

Im *Mai & Juni*

beginnt die
Spargelzeit...



Frischer Spargel-Gurkensalat
mit Aceto-Balsamico Dressing

oder

Portion Frischer Stangenspargel

mit zwei kleinen panierten Schnitzeln,
Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln

oder

Frischer grüner & weißer Spargel

mit Butternudeln in Schinken Sahne Sauce
garniert mit Parmesanraspeln und
frischem Rucola

oder

lassen Sie sich überraschen



Selbstverständlich finden Sie in dieser Zeit
auch andere Spargelgerichte auf unserer großen Speisekarte!

Im *Juli & August*

eröffnen wir die
Pilzsaison...



...und servieren Ihnen

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

oder

Feine Butternudeln

mit frischen Pfifferlingen in Sahnesauce
garniert mit Parmesanraspeln

und frischem Rucola

oder...

Selbstverständlich können Sie wie bei allen Sonderaktionen
auch aus unserer umfangreichen Abendkarte wählen!

2022

Kulinarischer Kalender

Januar - August

Hotel · Restaurant

Landhaus Heisede



Heiseder Straße 25 · 31157 Sarstedt Ot. Heisede

Telefon 05066/9910 · www.landhaus-heisede.de

info@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, Telefon und TV und 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 60 Personen, für einen gemütlichen Abend mit Freunden oder zu Zweit das passende Ambiente. Es wird gut bürgerliche deutsche Küche serviert. **Sonntags können Sie mittags aus einer Menüauswahl mit einer Tagessuppe und einem leckeren Dessert auswählen.**

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.

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

Unsere neuen Öffnungszeiten:

Mo.-Do.: 17.00-21.00 Uhr

Samstag: 17.00-21.00 Uhr

Sonntag: 11.30-14.00 Uhr & 17.00-20.00 Uhr

Freitag: Ruhetag

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere kulinarischen Attraktionen für die nächsten Monate

Um Tischreservierung wird gebeten. Telefon 05066/9910

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. **Ihre Familie Raudszus**

Im Januar & Februar beginnt bei uns die Jagdsaison...



Genießen Sie unsere
Wild- und Geflügelspezialitäten

Zwei rosa gebratene Hirschsteaks
auf hausgemachtem Kartoffelstampf
mit Röstzwiebeln und Preiselbeeren garniert

oder

Zwei Putensteaks
mit Zwiebel-Paprika Curryrahm auf Butterreis,
garniert mit kandierten Mandelblättchen

oder

Winterlicher Flammkuchen
á la Landhaus Heisede

oder

lassen Sie sich überraschen...

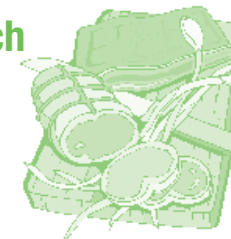
Selbstverständlich können Sie wie bei allen Sonderaktionen auch aus unserer umfangreichen Abendkarte wählen!



Im März & April eröffnen wir die Fleischsaison ...

Wir servieren Ihnen
**leckere Spezialitäten rund um
das Thema Fleisch**

Genießen Sie



Drei Medaillons vom Schweinefilet
auf Calvados-Apfelsauce und Kartoffelbällchen

oder

Grillteller á la Landhaus
Verschiedene Steaks auf buntem
Pfannengemüse
Pommes frites und leckerer Steaksauce

oder

Zwei Putensteaks "Café de Paris"
mit Butterbohnen und Pommes frites

Selbstverständlich können Sie wie bei allen Sonderaktionen auch aus unserer umfangreichen Abendkarte wählen!