



1864

2012

seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahls Gasthof - Ohe

Barbecue

Zubereitung ab 25 Personen

*Erleben und genießen Sie an lauen Sommerabenden,
in zwangloser, lockerer Atmosphäre,
unsere Grillspezialitäten
vor der Blockhütte
in unserem romantischen Biergarten,*

**Landhotel
Prahls Gasthof
Ohe**

Küchenmeister Hans-Karl Hackmack
Große Straße 24 * 21 465 Reinbek/Ohe
Fon: 04104 / 999-0 * Fax: 04104 / 999-191
E-Mail: info@prahls-gasthof-ohe.de
www.Prahls-Gasthof-Ohe.de



schleswig-holstein*
* is(s)t lecker!



seit 1864 im Familienbesitz
Landhotel Prahl's Gasthof - Ohe

Barbecue

...oder das zwanglose Grillen vor der Blockhütte im Biergarten

ab 25 Personen

Kutscher-Barbecue

Pfeffersteaks vom Gutsputer
Schusterkarbonaden vom mariniertem Schweinebauch
Thüringer Rostbratwürste und Schinkenbratwürste
Blattsalate mit Walnuß-Balsamico-Vinaigrette und Wildkräuter-Joghurt-Dressing
Krautsalat, Weißkohl-Möhrensalat, Ananas-Porreesalat,
schwäbischer Nudelsalat, Kartoffelmayonnaisensalat,
Ofenkartoffeln mit sourcream und versch. Brote
Barbecuesaucen, Ketchup und Senf
Dessert Johannesbeercreme mit Zimtsauce à 22,80 €



Landhaus-Barbecue

Medaillons von Edelfischen, mariniert
Steaks mit Husumer Rind, Probsteier Lamm und Susländer Schwein
verschiedene Rostbratwürste und Hamburger
Blattsalate mit Walnuß-Balsamico-Vinaigrette und Wildkräuter-Joghurt-Dressing
Krautsalat, Weißkohl-Möhrensalat, Ananas-Porreesalat,
schwäbischer Nudelsalat, Kartoffelmayonnaisensalat,
Ofenkartoffeln mit sourcream und versch. Brote
Barbecuesaucen, Ketchup und Senf
Dessert Rote Grütze mit Vanillesauce à 27,60 €



American-Barbecue

Seawater-Scampi (6/8), Rumpsteaks vom Husumer Rind, mariniert
Lammkotelettes vom Probsteier Salzwiesenlamm
Pfefferfiletsteaks vom Susländer Schwein und Truthahnsteaks
verschiedene Grillwürste und Rinderhacksteaks
Maiskolben, Tomaten, Champignons und Pellkartoffeln vom Grill
sourcream, Kräuterbutter, Senf und Barbecuesaucen
Cesars-Salat mit Hähnchbrust und Shrimps
Blattsalate mit Walnuß-Balsamico-Vinaigrette und Wildkräuter-Joghurt-Dressing
Tomaten-Gurkensalat, Möhren-Weißkohlsalat, Ananas-Lauchsalat
frisch aufgebackenes Knobibrot
Dessert Obstsalat mit Mascarponeschaum à 32,50 €