

# Benters Schlemmerkalender

Juli bis Dezember 2018

## Unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag      Ruhetag  
ausgenommen Feiertage  
Mittwoch – Samstag:    17 – 23 Uhr  
Sonntag & Feiertage:    12 – 20 Uhr

Von Mittwoch bis Sonntag sind wir ab  
10.00 Uhr für Sie telefonisch erreichbar  
unter: 05302/6033

Vom 02.07.2018 bis 17.07.2018 befinden  
wir uns in den Betriebsferien.

# **„Surf & Turf“**

## **Steaks & Riesengarnelen**

**Gemüsecremesuppe**  
**frische Rohkost und Salate**  
**Coleslaw „american Style“**  
**gegrillte Black Tiger Riesengarnelen**  
**Steaks von Rind, Schwein und Pute**  
**Knoblauchbrot, Kartoffelecken**  
**Ofenkartoffeln mit Sour Cream**  
**Aioli, pikante Grillsaucen**  
**und hausgemachte Kräuterbutter**  
**Dessert: Erdbeerquark**

**Preis pro Person: 20,90**

### **Termine:**

**Mittwoch, 18.07.18 und 01.08.18 ab 17.00 Uhr**

**Sonntag, 05.08.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

**Mittwoch, 15.08.18 und 29.08.18 ab 17.00 Uhr**

**Mittwoch, 12.09.18 und 26.09.18 ab 17.00 Uhr**

**Mittwoch, 10.10.18 und 24.10.18 ab 17.00 Uhr**

**Mittwoch, 31.10.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

**Mittwoch 14.11.18 und 28.11.18 ab 17.00 Uhr**

**Mittwoch, 12.12.18 ab 17.00 Uhr**

**Sonntag, 30.12.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

**Änderungen sind uns vorbehalten.**

# **„Typisch amerikanisch“**

**Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Steaks von Rind, Schwein und Pute  
verschiedene Grillsaucen und Sour Cream  
Spareribs, Hamburger und Lammburger  
Hot Dogs mit gerösteten Zwiebeln  
gegrillte Maiskolben und Tomaten  
Ofenkartoffeln, Kartoffelecken und Weißbrot  
Dessert: Apfelkuchen und  
gegrillte Bananen mit Vanilleeis**

**Preis pro Person: 20,90**

**Termine:**

**Donnerstag, 19.07.18 ab 17.00 Uhr**

**Sonntag, 22.07.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

**Donnerstag, 16.08.18 und 20.09.18 ab 17.00 Uhr**

**Donnerstag, 18.10.18 und 15.11.18 ab 17.00 Uhr**

**Änderungen sind uns vorbehalten.**



**Sonntag, 22.07.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

## **„Familienbuffet“**

**Typisch amerikanisch**

**Gemüsecremesuppe**

**frische Rohkost und Salate**

**Steaks von Rind, Schwein und Pute**

**verschiedene Grillsaucen und Sour Cream**

**Spareribs, Hamburger und Lammburger**

**Hot Dogs mit gerösteten Zwiebeln**

**gegrillte Maiskolben und Tomaten**

**Ofenkartoffeln, Kartoffelecken und Weißbrot**

**Dessert: Apfelkuchen und**

**gegrillte Bananen mit Vanilleeis**

**Preis pro Person: 20,90**

**Kinder bis 5 Jahre zahlen nichts.**

**Termin:**

**Sonntag, 22.07.18**

**von 12.00 bis 20.00 Uhr**

**Änderungen sind uns vorbehalten.**

# **„Beuters Little Italy“**

**Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Antipasti  
saftige Steaks vom Rind, Schwein  
und Pute mit Grillsaucen  
Maccaroni Stroganoff  
Penne Amatriciana  
Lasagne classico  
Linguine mit Gemüsestreifen  
und Shrimps  
Ofenkartoffeln und Sour Cream  
und Kartoffelecken  
Dessert: Panna Cotta mit Fruchtsauce**

**Preis pro Person: 19,90**

**Termine:**

**Mittwoch, 25.07.18 und 22.08.18 ab 17.00 Uhr**

**Sonntag, 16.09.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Donnerstag, 26.07.18 ab 17.00 Uhr**

**„Und es ist Sommer“**

**Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Wassermelonensalat mit Radieschen,  
Rucola mit Schafskäse  
Gurkensalat mit Ingwer, Koriander und Minze  
Rindfleisch mit Reismudeln,  
Pak Choi und Pilzen  
in Folie gegarter Schafskäse mit  
Tomate und Zwiebeln  
Steaks von Rind, Schwein und Pute  
mit Steaksaucen  
Linguine mit Gemüsestreifen und Shrimps  
Mexican-Cream-Cheese-Rollups  
Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Kartoffelecken**

**Dessert: Green Lemon Mousse**

**Preis pro Person: 22,90**

Änderungen sind uns vorbehalten.

## **„Pfiffige Pfifferlinge“**

**Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Blattsalate mit marinierten Pfifferlingen  
Pfifferlinge in Rahmsauce  
und  
mit Speck und Zwiebeln gebraten  
Pfifferlings – Rührei  
Linguine mit Pfifferlingen und Sherrytomaten  
Schweinerückensteaks  
Puten und Schweineschnitzel  
mit Rösti, Bratkartoffeln  
und Butterschwenkkartoffeln**

**Preis pro Person: 22,90**

**Donnerstag, 02.08.2017 ab 17.00 Uhr  
Sonntag, 19.08.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr  
Donnerstag, 30.08.18 ab 17.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Sonntag, 05.08.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

## **„Familienbuffet“**

**Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)**

**Gemüsecremesuppe**

**frische Rohkost und Salate**

**Coleslaw „american Style“**

**gegrillte Black Tiger Riesengarnelen**

**Steaks von Rind, Schwein und Pute**

**Knoblauchbrot, Kartoffelecken**

**Ofenkartoffeln mit Sour Cream**

**Aioli, pikante Grillsaucen**

**und hausgemachte Kräuterbutter**

**Dessert: Erdbeerquark**

**Preis pro Person: 20,90**

**Kinder bis 5 Jahre zahlen nichts.**

**Termin:**

**Sonntag, 05.08.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

Mittwoch, 08.08.18 ab 17.00 Uhr

**„Beuters Kreative Küche“**

Orangen - Ingwersuppe

frische Rohkost und Salate

Melone mit Serrano

Büffelmozzarella mit Tomaten

Rotbarsch mit Tomatensalsa und Crispy Potatoes

Putensteaks mit Minzgremolata und Wokgemüse

Papaya-Steaksalat mit Wildreis

antiautoritäre Involtinis vom Schwein

auf Blattspinat mit provenzalischen Kartoffeln

Linguine mit Gemüsestreifen und Shrimps

Dessert:

weiße und dunkle Mousse

Preis pro Person: 23,90

Änderungen sind uns vorbehalten.

# **„Rund um die Kartoffel“**

**Currykartoffelsuppe  
frische Rohkost und Salate  
Ofenkartoffeln gefüllt mit  
Spinat, Feta und Art „St. Moritz“  
Bratkartoffeln mit Spiegelei  
Kartoffelauflauf mit Hähnchen und Zucchini  
Steaks von Rind, Schwein und Pute  
mit Rosmarinkartoffeln und Grillsaucen  
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Dip  
Schweineschnitzel  
Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella**

**Dessert:**

**Apfelkuchen vom Blech  
mit Vanillesauce**

**Preis pro Person: 20,90**

**Termine:**

**Donnerstag, 09.08.18 ab 17.00 Uhr**

**Sonntag, 02.09.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Sonntag, 19.08.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

## **„Familienbuffet“**

**Pfiffige Pfifferlinge**

**Gemüsecremesuppe**

**frische Rohkost und Salate**

**Blattsalate mit marinierten Pfifferlingen**

**Pfifferlinge in Rahmsauce**

**und**

**mit Speck und Zwiebeln gebraten**

**Pfifferlings – Rührei**

**Linguine mit Pfifferlingen und Sherrytomaten**

**Schweinerückensteaks**

**Puten und Schweineschnitzel**

**mit Rösti, Bratkartoffeln**

**und Butterschwenkkartoffeln**

**Preis pro Person: 22,90**

**Kinder bis 5 Jahre zahlen nichts.**

**Sonntag, 19.08.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

# **„Großes bayrisches Schwaukerl-Buffer“**

**Bayrische Leberknödelsuppe  
frische Rohkost und Salate  
Leberkäs mit Bratkartoffeln  
Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle  
Weisswurst, Laugenbrezel  
Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
und Salzkartoffeln  
Spanferkel  
Schweinshax'n mit Bayrisch Kraut  
und Kartoffelklöße  
Obatzda**

**Dessert: Kaiserschmarrn mit Vanillesauce**

**Preis pro Person: 19,90**

**Termine:**

**Donnerstag, 23.08.18 und 27.09.18 ab 17.00 Uhr**

**Mittwoch, 03.10.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

**Änderungen sind uns vorbehalten.**

**Sonntag, 02.09.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

## **„Familienbuffet“**

**Rund um die Kartoffel  
Currykartoffelsuppe  
frische Rohkost und Salate  
Ofenkartoffeln gefüllt mit  
Spinat, Feta und Art „St. Moritz“  
Bratkartoffeln mit Spiegelei  
Kartoffelauflauf mit Hähnchen und Zucchini  
Steaks von Rind, Schwein und Pute  
mit Rosmarinkartoffeln und Grillsaucen  
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Dip  
Schweineschnitzel  
Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella**

**Dessert:**

**Apfelkuchen vom Blech  
mit Vanillesauce**

**Preis pro Person: 20,90  
Kinder bis 5 Jahre zahlen nichts.**

**Sonntag, 02.09.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

# **„Pan aus Buffet“**

**Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Schweizer Sahneschnitzel  
Zwiebelschnitzel  
Paprikaschnitzel  
Hüftsteak mit Pfeffersauce  
exotische Schweinerückensteaks  
mit Hot-Chili-Pepper-Sauce  
Reis, Salzkartoffeln  
Ofenkartoffeln mit Sour Cream  
Bratkartoffeln  
Dessert:  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce**

**Preis pro Person: 19,90**

**Termine:**

**Mittwoch, 05.09.18 ab 17.00 Uhr  
Donnerstag, 04.10.18 ab 17.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

# **„Dies & das, von Jedem was“**

**Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Hirsch- und Wildschweinbraten  
Rinder- und Krustenbraten  
verschiedene Saucen  
Waldpilzragout  
Apfelrotkohl  
Wirsinggemüse und Rosenkohl  
Kartoffelklöße, Spätzle und Salzkartoffeln**

**Dessert: dunkle Mousse**

**Preis pro Person: 20,90**

**Donnerstag, 06.09.2017 ab 17.00 Uhr  
Sonntag, 30.09.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr  
Donnerstag, 11.10.18 ab 17.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

# **„Spanferkel und Hax'n-Buffer“**

**Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
ofenfrisches Spanferkel  
knusprige Schweinshax'n  
Bratkartoffeln  
hausgemachte Kartoffelklöße  
Salzkartoffeln und Sauerkraut**

**Dessert:  
Vanillepudding  
mit Himbeersauce**

**Preis pro Person: 16,90**

**Termine:  
Donnerstag, 13.09.2018 und 08.11.18 ab 17.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Sonntag, 16.09.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

## **„Familienbuffet“**

**Benters little Italy**

**Gemüsecremesuppe**

**frische Rohkost und Salate**

**Antipasti**

**saftige Steaks vom Rind, Schwein**

**und Pute mit Grillsaucen**

**Maccaroni Stroganoff**

**Penne Amatriciana**

**Lasagne classico**

**Linguine mit Gemüsestreifen**

**und Shrimps**

**Ofenkartoffeln und Sour Cream**

**und Kartoffelecken**

**Dessert: Panna Cotta mit Fruchtsauce**

**Preis pro Person: 19,90**

**Kinder bis 5 Jahre zahlen nichts.**

**Sonntag, 16.09.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

**Änderungen sind uns vorbehalten.**

# **„Beuters Fleischtöpfe“**

**Gemüsecremesuppe**

**frische Rohkost und Salate**

**Tafelspitz mit Apfelmeerrettichsauce**

**Putengeschnetzeltes „indisch“ mit Reis**

**Hirschbraten mit Wirsinggemüse**

**und Kroketten**

**Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl**

**und Kartoffelklößen**

**Geschnetzeltes in Chili – Pfeffersauce**

**Dessert: dunkle Mousse**

**Preis pro Person: 20,50**

**Termine:**

**Mittwoch, 19.09.18 ab 17.00 Uhr**

**Donnerstag, 22.11.18 ab 17.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Sonntag, 30.09.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

## **„Familienbuffet“**

**Dies & das, von Jedem was**

**Gemüsecremesuppe**

**frische Rohkost und Salate**

**Hirsch- und Wildschweinbraten**

**Rinder- und Krustenbraten**

**verschiedene Saucen**

**Waldpilzragout**

**Apfelrotkohl**

**Wirsinggemüse und Rosenkohl**

**Kartoffelklöße, Spätzle und Salzkartoffeln**

**Dessert: dunkle Mousse**

**Preis pro Person: 20,90**

**Kinder bis 5 Jahre zahlen nichts.**

**Sonntag, 30.09.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

**Änderungen sind uns vorbehalten.**

**Mittwoch, 03.10.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

## **„Familienbuffet“**

**Bayrisches Schmankerl Buffet**

**Bayrische Leberknödelsuppe**

**frische Rohkost und Salate**

**Leberkäs mit Bratkartoffeln**

**Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle**

**Weisswurst, Laugenbrezel**

**Tafelspitz mit Meerrettichsauce**

**und Salzkartoffeln**

**Spanferkel**

**Schweinshax'n mit Bayrisch Kraut**

**und Kartoffelklöße**

**Obatzda**

**Dessert: Kaiserschmarrn mit Vanillesauce**

**Preis pro Person: 19,90**

**Kinder bis 5 Jahre zahlen nichts.**

**Mittwoch, 03.10.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Sonntag, 14.10.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

## **„Familienbuffet“**

**Gemüsecremesuppe**

**frische Rohkost und Salate**

**Rinderrouladen klassisch gefüllt**

**Schweinerouladen mit Rucola-Schafskäsefüllung**

**Putenrouladen gefüllt mit Romana, Tomate/Mozzarella**

**Kohlrouladen mit Mettfüllung**

**Apfelrotkohl und Saucen**

**hausgemachte Kartoffelklöße**

**Spätzle und Salzkartoffeln**

**Dessert:**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Preis pro Person: 19,90**

**Kinder bis 5 Jahre zahlen nichts.**

**Termin:**

**Sonntag, 14.10.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

# **„Lockruf des Waldes“**

**Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Hirsch und Wildschweinbraten  
Hirschschnitzel in Haselnusskruste  
Holzfällersteak mit  
geschmorten Zwiebeln  
Wirsinggemüse, Rotkohl  
Waldpilzragout und Rosenkohl  
Kartoffelklöße, Salzkartoffeln  
und Bratkartoffeln  
Dessert: Waldfrüchte mit Vanillesauce**

**Preis pro Person: 20,90**

**Termine:**

**Mittwoch, 17.10.2018 ab 17.00 Uhr**

**Donnerstag, 25.10.18 ab 17.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Sonntag, 28.10.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

## **„Familienbuffet“**

**Happy Ente  
Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Ente (ohne Knochen)  
mit Apfelrotkohl  
hausgemachte Kartoffelklößen  
und Salzkartoffeln**

**Dessert:  
Vanillepudding mit Himbeersauce**

**Preis pro Person: 22,90  
Kinder bis 5 Jahre zahlen nichts.**

**Sonntag, 28.10.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Mittwoch, 31.10.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

## **„Familienbuffet“**

**Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)**

**Gemüsecremesuppe**

**frische Rohkost und Salate**

**Coleslaw „american Style“**

**gegrillte Black Tiger Riesengarnelen**

**Steaks von Rind, Schwein und Pute**

**Knoblauchbrot, Kartoffelecken**

**Ofenkartoffeln mit Sour Cream**

**Aioli, pikante Grillsaucen**

**und hausgemachte Kräuterbutter**

**Dessert: Erdbeerquark**

**Preis pro Person: 20,90**

**Kinder bis 5 Jahre zahlen nichts.**

**Termin:**

**Mittwoch, 31.10.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

**Sonntag, 30.12.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

**Änderungen sind uns vorbehalten.**

# **„Braunkohlbuffet“**

**Gemüsecremesuppe**

**frische Rohkost und Salate**

**frischer, regionaler Braunkohl**

**(von Bauer Wiedemann aus Bettmar)**

**mit regionaler, geräucherter und frischer Bregenwurst**

**(von Fleischer Brandes aus Vallstedt)**

**Kasselerbraten**

**Salzkartoffeln und Bratkartoffeln**

**Preis pro Person: 15,30**

**inklusive Getränke:**

**Hausweine, Bier und alkoholfreie Getränke**

**(ausgenommen Heißgetränke und Cocktails)**

**Preis pro Person: 29,90**

**Termine:**

**Donnerstag, 01.11.18 ab 17.00 Uhr**

**Mittwoch, 21.11.18 ab 17.00 Uhr**

**Änderungen sind uns vorbehalten.**

# **„Rouladen-Buffer“**

**Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Rinderrouladen klassisch gefüllt  
Schweinerouladen mit Rucola-Schafskäsefüllung  
Putenrouladen mit Tomate/Mozzarella  
Kohlrouladen mit Mettfüllung  
Apfelrotkohl und Saucen  
hausgemachte Kartoffelklöße  
Spätzle und Salzkartoffeln**

**Dessert:**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Preis pro Person: 19,90**

**Termin:**

**Mittwoch, 07.11.18 ab 17.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Sonntag, 11.11.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

## **„Familienbuffet“**

**Gänsebraten aus dem Ofen  
Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Gänsebrust und Gänsekeule  
mit Apfelrotkohl  
geschmorten Bratäpfeln  
und Preiselbeeren  
Kartoffelklöße und Salzkartoffeln**

**Dessert:**

**Vanillepudding mit Himbeersauce**

**Preis pro Person: 23,90**

**Kinder bis 5 Jahre zahlen nichts.**

**Sonntag, 11.11.2018 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Sonntag, 25.11.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

## **„Familienbuffet“**

**Schnitzel, Gulasch & Geschnetzeltes**

**Gemüsecremesuppe**

**frische Rohkost und Salate**

**Schweine- und Putenschnitzel**

**Champignon- und Paprikasauce**

**Bratkartoffeln, Kartoffelecken**

**Geschnetzeltes vom Rind mit frischen Champignons**

**Geschnetzeltes vom Schwein in Pfeffersauce**

**Geschnetzeltes von der Pute mit Curry**

**Hirsgulasch**

**bunte Gemüseauswahl**

**hausgemachte Kartoffelklöße**

**Spätzle und Salzkartoffeln**

**Dessert:**

**Schokoladenpudding mit Vanillesauce**

**Preis pro Person: 20,90**

**Kinder bis 5 Jahre zahlen nichts.**

**Sonntag, 25.11.18 von 12.00 bis 20.00 Uhr**

**Änderungen sind uns vorbehalten.**

# **„Beuters Weihnachtsbuffet“**

**Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Gänsebrust  
Hirschbraten, Rinderbraten  
Fischvariation  
Rotkohl, Rosenkohl und Rahmwirsing  
hausgemachte Kartoffelklöße  
Salzkartoffeln und Spätzle**

**Preis pro Person: 23,90**

**Termine ab 17.00 Uhr:**

**29.11. bis 01.12.2018**

**05.12. bis 08.12.2018**

**13.12. bis 15.12.2018**

**19.12. bis 22.12.2018**

Änderungen sind uns vorbehalten.

# **„Beuters Adventsbuffet“**

**Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Gänsebrust  
mit Bratäpfeln und Preiselbeeren  
Krustenbraten, Ente aus dem Ofen  
Hirschbraten  
Apfelrotkohl, Rosenkohl  
hausgemachte Kartoffelklöße und  
Salzkartoffeln**

**Preis pro Person: 24,90**

**Termine 12.00 bis 20.00 Uhr:**

**02.12.2018**

**09.12.2018**

**16.12.2018**

**23.12.2018**

Änderungen sind uns vorbehalten.

An den Feiertagen haben wir für Sie wie folgt geöffnet:

25. und 26.12.2018 12.00 Uhr bis 20.00 Uhr

durchgängig geöffnet

Für diese Tage nehmen wir noch beschränkt  
Reservierungen entgegen.

Wir servieren Ihnen ein kulinarisches Weihnachtsbuffet.

Es gibt kein a la carte.

Dieses gilt ebenfalls für den Silvesterabend  
(geöffnet ab 16.00 Uhr bis 22.00 Uhr). Auch für diesen Tag  
nehmen wir noch beschränkt Reservierungen entgegen.

Am 24.12.2018 und ab 01.01.2019 bis 15.01.2019

haben wir Betriebsferien.

Wir, das Benters – Team wünschen Ihnen

eine besinnliche Weihnachtszeit

und einen Guten Rutsch

ins Neue Jahr.

*Wir präsentieren am 25. und 26.12.2018*

*von 12.00 – 20.00 Uhr*

## **„Beuters Festtagsbuffet“**

**Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Gänsebrust  
Hirschbraten  
Schweinefilet am Stück gebraten  
Schweizer Sahneschnitzel  
Fischvariation  
bunte Gemüseauswahl  
Apfelrotkohl  
Tomate – Mozzarellagratin  
Kartoffelklöße, Salzkartoffeln  
und Kroketten  
  
große Dessertauswahl**

**Preis pro Person: 28,90**

**Am 25. und 26.12.2018 haben wir kein a la carte.**

Änderungen sind uns vorbehalten.

*Wir präsentieren am 31.12.2018*

*von 16.00 – 22.00 Uhr*

## **„Silvesterbuffet“**

**Niedersächsische Hochzeitssuppe**

**frische Rohkost und Salate**

**Anti Pasti**

**Vitello Tonato**

**Fischvariation**

**Schweinefilet am Stück gebraten mit**

**Waldpilzragout**

**Roastbeef am Stück gebraten mit Rotweinjus**

**Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Blattspinat**

**Bunte Gemüseauswahl**

**Kartoffelgratin und Kräuterkartoffeln**

**große Dessertauswahl**

**Preis pro Person: 31,90**

**Heute haben wir kein a la carte.**

**Änderungen sind uns vorbehalten.**

## **Inhaltsverzeichnis Juli bis August 2018:**

**Vom 02.07. bis 17.07.2018 haben wir Betriebsferien.  
Wir wünschen Ihnen ebenfalls eine schöne Urlaubszeit.**

**Mi. 18.07.18 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)  
Do. 19.07.18 Typisch amerikanisch  
So. 22.07.18 Familienbuffet (Typisch amerikanisch)**

**Mi. 25.07.18 Benters little Italy  
Do. 26.07.18 Und es ist Sommer**

**Mi. 01.08.18 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)  
Do. 02.08.18 Pfiffige Pfifferlinge  
So. 05.08.18 Familienbuffet (Surf & Turf)**

**Mi. 08.08.18 Benters kreative Küche  
Do. 09.08.18 Rund um die Kartoffel**

**Mi. 15.08.18 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)  
Do. 16.08.18 Typisch amerikanisch  
So. 19.08.18 Familienbuffet (Pfiffige Pfifferlinge)**

**Mi. 22.08.18 Benters little Italy  
Do. 23.08.18 Bayrisches Schmankerl Buffet**

**Mi. 29.08.18 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)  
Do. 30.08.18 Pfiffige Pfifferlinge**

## Inhaltsverzeichnis September bis Oktober 2018:

**So. 02.09.18 Familienbuffet (Rund um die Kartoffel)**

**Mi. 05.09.18 Ran ans Buffet**

**Do. 06.09.18 Dies und das, von Jedem was**

**Mi. 12.09.18 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)**

**Do. 13.09.18 Spanferkel & Hax´n Buffet**

**So. 16.09.18 Familienbuffet (Benters little Italy)**

**Mi. 19.09.18 Benters Fleischtöpfe**

**Do. 20.09.18 Typisch amerikanisch**

**Mi. 26.09.18 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)**

**Do. 27.09.18 Bayrisches Schmankerl Buffet**

**So. 30.09.18 Familienbuffet (Dies & das, von Jedem was)**

**Mi. 03.10.18 Familienbuffet (Bayrisches Schmankerl Buffet)**

**Do. 04.10.18 Ran ans Buffet**

**Mi. 10.10.18 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)**

**Do. 11.10.18 Dies & das, von Jedem was**

**So. 14.10.18 Familienbuffet (Rouladenbuffet)**

**Mi. 17.10.18 Lockruf des Waldes**

**Do. 18.10.18 Typisch amerikanisch**

**Mi. 24.10.18 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)**

**Do. 25.10.18 Lockruf des Waldes**

**So. 28.10.18 Familienbuffet (Happy Ente)**

**Mi. 31.10.18 Familienbuffet (Surf & Turf)**

## Inhaltsverzeichnis November bis Dezember 2018:

**Do. 01.11.18 Braunkohlbuffet**

**Mi. 07.11.18 Rouladenbuffet**

**Do. 08.11.18 Spanferkel & Hax`n Buffet**

**So. 11.11.18 Familienbuffet (Gänsebrust & Keule)**

**Mi. 14.11.18 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)**

**Do. 15.11.18 Typisch amerikanisch**

**Mi. 21.11.18 Braunkohlbuffet**

**Do. 22.11.18 Benters Fleischtöpfe**

**So. 25.11.18 Familienbuffet (Schnitzel, Gulsch & Geschnetzel**

**Mi. 28.11.18 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)**

**Do. bis Sa. 29.11. bis 01.12.18 Weihnachtsbuffet**

**So. 02.12.18 Adventsbuffet**

**Mi. bis Sa. 05.12. bis 08.12.18 Weihnachtsbuffet**

**So. 09.12.18 Adventsbuffet**

**Mi. 12.12.18 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)**

**Do. bis Sa. 13.12. bis 15.12.18 Weihnachtsbuffet**

**So. 16.12.18 Adventsbuffet**

**Mi. bis Sa. 19.12. bis 22.12.18 Weihnachtsbuffet**

**So. 23.12.18 Adventsbuffet**

**Di. 25.12.18 Festtagsbuffet**

**Mi. 26.12.18 Festtagsbuffet**

**So. 30.12.18 Familienbuffet (Surf & Turf)**

**Mo. 31.12.18 Silvesterbuffet**

**Betriebsferien vom 01.01.19 bis 15.01.19**