

Sonderaktionen



Bärlauch Gambas Steak Buffet

Samstag den 04.03.2017 von 19,00 bis 22,00 Uhr
Bitten wir unseren leckeren Buffet von 19.90 € p. P. an.

Starten sie gelassen in der netten Abend und erwartet Sie ein reichhaltiges **Bärlauch Gambas Steak Buffet** mit vielen kulinarischen Köstlichkeiten.

Von Bärlauch Süsschen bis leckeren Gambas und Steaks vom Grill
bis Salaten und Desserts

Das ist nur eine kleine Auswahl aus unserem Buffet;

Bärlauch; Eier, Omeletts, Reibekuchen mit Lachs...usw usw

Gambas in verschiedenen Variationen.

Steaks aus Schwein, Rind und Geflügel

dazu Beilagen, Salaten und Desserts



Hochzeit, Geburtstag, Betriebsfeier

Unser Restaurant ist der ideale Rahmen für festliche Anlässe.

Der Besuch bei uns macht Ihre Feier unvergesslich.

Auf Wunsch erhalten Sie ein passendes kaltes Buffet oder Brunch Buffet
(mit warmem & kaltem Anteil) für Ihre Feier.

Sagen Sie uns, was Sie gerne möchten - wir machen Ihnen Vorschläge
für einen unvergesslichen Tag oder Abend.



Gastwirtschaft Rust

Jeden Sonntag von 09.00 Uhr bis 14.00 Uhr Frühstückbrunch
5 Stunden schlemmen (all you can eat) für 16.90 € p. P.

Der perfekte Start in den Sonntag mit unserem Frühstückbrunch!!!
Wir verwöhnen Sie mit einem Glas Prosecco, reichhaltigem Brunch: kaltes und warmes Buffet, Salate, Desserts, Säfte, Kaffee soviel man will: Die bodenlose Kaffee Tasse und Tee, sowie wechselnde Spezialitäten passend zur der Jahreszeit.



Von Montag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr Mittagstisch

Es gibt leckere Mittagsgерichte zum kleinen Preis.

Nutzen Sie Bonuspassaktionen- Sie essen 5 Gerichte und beim
6. Besuch laden wir Sie ein!

Jeden Dienstag XXL Schnitzel Tag

Zu unseren leckeren Schnitzeln bekommen Sie Sauce nach Wahl,
Pommes Frites und Salat für 12,90 €

Jeden Donnerstag Spare Ribs satt

unsere berühmten Spare- Ribs mit Krautsalat, hausgemachter BBQ- Sauce und
Bauerbrot bekommen Sie zwar jeden Tag , jedoch haben Sie jeweils Donnerstag
die Möglichkeit, zum Preis von 12,90 €
so viele Portionen davon zu essen, wie Sie mögen!!



Tafeln wie zu Martin Luthers Zeiten

Reformationsjubiläum Buffet

von Anton Corvinus

Was Luther schon schmeckte:

Als Luthermahl serviert der Küchenchef Herr Sander auf Buffet Kräuter Süsspchen mit Eiernudeln, gepökelt Jungschwein, gekochtes Rindfleisch im Kräutersud und gebratene Hähnchenkeule angerichtet. Dazu werden deftiger Erbsenbrei und Bauernbrot sowie eine Gemüseauswahl aus dem Garten gereicht - Möhren, Steckrüben, Weißkohl und Pastinaken oder Petersilienwurzel. Für Fischfreunde bieten wir junge Heringe mariniert im Sud von Honig, Senf und frischen Kräutern, angerichtet auf einer Platte mit grünen Bohnen und deftig gebratenem Speck. Dazu servieren wir Möhren Selleriemus, kleine Brotfladen, Möhren, Steckrüben und Pastinaken.

Kleine Apfelteiglaibe mit Bienenhonig runden das historisch Geschmackserlebnis ab.

Als Nachspeise wurde im 16. Jahrhundert Obst gereicht, zum Süßen wurde Honig verwendet.

Für die Apfelteiglaibe legten sie in Scheiben geschnitten Äpfel auf Teig,

buk die Masse und bestrich sie mit Honig, den sie von den Bienen aus ihrem Garten gewannen.

Dazu wird der Lutherwein empfohlen, als Silvaner und Merlot ausgeschenkt.



Das Auge isst mit:

Weil das Auge bekanntlich mitisst, gibt es das historische Menü im passenden Dekor.

Aufgetischt wird in dem Restaurant nur mit Kerzen beleuchtet. Wie im 16. Jahrhundert dienen Blüten als Dekoration auf den Tischen.

In den Genuss des Luthermahles wird einem 22,90 € p. P. Berechnet inklusiven Luther Mett zur Begrüßung

Am 25.02.2017 um 19.00 Uhr

Eine Vorbestellung bis 18.02.2017 ist erwünscht.



Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen!!

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung

**Tel: 0511-9781747 Alte Landstraße 6 30855 Langenhagen
Ihre Familie Sander**