

Benters SchlemmerKalender

August bis Dezember 2024

Unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag

Ruhetag

Ausgenommen Feiertage

Sonntag & Feiertage

12 bis 20 Uhr

Mittwoch bis Samstag

ab 17 Uhr

Pfiffige Pfifferlinge

Waldpilzcremesuppe

Schinken-Carpaccio mit Pfifferlingen

Blattsalate/marinierte Pfifferlinge

Rahmpfifferlinge

Gebratene Pfifferlinge/Speck & Zwiebeln

Gefüllte Ofenkartoffel mit Pfifferlingen und Käse
überbacken

Linguine/Pfifferlinge/Kirschtomaten

Hähnchenbrust/Schweineschnitzel

Rösti/Kräuterkartoffeln

Dessert-Variation

Preis pro Person 35,90

Termine:

Donnerstag, 08.08.2024 ab 17 Uhr

Sonntag, 15.09.2024 von 12 bis 16 Uhr

Samstag, 10.08.2024 von 12 bis 16 Uhr

Einschulungs-Buffer

Tomatencremesuppe

Gurkensalat

Fischknusperli

Hähnchenschnitzel

Schweinefilet/Champignonsauce

Nudeln/Schinken-Sahnesauce

Bunte Gemüseauswahl

Kroketten/Kartoffelpüree

Candy Bar

Preis pro Person 32,90

Unsere Einschulungskinder werden zum Buffet
eingeladen.

Mittwoch, 14.08.2024 ab 17 Uhr

Tag des Rosés

Roastbeef/Remoulade

Räucherlachs auf Blätterteig/Preiselbeer-Meerrettich

Cantaloupe-Melone/Schinken

Schweinefilet/Sc. Choron

Lachsforelle/Rosé-Gemüsejus

Karotten-Apfel-Granatapfel Gemüse/Romanesco

Selbstgemachte Rösti/Süßkartoffelpüree mit Rote Bete

Dessert-Variation

Preis pro Person 35,90

Das Leben ist viel zu kurz für schlechten Wein. Daher feiern wir den **14. August** als **Internationalen Tag des Rosé**.

Probiert gern einen unserer leckeren Rosé Weine.

Typisch amerikanisch

Corn Dogs (Currywurst in Scheiben paniert)

Cesar salad/Cole slaw

Marinierte Schweinenackensteaks

Spareribs

Hamburger/Hot Dogs

Maisgemüse mit Erdnüssen und Zwiebeln

Gegrillte Tomaten

Mac & Cheese/Kartoffelecken

Candy Bar

Preis pro Person 29,90

Termine:

Freitag, 23.08.2024 ab 17 Uhr

Mittwoch, 18.12.2024 ab 17 Uhr

Mittwoch, 28.08.2024 ab 17 Uhr

Und es ist Sommer (Buffet)

Wassermelonensalat

mit Radieschen, Rucola und Kuhmilchkäse

Gurkensalat mit Ingwer und Minze

Rindfleisch mit Reisnudeln, Pak Choi und Pilzen

in Folie gegarter Kuhmilchkäse mit Tomate und
Zwiebeln

marinierte Schweinenackensteaks

Tagliatelle mit Zucchini, Limette und Basilikum

Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Kartoffelecken

Limoncello Mousse

Preis pro Person 29,90

Mi. 04.09.2024 ab 17 Uhr

Tag der Currywurst (Buffet)

Klassisch Brüh- und Bratcurrywurst

Wildcurrywurst/Rotwein-Zwiebelsauce

Geflügelcurrywurst/Caribbean style mit Mango

Currywurst Nuggets/Erdnuss-Currysauce

Michas Currywurstschnittel mit Käse überbacken

Pommes frites/Bratkartoffeln/Kartoffelsalat/Schrippen

Currygemüse/Gurkensalat/Cole slaw

Götterspeise mit Vanillesauce

Preis pro Person 22,90

Ran an die Wurst! Kommt mit eurer

Familie/Freunden/Verein – WICHTIG mit

CURRYWURSTFANS!!!

Freitag, 06.09.2024 ab 17 Uhr

Auch Mütter dürfen faul sein Tag

Lasst Euch einfach Mal verwöhnen. Eine Einladung von eurer Familie kommt da genau richtig.

Ihr müsst heute nicht kochen!!!

Anti Pasti/Tomate Büffelmozzarella

Räucherlachs/Blätterteiglöffel

Gefüllte Ofenkartoffel mit Spinat und Käse

Hähnchenbrust mit Minzgremolata und Apfelgemüse

Schweinemedallions/Champignonsauce/Romanesco

Vegetarische Ravioli Käsesauce

Kartoffelgratin/Rösti

Ananas-Carpaccio mit Bountycrème

Preis pro Person 29,90

Unsere Muttis werden auf ein Glas Prosecco eingeladen.

Dieser internationale Feiertag fällt immer auf den ersten Freitag im September. Mütter werden heute von allen Aufgaben und Pflichten befreit. Hauptsache, es gibt eine verdiente Belohnung. Und die findet Ihr in Benters Schlemmerdeel

Mittwoch, 11.09.2024 ab 17 Uhr

Wiener schmäh-Buffer

Brettjause (Schinken/Käse)

Wiener Schnitzel (Kalb) /Gurkensalat/Preiselbeeren

Kartoffelsalat

Tafelspitz/Meerrettichsauce/Rotkohl/Salzkartoffeln
(Lieblingsgericht von Kaiser Joseph I)

Hirschgulasch/Rahmwirsing/Semmelknödel

Kaiserschmarrn/Vanillesauce

Preis pro Person 33,90

„Kaiserstadt“ Wien spiegelt sich wie in kaum einer anderen Stadt Europas dermaßen variantenreich wider.

Die Wiener Küche ist die einzige Küche weltweit, die nach einer Stadt benannt ist.

Die Wiener Küche entstand schon im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts während des Übergangs der höfischen zur bürgerlichen Gesellschaft. Die Rezepte aus Österreich, Ungarn, Böhmen und Mähren wurden miteinander vermischt und machen noch heute eben diese Vielfalt erlebbar.

Mittwoch, 18.09.2024 ab 17 Uhr

Rund um die Kartoffel

Gurkensalat

Rösti/Räucherlachs

Ofenkartoffeln gefüllt mit Spinat und Käse

Kartoffelauflauf mit Zucchini

Steaks Schwein/Hähnchen

Rosmarinkartoffeln/Grillsaucen

Schweineschnitzel/Spiegelei/Kräuterkartoffeln

Dessert-Variation

Preis pro Person: 29,90

Herbstspaziergang (Buffet)

Kürbiscremesuppe

Mini-Mettigel

Tomaten-Brot-Salat/Ziegenkäse

Rote Bete Carpaccio/Apfel/Cashewkerne

Kohlrouladen/Süßkartoffelpfanne

Hirschbraten/Waldpilzragout/Apfelrotkohl/Kroketten

Rinderbäckchen/Karotten-

Ingwergemüse/Kartoffelklöße

Pasta/Wirsing/Pilze/Parmesan-Thymian-Sauce

Rote Grütze/Vanillesauce

Preis pro Person: 36,90

Termine:

Sonntag, 22.09.2024 von 12 bis 16 Uhr

Sonntag, 06.10.2024 von 12 bis 16 Uhr

Surf & Turf

Steaks & Riesengarnelen (Buffet)

Tomatencremesuppe

Cole slaw/Gurkensalat

Black Tiger Riesengarnelen

Rinderhüfte/Schweinenackensteaks/Hähnchenbrust

Aioli/BBQ/Sour Cream

Kräuterkartoffeln/Steakbrot

Dessert-Variation

Preis pro Person 36,90

Termine:

Freitag, 27.09.2024 ab 17 Uhr

Mittwoch, 30.10.2024 ab 17 Uhr

Freitag, 06.12.2024 ab 17 Uhr

Mittwoch, 02.10.2024 ab 17 Uhr

Bayrisches SchmauKerl Buffet

Bayrisches Carpaccio vom Schweinebraten

Wurstsalat/Obatzda

Bayrische Mini Laugen-Burger (Leberkäse)

Weißwurst/Laugenbrezel

Zwiebelrostbraten

Rinderroulade mit Weißwurstfüllung

Spanferkel

Sauerkraut/Apfelrotkohl

Salzkartoffeln/Kartoffelklöße

Dessert-Variation

Preis pro Person 32,90

Freitag, 11.10.2024 ab 17 Uhr

Schnitzel, Gulasch & Geschnetzeltes

Minifrikadellen/Kartoffelsalat

Sauerkraut/Remouladensauce

Schweineschnitzel/Champignonsauce

Putengeschnetzeltes/Tomatencurry

Hirsgulasch

bunte Gemüseauswahl

Spätzle/Salzkartoffeln

Dessert-Variation

Preis pro Person: 33,90

Freitag, 18.10.2024 ab 17 Uhr

Benters Kreative Küche

Melone mit Serrano

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten

Mango-Rucolasalat

Seehecht mit Tomatensalsa

Hähnchenbrust mit Minzgremolata

antiautoritäre Involtinis vom Schwein/Sauce

Béarnaise

gegrilltes Gemüse

Rosmarinkartoffeln/Basmatireis

Dessert-Variation

Preis pro Person 33,90

Freitag, 25.10.2024 ab 17 Uhr (Weltnudeltag)

Benters little Italy

Antipasti

Vitello Tonato/luftgetrocknete Salami mit Grana

Steaks vom Rind/Hähnchen/Grillsaucen

Lasagne classico

Vegetarische Ravioli/Käsesauce

Penne amatricana

Rosmarinkartoffeln/Sour Cream

Kartoffelecken

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Preis pro Person: 31,90

Ehrt die Nudeln. Feiert die Pasta. Der **25. Oktober** steht seit 1995 für nicht weniger als den **Weltpastatag** bzw. **Weltnudeltag** (engl. **World Pasta Day**). Alle Nudel- und Pasta-Fans dürften sich dieses Datum im Kalender der **kuriosen Feiertage aus aller Welt** wohl längst fett angestrichen haben.

Mittwoch, 06.11.2024 ab 17 Uhr

Braunkohl-Buffer

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Braunkohlsalat/Tomate/Cashewkerne

Frischer, regionaler Braunkohl

(von Bauer Werthmann aus Liedingen)

mit regionaler, geräucherter und frischer

Bregenwurst

(von Fleischer Brandes aus Vallstedt)

Kasseler Braten

Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Götterspeise mit Vanillesauce

Preis pro Person 26,90

Sonntag, 10.11.2024 von 12 bis 16 Uhr

Gänselust-Buffer

Vegane Maronencremesuppe

Gänseschmalz mit Petersbrot

Gänsebrust/Gänsekeule/Gänseragout

Apfelrotkohl

Karotten-Ingwergemüse

Geschmorte Bratäpfel/Preisebeeren

Kartoffelklöße/Salzkartoffeln

Dessertauswahl

Preis pro Person 36,90

Mittwoch, 13.11.2024 ab 17 Uhr

Rouladen-Buffer

Rinderrouladen

Putenrouladen gefüllt mit Romana,
Tomate/Mozzarella

Kohlrouladen mit Mettfüllung

Apfelrotkohl/Karotten-Ingwer Gemüse

Getrüffelte Rotweinjus/Sauce Choron

hausgemachte Kartoffelklöße

Spätzle und Salzkartoffeln

Dessertauswahl

Preis pro Person: 33,90

Mittwoch, 20.11.2024 ab 17 Uhr

Lieblinge auf dem Buffet

Tomatencremesuppe

Roastbeef/Remoulade

Gurkensalat

Hirschbraten/Rosenkohl/Kroketten

Ente (ohne Knochen) /Rahmwirsing/Kartoffelgratin

Schweinemedallions/Champignonsauce/Romanesco

Dessert-Variation

Preis pro Person 35,50

Benters Weihnachts-Buffer

Vegane Maronencremesuppe

Rote Bete Carpaccio/Birne/Ziegenkäse/Feigensenf

Gänsebrust

Hirschbraten

Schweineschnitzel

Veganes Kürbisgulasch

Bunte Gemüseauswahl/Apfelrotkohl

Kartoffelklöße/Spätzle/Salzkartoffeln

Dessert-Variation

Preis pro Person 34,90

Termine:

Freitag,	22.11.2024	ab 17 Uhr
----------	------------	-----------

Donnerstag,	28.11.2024	ab 17 Uhr
-------------	------------	-----------

Freitag,	29.11.2024	ab 17 Uhr
----------	------------	-----------

Mittwoch,	04.12.2024	ab 17 Uhr
-----------	------------	-----------

Donnerstag,	12.12.2024	ab 17 Uhr
-------------	------------	-----------

Freitag,	13.12.2024	ab 17 Uhr
----------	------------	-----------

Advents-Buffer

Waldpilzcremesuppe

Adventssalat mit Birne/Camembert/Granatapfel

Gänsebrust

Ente (ohne Knochen)

Hirschbraten

Veganes Kürbisgulasch

Apfelrotkohl/Rosenkohl

Kartoffelklöße/Kroketten

Dessert-Variation

Preis pro Person 36,90

Termine:

Sonntag, 01.12.2024 von 12 bis 16 Uhr

Sonntag, 08.12.2024 von 12 bis 16 Uhr

Sonntag, 15.12.2024 von 12 bis 16 Uhr

Sonntag, 22.12.2024 von 12 bis 16 Uhr

Weihnachten 2024 Außer Haus, zur Abholung! (24/25 & 26.12.2024)

Hier die Abholzeiten:

Dienstag, 24.12.2024 10.00 bis 13.00 Uhr

Mittwoch, 25.12.2024 und Donnerstag, 26.12.2024
10.00 bis 12.30 Uhr

Liebe Freunde & Gäste, wir haben uns dazu
entschlossen, dass unser Restaurant auch in diesem
Jahr vom 23.12. bis

27.12.2024 geschlossen bleibt. Trotzdem sollen Sie
auf unser leckeres Essen nicht verzichten müssen.

Deshalb werden wir Sie zuhause verwöhnen.

Gerne bereiten wir Ihnen Ihr Weihnachtsessen

zum Abholen zu. Jedes Essen wird mit den

dazugehörigen Saucen und Beilagen für Sie

vakuumiert und verpackt. Sie brauchen nur noch

ein heißes Wasserbad zum Erhitzen oder eventuell

Ihren Dampfgarer.

Vorbestellungen sind dringend bis 04.12.2024 bei

uns telefonisch aufzugeben unter 05302/6033

Nach Terminvereinbarung können Sie Ihr Essen

bei uns im Restaurant abholen.

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellung.

Waldpilzcremesuppe 7,00
Vegane Maronencremesuppe 6,00
3 Geflügelwiener/selbstgemachter Kartoffelsalat 9,50
Schweinemedallions in
Champignonsauce/Romanesco/Spätzle 22,50
Gänsebrust mit Rotweinjus/selbstgemachtem
Apfelrotkohl/Kartoffelklößen 25,50
Hirschbraten mit Rotweinjus/selbstgemachtem
Rosenkohl/Kartoffelklöße 22,50
Schweinegeschnetzeltes/Sauce
Bearnaise/Mischgemüse/Spätzle 19,90
Veganes Kürbisgulasch/Reis 16,50
Vegane Bowl/Quinoa/Bio Tofu 18,90
Rinderbäckchen mit Rotweinjus/Karotten-
Ingwergemüse/Kartoffelpüree 24,90
Spanferkelbraten mit
Rotweinjus/Sauerkraut/Salzkartoffeln 17,90
Rinderroulade/Rahmwirsing/Salzkartoffeln 19,90
Gegrillte Hähnchenbrust mit Sauce Choron/Erbsen-
Möhren/Spätzle 19,90
500g selbstgemachter Kartoffelsalat 5,00

Apfel-Cheese Cake im Glas 6,00
Lebkuchen Panna Cotta mit Fruchtspiegel im Glas 6,00

Dienstag, 31.12.2024 von 17.00 bis 21.00 Uhr

Silvester-Buffer

Vorspeisen-Variation:

Roastbeef/Remoulade

Garnelen-Cocktail

Tomate/Büffelmozzarella

Räucherlachs/Rösti

Eingelegtes Gemüse

Zanderfilet/Sc. Choron

Schweinefilet/Waldpilzragout

Rinderbäckchen/getrübfele Rotweinjus

Bunte Gemüseauswahl

Kartoffelgratin/Kräuterkartoffeln

Dessert-Auswahl

Preis pro Person 38,90

Wir haben für Sie bis 22.00 Uhr geöffnet.

Trauerfeierpauschale

**Niedersachsuppe
mit Spargel, Fleischklößchen und Eierstich**

2 halbe belegte Brötchen

1 Stück Zuckerkuchen

1 Stück Streuselkuchen

Filterkaffee und Tee inklusive

Preis pro Person 19,90

Termine August/September/Oktober 2024

Do. 08.08.2024	Pfiffige Pfifferlinge
Sa. 10.08.2024	Einschulungs-Buffer
Mi. 14.08.2024	Tag des Roses
Fr. 23.08.2024	Typisch amerikanisch
Mi. 28.08.2024	Und es ist Sommer
Mi. 04.09.2024	Tag der Currywurst
Fr. 06.09.2024	Mütter dürfen faul sein Tag
Mi. 11.09.2024	Wiener schmäh
So. 15.09.2024	Pfiffige Pfifferlinge
Mi. 18.09.2024	Rund um die Kartoffel
So. 22.09.2024	Herbstspaziergang
Fr. 27.09.2024	Surf & Turf
Mi. 02.10.2024	Bayrisches Schmankerl Buffet
Do. 03.10.2024	von 12 bis 20 Uhr a la carte
So. 06.10.2024	Herbstspaziergang
Fr. 11.10.2024	Schnitzel, Gulasch & Geschnetzeltes
Fr. 18.10.2024	Benters kreative Küche
Fr. 25.10.2024	Weltnudel Tag (Benters little Italy)
Mi. 30.10.2024	Surf & Turf
Do. 31.10.2024	von 12 bis 20 Uhr a la carte

Termine November/Dezember 2024

Mi. 06.11.2024 Braunkohl-Buffer
So. 10.11.2024 Gänselust
Mi. 13.11.2024 Rouladen-Buffer
Mi. 20.11.2024 Lieblinge auf dem Buffer
Fr. 22.11.2024 Weihnachts-Buffer
Do. 28.11.2024 Weihnachts-Buffer
Fr. 29.11.2024 Weihnachts-Buffer

So. 01.12.2024 Advents-Buffer
Mi. 04.12.2024 Weihnachts-Buffer
Fr. 06.12.2024 Surf & Turf
So. 08.12.2024 Advents-Buffer
Do. 12.12.2024 Weihnachts-Buffer
Fr. 13.12.2024 Weihnachts-Buffer
So. 15.12.2024 Advents-Buffer
Mi. 18.12.2024 Typisch amerikanisch
So. 22.12.2024 Advent-Buffer

**Am 24/25 & 26.12.2024 Abholung Außer Haus
(Weihnachtskarte)**

**Ab dem 28.12.2024 haben wir wieder normal
geöffnet.**

Di. 31.12.2024 Silvester-Buffer