommergärtchen“

*Unter dem fast schon Antiken Ahorn,
an der historischen alten Mauer.
Abseits an der Buchenhecke.*

*Bei Vogelgezwitscher und alten Heuwagen
lassen Sie es sich ohne Autolärm
hier richtig 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 gemütliche Stube.*

„Jetzt aber endlich“ zu den Speisen!

<i>Tagessuppe immer frisch und immer eine andere. Fragen Sie bitte nach der heutigen</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Zartes Weideland Rumpsteak Pfeffersauce und Bratkartoffeln mit gem. Salat</i>	<i>€ 26,50</i>
<i>Geschmortes vom Galloway mit allem Drum und Dran.</i>	<i>€ 25,50</i>
<i>„Immer wieder lecker“ zarte Wiesenlammsteaks mit frischen Champignons in Knoblauchrahm, Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	<i>€ 19,80</i>
<i>Fleischige in Speck gebratene Scholle mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und Gurkensalat</i>	<i>€ 20,50</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet mit frischen gedünsteten Apfelscheiben, zerl. Butter, Salzkartoffeln und Gurkensalat</i>	<i>€ 20,50</i>
<i>Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignons und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und frischer gem. Salat</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Champignonschnitzel mit frischen Champignons in Knoblauchrahm, dazu Kroketten und frischer gem. Salat</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Zigeunerschnitzel mit frischen Zwiebeln, Paprika und Champignons in einer feurigen Sauce, Bratkartoffeln und gem. Salat</i>	<i>€ 18,50</i>
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit herzhaften Bratkartoffeln und gem. Salat</i>	<i>€ 17,90</i>

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

*„Hier geht es um herzhaft,
würzig und pikant.“
Alles mit Bratkartoffeln!*

Holsteiner Matjestopf

„nach Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in feiner Sahnesauce € 16,50

Zart rosa gebratenes Roastbeef „kalt“

mit Remoulade „hausgemacht“ und saurer Beilage € 19,80

Hausgemachtes mageres Sauerfleisch

vom „Nacken“ würzig pikant süß sauer

mit hausgemachter Remoulade € 16,50

Grüne gebratene Filets vom Ostseehering

mild, süß-sauer eingelegt € 14,80

Heringshappen süß-sauer „Schwedische Art“

„mein Favorit“

mit frischen Zwiebeln € 15,40

Oder mal von allem etwas

auf Vorbestellung auch für mehrere Personen € 26,80

Vegetarisches

Salate und Vegan

Salatteller „nach Art des Hauses“
frische Gartensalate mit gebratenen zarten Rinderstreifen
und leckerem Joghurtdressing € 14,80

Salatteller Poseidon
mit Thunfisch und frischen Zwiebeln € 14,80

Spätzle-Pilz-Gemüsepfanne
gem. Gemüse, mit bunten Spätzlen und
Pilzen in feiner Rahmsauce € 14,80

Tortellinis
gefüllt mit Ricotta und Spinat in feiner Rahmsauce
und gem. Salat € 14,90

Vegane Paella Pfanne heiß serviert
mit rundem Reis, Gemüse, Zwiebeln, Cannellini Bohnen
in feiner Paella Sauce € 16,80

Leckere Gemüseschnitzel
mit frischen Champignons in Rahm,
Kroketten und gem. Salat € 19,80

*„Unsere kleinen Desserts...
beschwipst odernicht...
passen zum Abschluss immer noch!
... Genieße und bereue nichts!“*

<i>Beschwipster Engel</i> <i>Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Schwarze Madonna</i> <i>Vanilleeis mit Apfel-Pflaumen und Sahne</i>	<i>€ 6,80</i>
<i>Betthupferl mmmhhh...</i> <i>Schokoladeneis mit Sahnelikör und Sahne</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Schwarzwaldbecher</i> <i>Schoko- und Vanilleeis mit heißen Kirschen</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Panna Cotta Creme</i> <i>mit Apfel-Pflaumen</i> <i>einfach nur lecker ...</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Hausgemachte Rote Grütze</i> <i>mit Vanillesauce oder Vanilleeis</i>	<i>€ 6,50</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Coca Cola</i>		<i>0,3l</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Coca Cola</i>		<i>0,5l</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Coca Cola light</i>		<i>0,4l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Fanta</i>		<i>0,3l</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Fanta</i>		<i>0,5l</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Sprite</i>		<i>0,3l</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Sprite</i>		<i>0,5l</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Spezie</i>		<i>0,3l</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Spezie</i>		<i>0,5l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Bonaqua Tafelwasser</i>		<i>0,5l</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Bad Camberger Taunusquelle</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Bad Camberger Taunusquelle</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 6,80</i>
<i>Bad Camberger Taunusquelle ohne Kohlensäure</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Tonic Water</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Apfelsaft</i>		<i>0,2l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Apfelschorle</i>		<i>0,3l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Apfelschorle</i>		<i>0,5l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Orangensaft</i>		<i>0,2l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Tomatensaft</i>		<i>0,2l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Traubensaft</i>		<i>0,2l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Traubenschorle</i>		<i>0,5l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Johannisbeernektar</i>		<i>0,2l</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>		<i>0,5l</i>	<i>€ 4,50</i>

Spirituosen

<i>Framboise Auguste Rouyer</i>	<i>2cl</i>	€ 4,60
<i>Amaretto</i>	<i>2cl</i>	€ 2,80
<i>Sambucca</i>	<i>2cl</i>	€ 2,80
<i>Cointreau</i>	<i>2cl</i>	€ 3,00
<i>Pernod</i>	<i>2cl</i>	€ 3,00
<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	€ 3,70
<i>Martini</i>	<i>5cl</i>	€ 3,40
<i>Ballantine's Scotch Whisky</i>	<i>2cl</i>	€ 3,70
<i>Jim Beam Bourbon Whisky</i>	<i>2cl</i>	€ 3,80
<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Wodka Feige</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Calvados</i>	<i>2cl</i>	€ 3,60
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	€ 4,50
<i>Ouzo</i>	<i>2cl</i>	€ 2,80
<i>Gin</i>	<i>2cl</i>	€ 3,20
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	€ 3,20
<i>Oldesloer Korn</i>	<i>2cl</i>	€ 2,00
<i>Fürst Bismarck</i>	<i>2cl</i>	€ 2,50

<i>Helbing Kümmel</i>	<i>2cl</i>	€ 2,50
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	€ 2,80
<i>Bommerlunder</i>	<i>2cl</i>	€ 2,50
<i>Bommi Pflaume</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Malteser</i>	<i>2cl</i>	€ 3,00
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2cl</i>	€ 3,80
<i>Gammel Dansk</i>	<i>2cl</i>	€ 3,30
<i>Rum</i>	<i>2cl</i>	€ 2,80
<i>Bacardi</i>	<i>2cl</i>	€ 3,00
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	€ 2,80
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	€ 3,20
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Cognac</i>	<i>2cl</i>	€ 4,00
<i>Eierlikör</i>	<i>2cl</i>	€ 2,80
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	€ 4,00
<i>Grand Marnier</i>	<i>2cl</i>	€ 3,80
<i>Aperol – Spritz</i>		€ 6,50
<i>Hugo</i>		€ 6,50

Heiße Getränke

<i>Becher Kaffee</i>	€ 3,50
<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,50
<i>Kännchen Tee</i>	€ 3,80
<i>Kännchen Kaffee Hag</i>	€ 3,80
<i>Tasse Kaffee Hag</i>	€ 2,50
<i>Becher Kakao</i>	€ 3,80
<i>Tasse Kakao</i>	€ 2,40
<i>Espresso</i>	€ 2,50
<i>Espresso Doppelt</i>	€ 3,80
<i>Cappuccino</i>	€ 3,30
<i>Latte Macchiatto</i>	€ 3,80
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,40
<i>Rumgrog</i>	€ 3,80
<i>Eisbrecher</i>	€ 4,00
<i>Glühwein</i>	€ 3,50

*Unsere Extras
sind immer einen Besuch
im Fasanenhof wert*

Was gibt es heute...?

*Unsere netten Bedienungen werden es Ihnen
sagen...*

*Es könnte sein, dass es heute leckeres und zartes
Wildgulasch, Lachs auf Penne mit Spinat in
Gorgonzolarahm oder schon die tolle halbe Ente,
frische Pfifferlinge, Schweinefilet auf frischem
Ingwerkarotten, super zartes
Hirschkalbsrückensteak, Heidschnuckenbraten,
Karpfen, Wildplatte Rehrücken, Spargelgerichte,
oder den neuen Matjes gibt.*

Und vieles mehr.

Lassen Sie sich überraschen.