



Meusel's
Wintermagazin 2025 | 2026
Restaurant und Catering

Angebote für Ihre Feste und Feiern in der Drostei oder in Ihren Räumen



Was gibt es Schöneres, als sich verwöhnen zu lassen?

Mit kreativer, spannender und regionaler Küche, tollen Weinen und alkoholfreien Kreationen bieten wir unkomplizierten Genuss.

Ob bei uns in der Drostei oder in euren Räumen: zusammen mit unseren langjährigen Mitarbeitern sind wir gerne für euch da

Wir freuen uns auf euch

Aggi und Mario Meusel



Ideen für eure Weihnachtsfeier in unserem Restaurant.....
.....oder doch lieber in den Räumen der Drostei?

Pauschale I

€ 92,00 pro Person (vegetarisch / vegan € 82,00)

- beinhaltet Empfang mit Prosecco oder alkoholfreier Cocktail
- Tafelwasser mit | ohne Kohlensäure, weitere Getränke werden extra berechnet
- Bier und Wein (aus dem offenen Sortiment) / Kaffeespezialitäten
- Menü wie angegeben
- Dauer für 4 Stunden

Menü

Gelbe Linsensuppe
mit gebackener Spicy-Chicken Roll

~~~~

### zur Wahl

Filet vom Ostseelachs im Röstimantel  
mit gestovtem Wirsing und Balsamicosauce

oder

Brust und Keule von der norddeutschen Bauernente  
mit Rotkohl, Kartoffelkloß, Apfelkompott und Rotweinjus

~~~~

Kaiserschmarrn mit
Zwetschgenröster und Vanillerahm-Eis

Menü vegan/vegetarisch

Feldsalat mit gebackener roter Bete
und Meerrettich-Schnittlauch-Dip

~~~~

Vegane Entenkeule mit Rotkraut,  
Kartoffelkloß, Preiselbeeren und Rotweinsauce

~~~~

Dunkler Schokoladenbrownie
mit Mandarinsorbet und karamellisierten Mandeln

Pauschale II

€ 48,00 pro Person

- beinhaltet 1 Glas Wein 0,2l oder 1 Glas Bier vom Fass 0,4l
- Tafelwasser mit | ohne Kohlesäure, weitere Getränke werden extra berechnet
- Menü wie angegeben
- Dauer für 4 Stunden

Menü

Kürbissuppe mit Croûtons und Kernöl

~~~

#### zur Wahl

Filet vom Seelachs

mit Frischkäsetortellini, geschmortem Ofenspitzkohl  
und Petersiliensauce

oder

Geschmorte Entenkeule

mit Preiselbeeren, Rotkohl, Kartoffelkloß und Rotweinjus

~~~

Topfencreme mit Zwetschgen, hausgemachtem Zimt-Eis
und Lebkuchencrunch

Menü vegan/vegetarisch

Feldsalat mit gebackener roter Bete
und Meerrettich-Schnittlauch-Dip

~~~

Vegane Entenkeule mit Rotkraut,  
Kartoffelkloß, Preiselbeeren und Rotweinsauce

~~~

Dunkler Schokoladenbrownie
mit Mandarinsorbet und karamellisierten Mandeln

Zeit mit Familie / Zeit mit Freunden und Zeit mit Kollegen....

.....so wertvoll!

Und diese Zeit geschmacklich abzurunden haben wir zu unserer Aufgabe gemacht.

Ein tolles Ambiente gehört natürlich auch dazu



Aus der Portokasse

3-Gang-Menü

€ 39,50 pro Person

Kürbissuppe mit Croûtons

~

Filet vom Seelachs mit Wirsinggemüse, Petersilienkartoffeln und Röstzwiebeln

oder

Wildbratwurstchen aus Bimöhlen mit Rotkohl, Kartoffeln und Preiselbeeren

~

Vanille-Quark mit Bratapfelgrütze und Mandeln

„Rustico“

ab 10 Personen | Preise verstehen sich pro Person-Stück

Eintöpfe mit.....

Linsen und Wildbratwurst	€ 16,50
Erbsen und Kohlwurst	€ 17,15
norddeutscher Bauernente	€19,50
...oder nach Absprache	

Oder Süß

Rote Grütze mit Vanillerahmsauce	€ 6,50
Minimandelhörnchen	€ 2,20
Kirschcrumble mit Marzipanstreußel	€ 3,90

Weihnachten im Restaurant 2025 am 25. & 26.12.

im **Restaurant** Reservierungen möglich um
11:30 / 12:00 / 14:30 / 16:30 / 18:30
a-la-carte oder unser Menü

in den **barocken Sälen** Reservierungen möglich um
11:30 (Essensbeginn ca. 12:00)
oder 17:30 (Essensbeginn um 18:00)

NUR Menü (Fisch / Fleisch oder Vegan) (bitte 10 Tage vorher die Auswahl bekannt geben)

Menü

Fisch € 58,00 p.P. / Fleisch € 62,00 p.P.

Pastinakensuppe mit Birne und Croûtons

~

Zur Wahl

Filet vom Ostseelachs/Fjordforelle
mit Wirsing und gebackener Kartoffel-Lauchroulade,

oder

Krose norddeutsche Bauernente mit Rotkohl,
gefülltem Kartoffelkloß, Apfelkompott und Rotweinjus

~

Topfen-Bratapfelcreme mit Mandel-Eis

Menü vegan € 42,50 p.P.

Rote Bete-Mangosuppe

~

Vegane Entenkeule mit Rotkraut,
Kartoffelkloß, Preiselbeeren und Rotweinsauce

~~~

Dunkler Schokoladenbrownie  
mit Mandarinsorbet und karamellisierten Mandeln

Änderungswünsche werden nur nach vorheriger Absprache berücksichtigt.  
Bitte rechtzeitig reservieren

## Unser „tu huus“ Service zum Abholen

### Heiligabend nur gedämpfte Gänse und nur auf Vorbestellung

Abholung der gedämpften Gänse nur möglich zwischen 9:30 Uhr und 12:00 Uhr.

Diese erhalten Sie mit einer kleinen „Bedienungsanleitung“ für die weitere Zubereitung zu Hause.

Die Gänse müssten, je nach Ofen, noch einmal für ca. 60 Minuten fertig gegart werden.

Alternativ dazu empfehlen wir unsere Enten am 23.12. für Heiligabend zur Abholung

### Abholung möglich am 25. & 26.12

#### Jeweils von 10-11:30 oder von 16-17:30 Uhr

#### 25. + 26. 12.

##### 1 ganze Gans (gedämpft)

(reicht für 4 Personen)

mit Rotkohl, Sauce und Kartoffelklößen

zur Abholung

**€ 189,00 pro Gans**

##### ½ Ente pro Person (kalt)

mit Rotkohl, Sauce und Kartoffelklößen

**€ 29,50 pro Portion**

##### Kürbissuppe (kalt)

mit Croûtons

**€ 6,00 pro Portion**

##### Sauerbraten vom Hirsch (kalt)

mit Rotkohl, Sauce und Kartoffelklößen

**€ 28,50**

##### Saftiges Rindergulasch (kalt)

mit Rotkohl, Sauce, Kartoffelklößen

**€ 24,50**

##### vegane Entenkeule (kalt)

mit Rotkohl, Sauce und Kartoffelklößen

**€ 22,50**

## Fingerfood

Ihr möchtet Kunden / Kollegen bei einem Meeting mit Kleinigkeiten überraschen?

Wir bieten für jeden Geschmack etwas an:

von vegetarisch | vegan bis herzhaft | süß

als optisches Highlight in unseren kleinen Weckgläsern

Als Aufmerksamkeit empfehlen wir 5-7 Stück

sollen alle „satt“ werden, sollten es schon ab 9 Stück pro Person werden.

Schaut gerne auf den nächsten Seiten und sucht euch etwas aus oder bucht eines unserer von uns erstellten Arrangements. Aus organisatorischen Gründen ist eine Bestellung erst ab 10 Stück pro Sorte möglich.



### „Klein aber Fein“

€ 13,90 p.P. / € 15,40 p.P. incl Besteck | Teller | Servietten

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Gebackene Rote Bete mit Hüttenkäse

geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Frikadelle vom Holsteiner Galloway-Rind mit Schafskäse und Feige

Mini Wrap mit Roastbeef von der Holsteiner Färse

### „einfach mal so“

€ 15,50 p.P. / € 17,00 p.P. incl Besteck | Teller | Servietten

Gebratener Kürbis mit Fetakäse

Honigmöhren mit gebackener Ziegenkäsepraline

Seelachs auf Ofengemüse

Rotkohl mit Ente

Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat

## **„Fix und Fertig“**

**€ 33,40 p.P. / € 34,90 p.P. incl Besteck|Teller|Servietten**

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Marinierter Ziegenfrischkäse mit Kartoffelchip

Gefülltes Zucchini-Röllchen mit Frischkäse und getrockneten Tomaten

Bunter Linsensalat mit gebratenem Tofu

Salat von Büsumer Krabben im Glas

Glückstädter Matjestatar nach Hausfrauenart

Gebackene Tempura-Garnele mit Chilifäden

Frikadelle vom Holsteiner Galloway-Rind mit Schafskäse und Feige

Gefüllte Maispoularde auf Mango-Karottensalat

Roulade vom Galloway Rind

Himbeer-Mascarpone Trifle



## Fingerfoodoptionen:

### **Vegetarisch/Vegan**

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| Tomaten-Mozzarella mit Basilikum                                    | € 2,60 |
| Anti Pasti Gemüse aus den Vierlanden mit Apfel                      | € 2,30 |
| Gebackene Rote Bete mit Hüttenkäse                                  | € 2,60 |
| Marinierter Ziegenfrischkäse mit Kartoffelchip und Chutney          | € 2,40 |
| Gefülltes Zucchini-Röllchen mit Frischkäse und getrockneten Tomaten | € 2,10 |
| Parmesan-Mousse mit Rucola                                          | € 2,60 |
| Bunter Linsensalat mit gebratenem Tofu                              | € 2,50 |
| Orangen-Chicorée-Salat mit Ziegenkäse                               | € 2,00 |
| Karotten-Tempura mit Ananas und Aioli                               | € 2,00 |
| Blumenkohlhummus mit Roter Bete                                     | € 2,30 |

### **Fisch**

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce           | € 3,70 |
| Salat von Büsumer Krabben im Glas                | € 4,30 |
| Glückstädter Matjes nach Hausfrauenart           | € 3,20 |
| Gebackene Tempura-Garnele mit Chilifäden und Dip | € 4,50 |
| Hamburger Pannfisch auf Bratkartoffeln           | € 3,70 |
| Spitzkohlsalat mit gezupftem Kabeljau            | € 3,20 |



### Fleisch

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| Frikadelle vom Holsteiner Galloway-Rind mit Schafskäse und Feige | € 2,30 |
| Gefüllte Maispoularde auf Mango-Karottensalat                    | € 2,70 |
| Roulade vom Galloway Rind                                        | € 2,90 |
| Rosa Damwildrücken mit Spitzkohl                                 | € 4,20 |
| Rosa gebratenes Holsteiner Färsenfilet mit Oliven                | € 4,30 |
| Rosa Lammrücken mit Fetakäse und Bohnen                          | € 4,40 |
| Mini Wrap mit Roastbeef von der Holsteiner Färse                 | € 2,70 |
| Mini Labskaus mit Wachtelspiegelei                               | € 3,20 |
| Spieß mit Holsteiner Katenschinken und Apfel                     | € 2,20 |



### Sushi

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| Inside Out Rolle mit Spicy Thai Lachs 2 Stck             | € 4,30 |
| Inside Out Rolle mit gebackener Ente aus Bimöhlen 2 Stck | € 4,90 |
| Gurken Maki 6 Stck                                       | € 5,60 |
| Lachs Maki 6 Stck                                        | € 7,30 |

### Dessert

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| Dunkles Schokoladen-Mousse im Weckglas | € 4,30 |
| Himbeer-Mascarpone Trifle              | € 3,90 |



Preise verstehen sich Stand September 2025 und pro Stück.  
Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

## Wusstet ihr schon dass.....

- ..... wir seit 10 Jahren Meusel's Landdrostei betreiben?
- ..... einige unserer Kollegen seit mehr als 20 Jahren mit uns zusammenarbeiten?
- ..... wir in Küche und Service erfolgreich seit 20 Jahren ausbilden?
- ..... unsere Zutaten bis auf wenige Ausnahmen alle aus der Region stammen?
- ..... die Brote bei uns im Haus selbstgebacken sind? (Kekse, Kuchen und Torten übrigens ebenfalls)
- ..... unsere Weinkarte mehr als 25 Weine aus aller Welt umfasst?



## Feiern, genießen und entspannen

In Meusel's Landdrostei findet jeder etwas für seinen Anlass und Geschmack:

Ob es um eure Hochzeit geht, ein gemütliches Abendessen zu zweit,

das Geschäftsessen mittags, wo es gerne mal etwas schneller gehen darf,

andere Kirchenfeste mit der Familie oder einfach ein toller Geburtstag mit den Freunden:

Zusammen mit euch besprechen wir den Ablauf ganz nach euren Vorstellungen.

Sprecht uns gerne drauf an





Meusels Landdrostei - Mario Meusel - Dingstätte 23 - 25421 Pinneberg

Tel: 04101 8527 777 - Email: [info@meusels-landdrostei.de](mailto:info@meusels-landdrostei.de)