

# **Poppenborg**

Gourmet-Restaurant und Bistro „Stübchen“ mit Gartenterrasse – Hotel – Gaststätte – Saal

**„Stübchen“ und Gaststätte:**

Speisenbestellungen: 12.00 - 13.30 und 18.00 - 21.15 Uhr

**Restaurant:**

Speisenbestellungen: 12.00 - 13.00 und 19.00 - 21.00 Uhr

**Ruhetag: Dienstag-*Mittag* und Mittwoch**

---

**Bei schönen Wetter servieren wir Ihnen die Speisen und Getränke  
in unserem idyllischen „Farn“-Garten!**

***Herzlich willkommen  
im Hause Poppenborg:***

**Bistro „Stübchen“** und **Restaurant Poppenborg**  
*(Tischreservierung erbeten)* *(nur mit vorheriger Tischanfrage)*

**Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung:**

**per Tel.: 05247 / 2241, Fax: 05247 / 1721, email: [hotel@poppenborg.com](mailto:hotel@poppenborg.com)  
oder ganz persönlich in unserem Gasthaus!**

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Machen Sie anderen eine Freude: verschenken Sie einen  
**Gutschein**  
für ein kulinarisches Vergnügen im Hause Poppenborg!

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

**Heinrich und Anne Poppenborg  
mit allen Mitarbeitern**

**Liebe Gäste!**

**Soweit Sie von Allergien betroffen sind,  
fragen Sie uns bitte vorher bei Ihrer Tischreservierung,  
ob wir meinen in der Lage zu sein,  
entsprechende Speisen für Sie zuzubereiten.**

**Unsere separaten Speisekarten geben Auskunft  
über die in den Speisen enthaltenen „allergenen“ Zutaten.**

**Vielen Dank!**

**STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN  
WERDEN ZUM TEIL IN UNSEREN SPEISEN VERWENDET:**

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon,  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*),  
Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis*),  
Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*),  
Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg ;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

## Hotel

### Unsere Preise incl. Frühstück:

EZ/DU € 59,00;

DZ als EZ/DU 69,00 €; DZ als EZ/BAD 75,00 €;

DZ/DU 95,00 €; DZ/BAD 99,00 €.

### Anreise:

11.30 - 14.00 Uhr und 18.00 - 21.30 Uhr

Die Schlüsselübergabe ist für Sie nur dann gesichert, wenn Sie sich für  
Anreisen zu anderen Zeiten

und

vor allem am Dienstag -Mittag und Mittwoch (*Haus geschlossen wegen Ruhetag*),

spätestens einen Tag vorher mit uns in Verbindung setzen!

(Wir können Ihren Schlüssel in unserem „keyBoy“ (Schlüsseltresor) hinterlegen,  
dazu benötigen Sie eine Code-Nummer!)

Tel. 05247 / 2241 – vielen Dank!

xxxxxxx

**W-Lan, Wifi für Hotelgäste kostenlos.**

xxxxxxx

Durch unsere **Satellitenanlage** verfügen alle Zimmer

über ein **“gestochen-scharfes“** Fernsehbild

für ca. **130 verschiedene Sender!**

In den **Doppelzimmern** hängt ein großer **Flachbildschirm** an der Wand.

xxxxxxx

Alle Betten werden übrigens ständig durch

**POTEMA Matratzenreinigung chemiefrei gepflegt**

- Antibakteriell mit Allergentest und Prüfsiegel -

## Zu Ihrer Information über das Haus Poppenborg:

Die Küche für das elegant-gemütliche **Gourmet-Restaurant**  
wird empfohlen von:  
Guide Michelin, „Der Feinschmecker“, ARAL-Schlemmer-Atlas, Varta, „Where the chefs eat“  
und weiteren Restaurantführern.

Regionales und Neues bietet die Küche im gemütlich-rustikalen  
**Bistro „Stübchen“**,  
ausgezeichnet mit dem „Bib Gourmand“ vom Guide Michelin  
und empfohlen von weiteren Restaurantführern.

Bei entsprechendem Wetter servieren wir alle Speisen  
auf der Terrasse in unserem idyllischen **Farn-Garten**.  
(Hotel-, Gaststätten- oder Saal-Eingang)

Unser Angebot wird abgerundet durch  
das **Hotel** mit 24 Betten, die urige **Gaststätte** und einen **Saal** für Feiern aller Art.

## Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Tel. 05247 / 2241, Fax 05247 / 1721  
email: [hotel@poppenborg.com](mailto:hotel@poppenborg.com)

Heinrich und Anne Poppenborg  
mit allen Mitarbeiter