



Wildwochen

LANGENHAGEN

KULINARISCHE ANGEBOTE

GASTWIRTSCHAFT RUST, Schulenburg

30.9. | 19 bis 22 Uhr

HUBERTUSBUFFET

VORSPEISEN

Frische Salate

hausgemachte Terrinen und Pasteten

Wildschwein-Sülze

Frikadellen auf Kartoffelsalat

HAUPTGERICHTE

Waldpilzsuppe

Hähnchenbrust mit Waldpilzen

Wildschweinbraten in Steinpilz-Rotweinsauce

Semmelknödel mit Waldpilzragout

Pangasiusfilet in Pfifferlingsrahmsauce

Hirschmedaillons in Preiselbeeren mit Orangensauce

hausgemachte Spätzle

Herzoginkartoffeln

Rosenkohl

Apfelrotkohl

DESSERTS

Birnen in Rotweinsauce

Waldbeeren-Grütze mit Vanillesauce

Pflaumen-Zimt-Dessert mit Vanillesauce

Pro Person 19,90 €

Veranstalter



Gefördert durch





Wildwochen

LANGENHAGEN

KULINARISCHE ANGEBOTE

LUHMANNS GASTHAUS ZUR POST, Engelbostel
30.9.–3.10.2011 | ab 17.00 Uhr – montags ab 12.00 Uhr

Salat mit Pfifferlingen
klein 6,00 € - groß 9,00 €

Semmelknödel mit Rahmpfifferlingen
8,90 €

Wildschweinbraten in Waldpilzsauce, Rotkohl & Kartoffeln
11,90 €

Hasenkeule an Bordeauxsauce
mit Speck-Rosenkohl & Schupfnudeln
13,90 €

Rosa gebratener Rehrücken
mit Holundersauce, Bohnenbündchen, Rotkohl und Kartoffelpüree
23,00 €

FRICK'S HOTEL & RESTAURANT, Godshorn
7. und 8.10.2011 | ab 18.00 Uhr

WILDMENÜ „GODSHORNER STRECKE UM 1911“

Wild-Kraftbrühe mit Grießnocken von Maronenpilzen

Hasenrücken-Filet, Fasanenbrüstchen und braisierte Wildschwein-Keule
in Pfifferlingsauce mit Sauerkirsch-Confit, Champagnerkraut und Kartoffelstampf

Gewürzpflaumen mit saftigem Schokoladenkuchen,
Ingwerkonfekt und Mandel-Zimt-Eis

Menü pro Person 34,50 €

Veranstalter



Gefördert durch





Wildwochen

LANGENHAGEN

KULINARISCHE ANGEBOTE

HOTEL & RESTAURANT JÄGERHOF, Krähenwinkel
am 8.10.2011 | ab 19.00 Uhr

WEINPROBE MIT WILDMENÜ

Terrine von heimischem Wildbret
auf Apfel-Selleriesalat und Weingelee

Felchenfilet aus der Butterpfanne
und frische Steinpilze

Rehrücken mit frischen Pfifferlingen,
Rahmsauce, feines Blaukraut, Bohnen
Gnocchi und Petersilienkartoffeln

Brie de Meaux und Trauben

Schokoladenküchlein mit Portweinsauce

Es werden ca. 10 korrespondierende Weine aus den Weingütern „Zur Schwane“, Volkach
(Franken) und „WG Oberbergen“, Kaiserstuhl (Baden) serviert.
pro Person 65,- €

DAS TWIHAUS IM ALTEN KRUG, Engelbostel
14.10.2011

WILDMENÜ

Terrine vom Fasan mit Preiselbeer-Kürbisrelish und Rapunzelsalat

Rahmsüppchen von Hirsch und Portwein mit Pfifferlingen

Wildschwein-Braten und Wildschwein-Ragout-fine
in Wacholderrahm mit Rotkohl-Strudel und Kräuterkartoffel-Plätzchen

Bayrisch Crème
mit Apfel-Pflaumenkompott und Schokoladen-Ingwersauce

Menüpreis mit Empfangsgetränk 32,- €
Alle Gänge bekommen Sie auch à la carte

Veranstalter



Gefördert durch





Wildwochen

LANGENHAGEN

KULINARISCHE ANGEBOTE

LANDHAUS AM GOLFPARK, Hainhaus
am 16. und 23.10.2011

WILD-BUFFET „WILDER SONNTAG“

Niedersächsische Hochzeitssuppe
Hirschbraten
Wildschwein-Gulasch
Apfel-Rotkohl
Klöße, Kartoffeln und Kroketten
Rote Grütze mit Vanillesauce

19,90 € zum Sattessen

RESTAURANT MAX'ES IM HOTEL WEGNER, Langenhagen
am 21.10.

BUFFET „WILDER FREITAG MIT REH UND HIRSCH“

Wildconsommé mit Steinpilz-Flädle
Hausgemachte Wildterrinen mit Sauce Cumberland
Wildschinken mit Fruchtragout
Waldorfsalat
Mariniertes Tomatencarpaccio
Rehgulasch in Burgundersauce
Braten von der Hirschkalbskeule mit Preiselbeersauce
Sautierte Waldpilze, Rotkohl
Mandel-Broccoli und karamellierte Möhren
Butterspätzle und Kartoffelklöße
Crème brûlée
Kaltschale von Waldbeeren mit Vanillesauce
Käsespezialitäten mit Feigensenf, Nüssen und Trauben
Steinofen-Brot, Baguette und Butter

Preis pro Person 32,50 Euro
Mit jedem Erwachsenen kann ein Kind
bis zum Alter von 11 Jahren (einschließlich) kostenlos mitessen.

Veranstalter



Gefördert durch

