

Bis zur Spargelzeit

Probier MA(H)L ... vegetarisch

Wildkräutersalat | Granatapfeldressing |
karamellisierte Sonnenblumenkerne

Kleine Cremesuppe von der Pastinake |
Sauerampferpesto

Kichererbsenkroketten |
Rote-Bete-Sauce | Spitzkohl

Kokos-Milchreis | Fruchtkompott | Minzpesto

Euro 28,00 pro Person

Probier MA(H)L ... mit viel Kräutern

Ziegenkäse-Crème-Brûlée |
Wildkräutersalat | Balsamicodressing

Kleine Tafelspitzbouillon | Bärlauchflädle

Lammschnitzel in der Thymianpanade |
sautiertes Frühlingsgemüse | Kartoffelgratin

Zitronengras-Panna-Cotta

Euro 36,00 pro Person

Weitere Speisen finden Sie
in unserer Speisekarte.



Kontakt

Christian Brüers & Christina Mackenzie

Munderloher Str. 22
26209 Hatten - Munderloh
Telefon 04482 319

info@landgasthaus-brueers.de
www.landgasthaus-brueers.de
facebook.de/landgasthaus-brüers



Öffnungszeiten

Mo, Do, Fr & Sa ab 17.00 Uhr
So ab 10.30 Uhr
Di & Mi Ruhetag

Küchenzeiten

Mo, Do, Fr & Sa von 17.00 bis 21.30 Uhr
So 11.30 bis 21.00 Uhr
Di & Mi Ruhetag

Bei Gruppen ab 12 Personen
öffnen wir gerne am Mittag und Nachmittag!

Bitte beachten Sie unsere geänderten Öffnungszeiten an
Feiertagen. Diese finden Sie auf unserer Internetseite.

Betriebsferien: 25. Juni bis zum 11. Juli 2018.
Ab dem 12. Juli sind wir wieder für Sie da!

Über Ihre Reservierung freuen wir uns!



FÜR 'NEN SCHNABEL VOLLER

SPARGEL

Kulinarischer Kalender 2018

25. Juni bis 11. Juli – Betriebsferien

August und September

Auf die Pilze, fertig, los!

Oktober und November

Wilder geht nicht!

November

Gänsehaut garantiert

Dezember

Himmlisch Weihnachtlich

Die Termine finden Sie auch unter:

www.landgasthaus-brueers.de/Kulinarischer-Kalender

Ostersonntag ab 12.00 Uhr

Frühlingshaftes Osterbuffet

Ziegenkäse-Crème-Brûlée, gefüllte Eier mit Nordseekrabben, Zucchini-Tomaten-Salat, Matjestatar mit Curry und Apfel, Wildkräutersalat in Balsamicodressing mit grünem Spargel und Parmesan, Gin-Tonic-Lachs mit Wasabimayonnaise

Bouillon vom Tafelspitz und Cremesuppe von der Topinambur mit Bärlauchpesto,

geschmorte Lammkeule in Rotweinsauce auf Kohlrabi, gebratener Zander in Meerrettich-Zitronen-Rahm, Schweinefilet unter der Bärlauchkruste auf glacierten Möhren, geschmorter Wildschweinbraten in Honigjus auf Ratatouille, Morchel-Semmelknödel auf Rahmspinat, Rosmarinkartoffeln, Thymianpolenta und Herzoginkartoffeln,

Eierlikörcreme, Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree, Schokoladencharlotte und süße Frühlingsrollen

Euro 29,90 pro Person



Mai bis Juni

Spargelbuffets 2018

Donnerstags ab 19.00 Uhr

17. Mai, 24. Mai, 7. Juni, 14. Juni

Freitags ab 19.00 Uhr

18. Mai, 8. Juni, 15. Juni

Sonnabends ab 19.00 Uhr

5. Mai, 12. Mai, 2. Juni

Sonntags ab 12.00 Uhr

13. Mai, 20. Mai

oder auch gerne an Ihrem Wunschtermin – ab 35 Personen

Bunter Blattsalat mit Balsamico- und Rhabarberdressing, Spargelsalat mit Zuckerschoten und Blattsalat in Zitronen-Vanille-Sahne, Spargelmousse mit Nordseekrabben, hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dipp, geräucherte Forelle mit Meerrettich-Sahne, Spargel-Crème-brûlée,

Spargelcremesuppe und Geflügel-Curry-Rahmsuppe, weißer und grüner Stangenspargel vom Spargelhof Ulrich (Dötlingen),

Schinkenvariation mit Holsteiner Katenschinken, Farmerschinken, Serranoschinken, Ammerländer Kernschinken und Schinken vom heimischen Wild, kleine Schweineschnitzel, kleine Steaks vom Rind und Piccata vom Hähnchen, geräucherter Heilbutt auf gerahmtem Spargel, zerlassene Butter, Sauce hollandaise und Sauce maltaise, Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln und Röstitaler,

Rohmilchkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort mit Senfsaucen,

Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree, Mousse au chocolat von der Bitterschokolade, Apfel-Rhabarber-Crumble mit Mascarpone

Euro 29,90 pro Person



Probier MA(H)L ... Spargelei

Orangengebeizter Lachs | Spargel-Rapunzel-Salat

Kleine Cremesuppe vom Spargel | Bärlauchpesto

Medaillon vom Rinderfilet |

Stangenspargel | Morchelrahm

Erdbeerfrühlingsrolle |

Rhabarberkompott | Weißes-Nougat-Eis

Euro 45,00 pro Person

Gerne servieren wir Ihnen

Ihr Spargelmenü auch am Tisch!

Spargeln ohne Ende

Cremesuppe vom Spargel

Dötlinger Stangenspargel vom Hof Ulrich
Sauce hollandaise und zerlassene Butter,
Ammerländer Kernschinken, kleine Schweineschnitzel,
Petersilienkartoffeln

Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree

ab 8 Personen: Euro 29,90 pro Person

Spargelplatte Kulinarisches Duett

500 g Dötlinger Stangenspargel vom Hof Ulrich mit zerlassener Butter, Sauce hollandaise, Salzkartoffeln und pro Person ein kleines Medaillon vom Rind, ein kleines Schweineschnitzel, ein Stück Filet vom Zander und Ammerländer Kernschinken

ab 4 Personen: Euro 23,90 pro Person