

Duvenstedter Erbsensuppentage

Frisch gekocht ab 11.00 Uhr außer Haus

Donnerstag, 21. November 2024

Donnerstag, 23. Januar 2025

Donnerstag, 27. März 2025



Veranstaltungen und Kulinarisches

August 2024 – März 2025

Vorschau 2025

16. Januar bis 16. Februar – „Schnitzel doch mal wieder“

20. Februar bis 23. März – Steakwochen

Ab April Heringstage, Spargel, Matjes und einiges mehr ...

Weitere Infos oder Reservierungsanfragen:

www.gasthof-zur-linde-altduvenstedt.de

Telefon: 04338-238

Dorfstraße 9 · 24791 Alt Duvenstedt

Öffnungszeiten:

Mi – So ab 16.30 Uhr

Für Veranstaltungen und Festlichkeiten sind wir auch gerne außerhalb unserer Öffnungszeiten für sie da.

Wir freuen uns auf Sie,
Ihre Familie Krug und Mitarbeiter.



genussvoll durch die Zeit

Samstag, 07. und 14. September

TAPAS-Abend

12 leckere spanische Tapas mit Aioli und Steinofenbaguette
incl. Spanischen Dessert

2 Personen 66,50 € – Nur mit Voranmeldung!

01. und 08. November ab 19.30 Uhr || 03. und 10. November ab 14.30 Uhr

De Duvenstedter Plattdütsch Trupp – „De Omaklapp“

Plattdeutsche Komödie in einem Akt von Viola Schößler

Kartenvorverkauf ab 1. Oktober

Steakwochen · Garnelen · Plattdütsches Theater · Grünkohl · Knusperhaxe · Familiengrünkohlessen · Ente

08. August bis 01. September

Steakwochen

Fleischspezialitäten aus unserer Küche

Samstag, 21. September und 12. Oktober

Garnelenessen für Zwei

gebraten in Knoblauch-Chilli-Öl mit Aioli-Dip,
Steinofenbaguette und Salatteller
mit einer Flasche Weißwein

2 Personen 64,50 € – Nur mit Voranmeldung!

09. November ab 18.00 Uhr

Für echte Männer und starke Frauen

Große Knusperhaxe auf Sauerkraut
mit Semmelknödel, Altbiersoße incl. Helbing

pro Personen 24,50 € – Nur mit Voranmeldung!



16. November um 19.00 Uhr

Endlich Grünkohlessen mit Tanz

Grünkohl- und Rübenmusbüffet inkl. Dessert
mit DJ Junior – Dierck Nielsen

pro Person 28,50 €

17. und 24. November

Sonntags Mittag ab 11.30 Uhr

Familiengrünkohlessen

Pro Person 21,50 €

28. November bis 22. Dezember

Nur am Mi, Do und Sonntag

En(d)te gut – alles gut!

Kulinarische Wochen rund um die Ente

