

März/April

6. März (Aschermittwoch) ab 18⁰⁰

Fischbuffet 32,- € p.P.
Vorspeisen- und Salatbuffet, Suppe, kreative Fisch-Hauptgerichte, Desserts und Käse vom Brett

Traditionelles Heringessen 13,50 €
Eingelegte Matjesfilets nach Hausfrauenart mit Petersilienskartoffeln

Fr., 22. März und Fr., 5. April ab 18⁰⁰

Genießer-Büffet

mit köstlichen Vorspeisen, Salatbuffet, Suppe, Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch und vegetarischer Auswahl, Desserts und Käse vom Brett
30,- € inkl. 1 Glas Sekt/alkoholfreien PriSecco

19. April (Karfreitag) ab 18⁰⁰

Fischbuffet 32,- € p.P.
Vorspeisen- und Salatbuffet, Suppe, kreative Fisch-Hauptgerichte, Desserts und Käse vom Brett



Juli/August

Fr., 5. und Fr., 19. Juli, ab 17³⁰

Fr., 9. und Fr., 23. August, ab 17³⁰

Sommer-Grillbuffet

Reichhaltige Vorspeisen und Salatauswahl, Vom Grill: Fleisch-, Fisch- und vegetarische Köstlichkeiten, dazu Ofenkartoffeln, Maiskolben, Grilltomaten uvm., hausgemachte Desserts, Eis
30,- € inkl. Sommerbowle

Di., 13. August, mittags ab 12⁰⁰

ABC-Buffer

zur Einschulung und für 5. Klässler
Köstliche Vorspeisen, Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch und vegetarischer Auswahl und leckere Desserts für die ganze Familie.

Für ABC-Schützen kostenfrei!
Von 8 bis 14 Jahren: 10,50 €; Erwachsene: 24,- €

Auch als Sommer-Event für Ihren Betriebsausflug geeignet!



Dezember

Von Do., 21. Nov. bis Sa., 21. Dez., ab 17³⁰
jeden Donnerstag, Freitag & Samstag

Adventsbuffet

Köstliche Vorspeisen, feine Süppchen, saisonal abgestimmte Hauptgerichte, und Verführerisches vom Dessertbuffet für 33,- € (donnerstags nur 31,- €) inkl. 1 Becher Glühwein/alkoholfreier Punch (serviert in unserem festlich dekorierten "Weihnachtsgarten" am Glühweinstand)

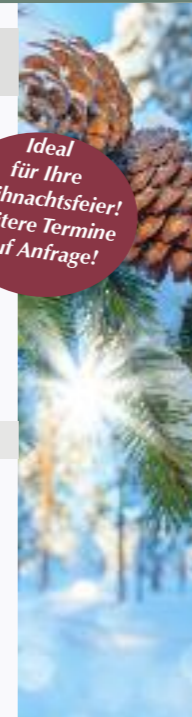
Ideal für Ihre Weihnachtsfeier! Weitere Termine auf Anfrage!

Silvester, 31. Dezember, ab 18⁰⁰ bis ca. 23⁰⁰

Festliches Silvestermenü

mit Hauptgängen zur Wahl, verführerischem Dessertbuffet sowie Käse vom Brett.

5 Gänge-Menü: 58,- €



Sonntags-Brunch (von 11.30 bis 14.30 Uhr)

10. und 24. März

7. April, 21./22. April (Ostern)

5. Mai, 12. Mai (Muttertag), 26. Mai

9./10. Juni (Pfingsten), 23. Juni

7. und 21. Juli

11. und 25. August (Kerwe)

8. und 22. September

6. und 20. Oktober

3. und 17. November

1., 8., 15. und 22. Dezember (alle Adventssonntage)

25./26. Dezember (Weihnachten)

12. und 26. Januar '20



Der passende Termin war nicht dabei?

Sollten Sie eine Gruppe von mindestens 20 vollzahlenden Gästen sein, bieten wir Ihnen - nach Verfügbarkeit - gern einen weiteren öffentlichen Sonntagsbrunch-Termin an.

Geburtstagskinder sind unsere Gäste!

Feiern Sie Ihren Geburtstag mit mindestens 12 voll zahlenden Gästen bei uns und das Geburtstagskind (13. Person) erhält die Teilnahme am Brunchbuffet (außer Getränke) geschenkt. Der Geburtstag darf längstens 10 Tage zurückliegen. Nicht gültig an Ostern, Muttertag und Weihnachten. Die Bezahlung erfolgt als Gesamtrechnung

... und das erwartet Sie:

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet, u.a. mit Terrinen, Pasteten, Salatbuffet mit Rohkost- und Gemüsesalaten der Saison

Kräuter-Rührei mit Würstchen
krossem Speck, Weißwürste mit Brezn

Feine Süppchen

Saisonale Hauptspeisen
mit Fisch, Fleisch, Pasta, vegetarischer Auswahl
sowie Lieblingspeisen für die Kleinen

Süße Naschereien vom Dessertbuffet
Eisvariation, Kuchen
Schokoladenfondue und Käse vom Brett

inkl. 1 Glas Sekt/alkoholfreier PriSecco für 30,- €
(Ostern, Muttertag, Weihnachten für 35,- €)

Kinder bis zum 6. Lebensjahr einschließlich nehmen kostenfrei am Büffet teil. Vom 7.-14. Lebensjahr berechnen wir 15,- €.

Mai/Juni

Fr., 10. Mai und Do., 30. Mai ab 18⁰⁰

Spargelbuffet

32,- € p.P.
Klassische und kreative Variationen rund um den Spargel! Vorspeisen, Salatbuffet, Suppe, Spargel-Hauptgerichte, dazu Fleisch-, Fisch und Pasta, Desserts, Käse vom Brett

Fr., 21. Juni ab 17³⁰

Sommer-Grillbuffet

Reichhaltige Vorspeisen und Salatauswahl, Vom Grill: Fleisch-, Fisch- und vegetarische Köstlichkeiten, dazu Ofenkartoffeln, Maiskolben, Grilltomaten uvm., hausgemachte Desserts, Eis
30,- € inkl. Sommerbowle

Änderungen vorbehalten!



Sept./Okt./Nov.

Fr., 6. und Fr., 20. September ab 18⁰⁰

Do., 3. und Fr., 18. Oktober, ab 18⁰⁰

Genießer-Büffet

mit köstlichen Vorspeisen, Salatbuffet, Suppe, Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch und vegetarischer Auswahl, Desserts und Käse vom Brett
30,- € inkl. 1 Glas Sekt/alkoholfreien PriSecco

Von Fr., 1. bis Mi., 20. November

Traditionelles Gans-Essen

21,- €
Knusprige Gänsebrust oder -Keule mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und karamelierten Maronen



Januar '20

Montag, 1. Januar ab 11⁰⁰ bis 14⁰⁰

Langschläfer-Buffer 25,- € p.P.
Frühstückssortiment, Vorspeisen- und Salatbuffet, Weißwürste, Rührei, feines Süppchen, 3 verschiedene Hauptgerichte, süße Dessertauswahl

Fr., 10. und Fr., 24. Januar, ab 18⁰⁰

Winterbüffet

mit köstlichen Vorspeisen, Salatbuffet, Suppen, Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch und vegetarischer Auswahl, Desserts und Käse vom Brett
30,- € inkl. Glühwein-Apéritif

ab Montag, 13. Januar bis ca. Anfang Februar

Emsländer Grünkohlessen

15,- €
mit original Emsländer Pinkel, Kasseler, Speck, Brat- oder Salzkartoffeln

Ideal für Firmen, Vereine als Neujahrsbegrüßung oder "Weihnachts-Nachfeier"!

