



Oktober Pferderoulade

***Donnerstag den 31.10.2019 bieten wir
unsere leckere
hausgemachte Pferderouladen***

***Mit Hochzeitsuppe, hausgemachtem Rotkohl
dazu Salzkartoffeln
für 18,90 € p. P***

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung!!

**Wir bitten um rechtzeitige Reservierung
Tel: 0511-9781747 Alte Landstraße 6 30855 Langenhagen
Ihre Familie Sander**



Gastwirtschaft Rust

**Jeden Sonntag von 09.00 Uhr bis 14.00 Uhr Frühstückbrunch
5 Stunden schlemmen (all you can eat) für 18.90 € 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 Mittagsgerichte 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 14,90 €

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 13,90 € so viele Portionen davon zu essen, wie Sie mögen!!



Am 08.11 2019 feiern wir 17 Jahre Rust
Spanferkel Buffet
mit Vorspeise und Desserts
für 16,90



Am 01 - 08 - 15 und 22 Dezember
Adventliches Brunch Buffet vom 9.00 bis
14 Uhr
mit verschiedene Leckereien

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung!!!



Advent, Advent, ein Lichtlein brennt. Erst eins, dann zwei,
dann drei, dann vier, dann steht das Christkind
vor der Tür!
Am 25.12 und 26.12.2019 von 11.00 bis 14.00 Uhr
unserer geliebte Weihnachtsbuffet
für 31,90 € p.P

Vorspeisebuffet

Norwegischer Lachs im ganzen pochiert
Milden Raucherlachs und Bachforellen mit Sahnemeerrettich
Pastete von Wild an Preiselbeere Sauce
Bunte Bratenplatte aus Roastbeef, Geflügel und Schweinebraten
Bunte Käseplatte

Winterliche Salate

Hauptgerichte

Hochzeitsuppe „Rust“ aus Rind und Huhn
Gänsebraten in Orangen-Sauce mit Apfel- Marzipanrotkohl
Hirschbraten in Kirsch- Pfeffersauce dazu Speck Rosenkohl
Bauer Entenbraten auf Schmorapfeln
Lachsfilet auf Spinatbett und leichte Safransauce
Salzkartoffeln, Klöße, Kroketten

Dessert

Weihnachtlicher Mousse
Winterliche Rote Grütze mit Vanillesauce