



*In dritter Generation Familie Hilke und Thomas Rund  
21385 Oldendorf-Luhe • Salzhausener Str.11 • e.mail : Thomas.Rund @ t-online.de  
Tel. 04132 289 Fax 7616 • www.Landgasthaus-Toedter.de*

## *Unsere Menüvorschläge*

### *Vorspeisen:*

<i>Geräuchertes Heideforellenfilet mit Preiselbeermeerrettich und Kastenschwarzbrot</i>	<i>11.85 €</i>
<i>Schwedischer Graved Lachs mit Senf-Dillsoße und frischem Baguette</i>	<i>11.60 €</i>
<i>Streifen von der Barbarie Entenbrust an frischen Blattsalaten und feiner Fruchtsoße</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Katenschinken oder Heidschnuckenschinken auf Honigmelonenschiffchen</i>	<i>10.70 €</i>
<i>Frische Blattsalate mit Parmaschinken und gewürfeltem Kuhkäse</i>	<i>9.80 €</i>
<i>Carpaccio von der Heidschnucke mit Salat - Bouquet</i>	<i>14.40 €</i>
<i>Wildkräutersalat mit marinierten Walnüssen und frischem Brot</i>	<i>9.20 €</i>

## *Suppen:*

<i>Oldendorfer Hochzeitssuppe</i>	<i>Tasse 5.90 €</i>
<i>(Immer noch ohne Heiratszwang)</i>	<i>Terrine 7.20 €</i>
<i>Klare Tomatensuppe mit Gemüsestreifen</i>	<i>7.90 €</i>
<i>Klare Steinpilzsuppe mit Kräuterklößen</i>	<i>8.90 €</i>
<i>Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen</i>	<i>6.20 €</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Kressesahne</i>	<i>5.60 €</i>
<i>Champignoncreme mit Schnittlauchsahne</i>	<i>5.90 €</i>
<i>Broccolicreme mit Creme Fraiche</i>	<i>5.60 €</i>
<i>Lauchcreme mit Nordseekrabben</i>	<i>7.90 €</i>
<i>Oldendorfer Schäfersuppe</i>	
<i>von Schmelzkäse und Heidschnucke</i>	<i>6.90 €</i>

## *Hauptgerichte :*

<i>Ofenfrischer Schweinebraten und Rinderschmorbraten</i> <i>mit Rahmsoße, frischem Gemüse, Apfelrotkohl</i> <i>und Salzkartoffeln</i>	<i>23.50 €</i>
<i>Schweinefiletgeschnetzeltes mit Champignons,</i> <i>geraspeltem Käse, frischen Salaten</i> <i>und Heidespätzle</i>	<i>24.50 €</i>
<i>Schweinefilet im Wirsingmantel mit Champignonfüllung,</i> <i>Rahmsoße, Gemüsevariationen</i> <i>und Herzogin - Kartoffeln</i>	<i>28.50 €</i>

<i>Ochsenlendenbraten mit Sauce Bearnaise, Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten</i>	38.50 €
<i>Rosa gebratene Entenbrust in Orangensoße mit Broccoli und gratinierten Kartoffeln</i>	24.30 €
<i>Wildschweinkeule mit Pfifferlingen-Rahmsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten</i>	22.80 €
<i>Hirschkalbskeule mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten</i>	24.80 €
<i>Heidschnuckenbraten „nach Art des Hauses“ mit gefüllter Birne, rosa Champignons, feinen Bohnen und Heidekartoffeln</i>	26.50 €
<i>Heidschnuckenrücken in der Kräuterkruste mit Austernpilzen, Bohnenbouquet und Herzogin - Kartoffeln</i>	32.80 €
<i>Gebratenes Lachsfilet mit Krebssoße, Broccoli und buntem Reis</i>	26.90 €
<i>Rumpsteak „Strindberg“ mit Zwiebel - Senfkruste, Bratenjus, Marktgemüse und Kartoffelkroketten</i>	31.60 €
<i>Rehkeule mit gefülltem Pfirsich, Apfelrotkohl, feinen Bohnen und Mandelkroketten</i>	25.90 €
<i>Rehrücken zartrosa gebraten mit gefülltem Pfirsich, Pfifferlingen, Rotkohl, feinen Bohnen und Kartoffelkroketten</i>	39.60 €

Dessert:

<i>Rote Grütze mit Vanillesoße oder Sahne</i>	5.90 €
<i>Zitronencreme oder Schokoladencreme oder Orangencreme</i>	6.40 €
<i>Ambrosiacreme mit Sauerkirschen</i>	5.80 €
<i>Pumpernickelcreme mit Sauerkirschsoße</i>	6.70 €
<i>Cranberrycreme</i>	6.70 €
<i>Heidehonighalbgefrorenes auf Zimtpflaumenmus</i>	11.40 €
<i>Schwarze oder weiße Mousse au chocolat auf Mokkaschaum und Vanillesoße</i>	11.90 €
<i>Tiramisu</i>	6.90 €
<i>Eisvariationen mit frischen Früchten garniert</i>	7.50 €
<i>Extras: bunter gartenfrischer Salatteller mit feinem Dressing</i>	6.80 €
<i>Salatplatte mit Möhrensalat ,Gurkensalat, Tomatensalat und Blattsalate</i>	3.90 €

Kalt-Warmes Büfett (ab 30 voll zahlende Personen)

*Suppe nach Wahl (Tasse)*

*Geschnetzeltes Schweinefilet mit buntem Reis,  
Roastbeef rosa gebraten mit Bratkartoffeln,  
Kartoffelgratin, Remoulade  
Lachs mit Krebssoße u. Blattspinat  
Gartenfrische Blattsalate mit feinem Dressing,  
Tomaten mit Mozzarella, Feldsalat mit Schafskäse  
Räucherfischplatte mit Lachs, Aal, Heideforelle,  
Käsevariation mit frischem Obst,  
Anti Pasti*

*Rote Grütze mit Sahne oder Vanillesoße  
Brot und Butter*

*pro Person ab 39,50 €*

Brunch (ab 30 voll zahlende Personen)

*Suppe nach Wahl (Tasse)*

*Rühreier mit Speck oder Krabben  
Putenbrustgeschnetzeltes mit buntem Reis,  
Roastbeef rosa gebraten mit Bratkartoffeln,  
Gedünsteter Lachs mit Krebssoße u. Blattspinat  
Gartenfrische Blattsalate mit feinem Dressing,  
Tomaten mit Mozzarella  
Rauchwaren: Katenschinken, Heidschnuckenschinken,  
Räucherfisch- und Käsevariation  
Milch und Müsli, frisches Obst*

*Kaffee, Tee und Kakao*

*Obstsäfte*

*Brötchen und verschiedene Brotsorten*

*pro Person 38.90 €*

Steak - Büffet (ab 30 voll zahlende Personen)

*Rumpsteaks, marinierte Lammsteaks  
Puten - Steaks, Schweinemedallions  
versch. Buttermischungen und Soßen  
Bratkartoffeln, Kartoffelspalten, Pommes Frites  
Leckeres Markt - Gemüse  
Frische Blattsalat mit einer Vinaigrette  
Tomate mit Mozzarella, Feldsalat mit Feta  
Frisches Landbrot  
Ambrosiacreme mit Sauerkirschen  
Schokoladencreme*

*pro Person 38.90 €*

Familien- Büfett (30 voll zahlende Personen)

*Suppe nach Wahl (Tasse)  
Rumpsteaks und Schweinemedallions  
Putengeschnetzeltes mit buntem Reis,  
Hirschkalbskeule mit Preiselbeeren  
Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten  
Tomate mit Mozzarella, Feldsalat mit Feta  
Leckerer Markt - Gemüse  
frische Blattsalate mit Dressing  
Rote Grütze mit Vanillesoße*

*pro Person 36.50 €*

Für unser Torten- und Kuchen-Angebot werden wir beliefert, von der Bäckerei Müller in Oldendorf oder Konditorei Diekert in Salzhausen

- Quarksahnetorte
- Buchweizensahnetorte Sahnetorten ab 65,00 €
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Sahne-Joghurt-Himbeer-Torte
- Mohn-Marzipantorte oder Nuss-Marzipantorte
- Quark-Mandarinen-Torte
- Schokoladen-Sahne-Torte
- Topfkuchen, Zitronenkuchen oder Marmorkuchen
- Gedeckter Apfelkuchen oder Donauwelle
- Obstschnitten in verschiedenen Variationen je nach Jahreszeit
- Butter- Streusel- und Mandelkuchen oder
- Landgraf mit Rosinen und Marzipan

*Gerne dürfen Sie auch Ihren eigenen Kuchen mitbringen.*

*Dafür berechnen wir eine Service-Pauschale von 5.00 € pro erwachsene Person.*

*Für Kinder im Kinderstuhl berechnen wir nichts und Kinder ab 13 Jahre werden wie die Erwachsenen abgerechnet.*

*Alle Vorschläge sind variabel.*

*Die Preise verstehen sich pro Person.*

*Menüpreise nach Absprache.*

*Für weitere Auskünfte und persönlicher Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

*Mit freundlichen Grüßen*

*Familie Hilke und Thomas Rund*

*Hinweis:*

*Bitte melden Sie uns einen Tag vor der Veranstaltung eine verbindliche Personenzahl*