



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>	11.85 €
<i>Schwedischer Graved Lachs mit Senf-Dillsoße und frischem Baguette</i>	11.60 €
<i>Streifen von der Barbarie Entenbrust an frischen Blattsalaten und feiner Fruchtsoße</i>	12.50 €
<i>Katenschinken oder Heidschnuckenschinken auf Honigmelonenschiffchen</i>	10.70 €
<i>Garnelen - Krabbencocktail mit frischem Weißbrot</i>	13.90 €
<i>Frische Blattsalate mit Parmaschinken und gewürfeltem Kuhkäse</i>	9.80 €
<i>Lachsklösschen auf Blattspinat mit Krebssoße und wildem Reis</i>	15.80 €
<i>Carpaccio von der Heidschnucke mit Salat - Bouquet</i>	14.40 €
<i>Wildkräutersalat mit marinierten Walnüssen und frischem Brot</i>	9.20 €

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>21.50 €</i>
<i>Schweinefiletgeschnetzeltes mit Champignons,</i> <i>geraspeltem Käse, frischen Salaten</i> <i>und Heidespätzle</i>	<i>23.50 €</i>
<i>Schweinefilet im Wirsingmantel mit Champignonfüllung,</i> <i>Rahmsoße, Gemüsevariationen</i> <i>und Herzogin - Kartoffeln</i>	<i>26.50 €</i>

<i>Ochsenlendenbraten mit frischen Pfifferlingen, Sauce Bearnaise, Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten</i>	<i>34.50 €</i>
<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Orangensoße mit Broccoli und gratinierten Kartoffeln</i>	<i>22.30 €</i>
<i>Wildschweinkeule mit Pfifferlingen-Rahmsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten</i>	<i>22.80 €</i>
<i>Hirschkalbskeule mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten</i>	<i>23.80 €</i>
<i>Heidschnuckenbraten „nach Art des Hauses“ mit gefüllter Birne, rosa Champignons, feinen Bohnen und Heidekartoffeln</i>	<i>26.50 €</i>
<i>Heidschnuckenrücken in der Kräuterkruste mit Austernpilzen, Bohnenbouquet und Herzogin - Kartoffeln</i>	<i>32.80 €</i>
<i>Lachsfilet im Mangold - Blätterteigmantel mit Krebssoße, mariniertem Feldsalat und buntem Reis</i>	<i>26.90 €</i>
<i>Rumpsteak „Strindberg“ im Ganzen gebraten mit Zwiebel - Senfkruste, Bratenjus, Marktgemüse und Kartoffelkroketten</i>	<i>31.60 €</i>
<i>Rehkeule mit gefülltem Pfirsich, Apfelrotkohl, feinen Bohnen und Mandelkroketten</i>	<i>25.90 €</i>
<i>Rehrücken zart rosa gebraten mit gefülltem Pfirsich, Pfifferlingen ,Rotkohl, feinen Bohnen und Kartoffelkroketten</i>	<i>39.60 €</i>

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 €

Häppchen zum Empfang

mit Frischkäse, Heidschnuckenschinken, geräucherter Aal
Teller mit 8 Häppchen ab 16,80 €

*Wraps gefüllt z. B. mit Lachs, gekochten Schinken, Geflügel
oder Gemüse*
Teller mit 8 Häppchen ab 18,00 €

Kalt-Warmes Büfett (ab 30 voll zahlende Personen)

Suppe nach Wahl

*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 41.50 €

Brunch (ab 30 voll zahlende Personen)

Suppe nach Wahl

*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 (20 voll zahlende Personen)

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

pro Person 34.50 €

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

- Quarksahnetorte
- Buchweizensahnetorte
- Schwarzwälderkirchtorte
- Joghurt-Himbeer-Torte
- Mohn-Marzipantorte oder Nuß-Marzipantorte
- Schokoladen-Sahnetorte
- Quark-Mandarinen-Torte
- Schokoladen-Sahne-Torte
- Topfkuchen, Zitronenkuchen oder Marmorkuchen
- Gedeckter Apfelkuchen oder Donauwelle
- Obstschnitten in verschiedenen Variationen je nach Jahreszeit
- Butter- Streuzel- und Mandelkuchen oder Landgraf mit Rosinen und Marzipan

Sahnetorten ab 54,00 €

Gerne dürfen Sie auch Ihren eigenen Kuchen mitbringen.
Dafür berechnen wir eine Service-Pauschale von 3.00 € 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

