

Im *Mai & Juni*
beginnt die
Spargelzeit...

Wir servieren Ihnen
verschiedene Kreationen rund um
das leckere Gemüse wie z.B.

Frischer Spargel-Gurkensalat
mit Aceto-Balsamico Dressing

oder

Portion Frischer Stangenspargel
mit zwei kleinen panierten Schnitzeln,
Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln
...und vieles mehr.

*In unserem Drei Gang
Sonntags Menü*

am 10.05.2026 & am 14.06.2026

finden Sie selbstverständlich Spargelgerichte auf der Karte
Nach der Vorspeise/Suppe können Sie zwischen
vier Hauptgängen wählen anschließend folgt ein
Überraschungsdessert...

Im *Juli & August*
eröffnen wir die
Pilzsaison...

...und servieren Ihnen

leckere Gerichte mit frischen Pfifferlinge
z.B.

Frische in Butter gebratene Pfifferlinge
auf bunten Blattsalaten mit Kirschtomaten
und Aceto-Balsamico Dressing

oder

In Butter gebratene Pfifferlinge
mit zwei kleinen panierten Schnitzeln,
und Röstkartoffeln

und noch viel mehr....

*In unserem Drei Gänge
Mittags Menü*

am 2. Sonntag des Monats

finden Sie selbstverständlich Pfifferlinge auf der Karte
Nach der Vorspeise/Suppe können Sie zwischen
vier Hauptgängen wählen anschließend folgt ein
Überraschungsdessert...

2026

Kulinarischer Kalender

Januar - August

Hotel · Restaurant

Landhaus Heisede



Heiseder Straße 25 · 31157 Sarstedt Ot. Heisede
info@landhaus-heisede.de · Unsere Öffnungszeiten
finden Sie auf: www.landhaus-heisede.de

Wir stellen uns vor:

Das Landhaus Heisede ist ein privat geführtes Hotel, in ausgezeichneter, verkehrsgünstiger Lage vor den Toren der Messestadt Hannover. Unsere Zimmer sind gemütlich und praktikabel ausgestattet und verfügen alle über Dusche / WC, TV und kostenfreies W-LAN.

Morgens erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet.

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter

www.landhaus-heisede.de

Unser Restaurant bietet Ihnen für Familien- bzw. Firmenfeiern bis 50 Personen, für einen gemütlichen Abend mit Freunden oder zu Zweit das passende Ambiente.

Es wird gut bürgerliche deutsche Küche serviert.

Immer den 2. Sonntag im Monat haben wir auch mittags für Sie geöffnet. Wir verwöhnen Sie dann zusätzlich mit einem leckeren, saisonalen Drei Gang Menü.

Neben unserer umfangreichen Speisekarte bieten wir Ihnen auch eine erlesene Menü- & Buffetauswahl, die jede Veranstaltung zu einem Erfolg werden lässt. Sprechen Sie uns einfach an!!!

Unsere leckeren Gerichte sind selbstverständlich auch zum Mitnehmen oder Abholen. Sie können die Verpackung auch gerne selber mitbringen.

Unsere neuen Öffnungszeiten

Montag-Sonntag:

17.00 Uhr bis 22.00 Uhr (Küche bis 21.00 Uhr)

Freitag: Ruhetag

zusätzlich den 2. Sonntag im Monat von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr
Für Familienfeiern ab 25 Personen sind wir auch sonst mittags für Sie da.

Aktuelle Speisekarten finden Sie immer unter
www.landhaus-heisede.de

Um Tischreservierung wird gebeten. Tel. 05066 / 9910

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Raudszus

Im Januar

.... servieren wir Ihnen noch einmal unseren leckeren Grünkohl.

Genießen Sie jetzt in der kalten Jahreszeit noch einmal unseren herzhaften Grünkohl mit Bregenwurst und Kasseler...

*In unserem Drei Gang
Sonntags Menü*

am 11.01.2026

ist selbstverständlich auch der Grünkohl dabei.
Nach der Vorspeise/Suppe können Sie zwischen vier Hauptgängen wählen anschließend folgt ein Überraschungsdessert..

Im Februar

.... servieren wir Ihnen leckere Nudelgerichte.

Genießen Sie abends unsere gefüllten Teigtaschen mit Speck-Zwiebel Sahnesauce oder probieren Sie weitere Kreationen

*In unserem Drei Gang
Sonntags Menü*

am 08.02.2026

sind selbstverständlich auch Nudelgerichte dabei.
Nach der Vorspeise/Suppe können Sie zwischen vier Hauptgängen wählen anschließend folgt ein Überraschungsdessert..

Im März

.... verwöhnen wir Sie mit typischer Hausmannskost.

Genießen Sie abends unsere leckere Rindsroulade mit Speck, Zwiebeln und saurer Gurke gefüllt oder unseren Tafelspitz mit selbstgemachter Meerrettichsahnesauce...

*In unserem Drei Gang
Sonntags Menü*

am 08.03.2026

sind selbstverständlich auch typische Gerichte dabei.
Nach der Vorspeise/Suppe können Sie zwischen vier Hauptgängen wählen anschließend folgt ein Überraschungsdessert..

Im April

.... verwöhnen wir Sie mit neuen Schnitzelkreationen.

Genießen Sie abends unsere neuen Schnitzelvariationen, z.B. mit Camembert und Preiselbeeren überbacken...

*In unserem Drei Gang
Sonntags Menü*

am Ostersonntag 05.04.2026

sind selbstverständlich auch Schnitzelkreationen dabei.
Nach der Vorspeise/Suppe können Sie zwischen vier Hauptgängen wählen anschließend folgt ein Überraschungsdessert..