

LANDGASTHOF HÜCKELS MAY



■ Die Geschichte der „Hückels May“ ist abendfüllend. Der aufwendig und liebevoll restaurierte Gutshof bietet für jede Gelegenheit ein individuelles Ambiente. Preußisch-rustikal, klassisch-englisch, südfranzösisch-mediterran oder urig ist der Rahmen für die frische Landhausküche. Ob individuelles Menü, großes Gala-Buffer oder feine regionale Küche, die "Hückels May" macht durch ambitionierte Gastronomie jeden Besuch zu einem Erlebnis. Besonders zu erwähnen ist auch die Verwendung von Eiern und Geflügel aus eigener und artgerechter Freilandhaltung.

Ob in der Festscheune oder in einem der vier anderen unterschiedlich gestaltete Räume, hier finden Veranstaltungen von zehn bis 350 Personen die richtige Adresse.

Menü ab 18.00 Uhr. Reservierung empfohlen.

**Apfel-Sellerie-Suppe
mit Meerrettichschaum**



**Gebratene Kalbshüfte
mit Pfeffersauce,
Austernpilze / Kartoffelpüree / grüner Spargel
oder**

**Doradenfilet
mit Salbeikartoffeln
Rahmspinat / gebratene Kirschtomaten**



**Bisquitrolle
gefüllt mit einer Nougat-Sahne
warmen Kirschen / Vanille Eis**

3-Gang-Menü

Euro 37,50

Hückelsmaystraße 70
47804 Krefeld
☎ 0 21 51 - 31 18 64
www.hueckels-may.de

Mi. - Fr. 12.⁰⁰ - 15.⁰⁰ & 18.⁰⁰ - 23.³⁰ Uhr
Sa. 18.⁰⁰ - 23.³⁰ Uhr, So. 12.⁰⁰ - 23.⁰⁰ Uhr
Brunch Sonntag 11.⁰⁰ - 15.⁰⁰ Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag

NIEDERRHEIN
MENUE
2018