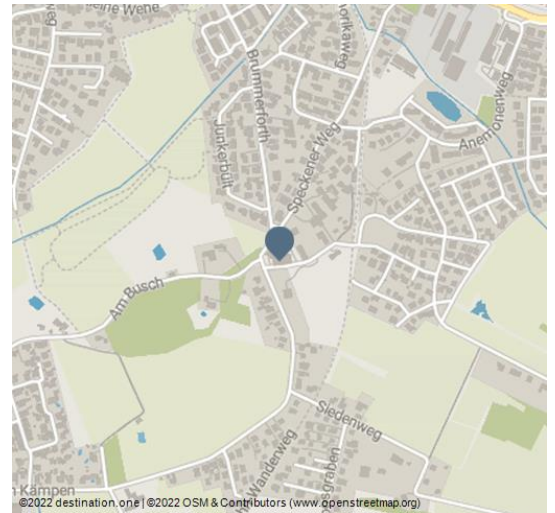




Museumskroog

Hotel



Das 1912 Errichtete Gebäude des Museumskroog Specken hat eine Wechselvolle aber zugleich auch beständige Geschichte. Früher die Kornbrennerei „Kapels Kornspeiker“, ein Kolonialwarenladen und Plattenkiste heute ein Museum des Vereins für Heimatpflege Bad Zwischenahn und ein Restaurant. Die Gastronomie ist dem Haus über die Jahre immer geblieben.

Ab April 2022 finden Sie bei uns ein regionales Fleischhaus mit Steaks vom Limousin Rind und Ammerländer Edelschwein vom Hof Specht.

Fleisch ja gerne! Aber bitte Nachhaltig!

Unsere Philosophie ist es das ganze Tier zu verarbeiten, Sie finden bei uns das allseits beliebte Hüftsteak, Rumpsteak oder Ribeye-Steak. Aber auch die besonderen Klassiker wie Leber, geschmorte Backe und Querrippe auf der Karte.

Des Weiteren verfügt unser Gasthof über sechs Doppelzimmer.

Weitere Infos:

Unsere Doppelzimmer stehen Ihnen am Anreisetag ab 15.00 Uhr zur Verfügung! Sollten Sie eher Anreisen kein Problem, gerne bewahren wir Ihr Gepäck solange auf, bis Sie in Ihr Zimmer können.

Sollten Sie später als 21.00 Uhr Anreisen, bitten wir Sie uns telefonisch unter 04403-6224460 Bescheid zu geben.

Übersicht:

Zimmeranzahl

6

Ansprechpartner:

Uwe Meyer
TraditionsGastro GmbH
Am Hogen Hagen 4
26160 Bad Zwischenahn

+49 4403 6 02 62 23

info@scholjegerdeshof.de

Adresse:

Speckener Weg 34
26160 Bad Zwischenahn - Bad Zwischenahn-Specken

+49 4403 62 24 46 0

+49 4403 62 24 46 1

www.museumskroog.de/

info@museumskroog.de



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/YCQLd>

Quelle: Feratel

ID: 2BACDFD5B47E01A48D5E8FCAC3A01E2F

Zuletzt geändert am 11.11.2022, 09:43

Bettenanzahl

12