

Benters Schlemmerkalender

September bis Dezember 2025

Unsere Öffnungszeiten

**Montag & Dienstag
Ausgenommen Feiertage**

Ruhetag

Sonntag & Feiertage

12 bis 20 Uhr

Mittwoch bis Samstag

ab 17 Uhr

Donnerstag, 04.09.2025 ab 17 Uhr

Tag der Currywurst (Buffet)

Klassisch Brüh- und Bratcurrywurst

Wildcurrywurst/Rotwein-Zwiebelsauce

Geflügelcurrywurst/Caribbean style mit Mango

Currywurst Nuggets/Erdnuss-Currysauce

Michas Currywurstschnitzel mit Käse überbacken

Pommes frites/Bratkartoffeln/Kartoffelsalat/Schrippen

Currygemüse/Gurkensalat/Krautsalat

Götterspeise mit Vanillesauce

Preis pro Person 24,90

Ran an die Wurst! Kommt mit eurer

Familie/Freunden/Verein – WICHTIG mit

CURRYWURSTFANS!!!

Mittwoch, 10.09.2025 ab 17 Uhr

Pfiffige Pfifferlinge

Waldpilzcremesuppe

Schinken-Carpaccio mit Pfifferlingen

Blattsalate/marinierte Pfifferlinge/Krautsalat (vegan)

Rahmpfifferlinge

Gebratene Pfifferlinge/Speck & Zwiebeln

Vegane gefüllte Ofenkartoffel/Pfifferlinge/Käse

Linguine/Pfifferlinge/Kirschtomaten (vegan)

Hähnchenbrust/Schweineschnitzel

Rösti/Kräuterkartoffeln

Dessert-Variation

Preis pro Person 36,40

Mittwoch, 17.09.2025 ab 17 Uhr

Donnerstag, 30.10.2025 ab 17 Uhr

Freitag, 05.12.2025 ab 17 Uhr

Surf & Turf

Steaks & Riesengarnelen (Buffet)

Tomatencremesuppe

Krautsalat/Gurkensalat

Black Tiger Riesengarnelen

Rinderhüfte/Schweinenackensteaks/Hähnchenbrust

Aioli/BBQ/Sour Cream

Kräuterkartoffeln/Steakbrot

Dessert-Variation

Preis pro Person 36,90

Mittwoch, 24.09.2025 ab 17 Uhr

Heftig deftig

Vegetarische Mexican Cream Cheese roll ups

Corn Dogs (Currywurst in Scheiben paniert)

Cesar salad

Krautsalat (vegan)

Marinierte Schweinenackensteaks

Spareribs

Hamburger/Hot Dogs

Mediterranes Gemüse (vegan)

Gegrillte Tomaten (vegan)

Veganer Süßkartoffelaufbau

Mac & Cheese/Kartoffelecken

Dessert-Auswahl

Preis pro Person 33,60

Freitag, 03.10.2025, von 12 bis 16 Uhr
Feiertag, Tag der deutschen Einheit

Bayrisches Schmaunkel Buffet

Bayrisches Carpaccio vom Schweinebraten
Wurstsalat/Obatzda
Krautsalat
Bayrische Mini Laugen-Burger (Leberkäse)
Weißwurst/Laugenbrezel
Zwiebelrostbraten
Rinderrouladen mit Weißwurstfüllung
Spanferkel
Sauerkraut/Apfelrotkohl
Salzkartoffeln/Kartoffelklöße
Dessert-Variation

Preis pro Person 35,60

Mittwoch, 08.10.2025 ab 17 Uhr

Herbstspaziergang (Buffet)

Vegane Kürbiscremesuppe

Mini-Mettigel

Tomaten-Brot-Salat (vegan)/Ziegenkäse

Krautsalat (vegan)

Rote Bete Carpaccio/Orange/Cashewkerne (vegan)

Kohlrouladen

Veganer Süßkartoffelauf

Hirschbraten/Waldpilzragout/Apfelrotkohl/Kroketten

Rinderbäckchen

Karotten-Ingwergemüse (vegan)

Kartoffelklöße

Vegetarische Pasta/Wirsing/Pilze/

Parmesan-Thymian-Sauce

Rote Grütze/Vanillesauce

Veganer Brownie

Preis pro Person: 36,90

Mittwoch, 15.10.2025 ab 17 Uhr

Rouladen-Buffer

Vegane Maronencremesuppe

Rote Bete Carpaccio/Orange/Cashewkerne (vegan)

Gurkensalat (vegan)

Rinderrouladen

Putenrouladen gefüllt mit Romana/
Tomate/Mozzarella

Kohlrouladen mit Mettfüllung

Vegane Wirsingrouladen/Tomatensauce

Apfelrotkohl

Karotten-Ingwer Gemüse (vegan)

Getrübete Rotweinjus/Sauce Choron

Kartoffelklöße/Spätzle

Veganer Süßkartoffelaufbau

Dessert-Auswahl

Preis pro Person: 34,90

Mittwoch, 22.10.2025 ab 17 Uhr

Schnitzel, Gulasch & Geschnetzeltes

Minifrikadellen/Kartoffelsalat
Gurkensalat/Krautsalat (vegan)
Sauerfleisch/Remouladensauce
Schweineschnitzel/Champignonsauce
Vegane Kohlrabi-Schnitzel
Putengeschnetzeltes/Tomatencurry
Hirschgulasch
Veganes Kürbis-Kartoffelgulasch
bunte Gemüseauswahl
Spätzle
Rosmarinkartoffeln (vegan)
Dessert-Variation

Preis pro Person: 35,60

Mittwoch, 05.11.2025 ab 17 Uhr
Sonntag, 23.11.2025 von 12 bis 16 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 27,40

Mittwoch, 12.11.2025 ab 17 Uhr

Gänselust-Buffer

Vegane Maronencremesuppe
Krautsalat/Gurkensalat (vegan)
Gänseschmalz mit Petersbrot
Gänsebrust/Gänsekeule/Gänseragout
Apfelrotkohl
Karotten-Ingwergemüse (vegan)
Veganer Gemüseauflauf
Geschmorte Bratäpfel/Preisebeeren
Kartoffelklöße/Salzkartoffeln
Dessertauswahl

Preis pro Person 36,90

Benters Weihnachts-Buffer

Vegane Maronencremesuppe

Rote Bete Carpaccio/Orangenfilets (vegan)

Gänsebrust

Hirschbraten

Schweineschnitzel/Waldpilzragout

Vegane gefüllte Ofenkartoffeln/Blattspinat/Käse

Veganes Kürbis-Kartoffelgulasch

Bunte Gemüseauswahl/Apfelrotkohl

Kartoffelklöße/Spätzle/Salzkartoffeln

Dessert-Variation

Preis pro Person 35,70

Termine:

Mittwoch	19.11.2025	ab 17 Uhr
Mittwoch	26.11.2025	ab 17 Uhr
Donnerstag	27.11.2025	ab 17 Uhr
Mittwoch	10.12.2025	ab 17 Uhr
Freitag	12.12.2025	ab 17 Uhr
Mittwoch	17.12.2025	ab 17 Uhr
Donnerstag	18.12.2025	ab 17 Uhr

Advents-Buffer

Vegane Karotten-Kokossuppe
Braunkohlsalat/Tomate/Cashewkerne (vegan)
Gänsebrust
Ente (ohne Knochen)
Krustenbraten
Vegane Wirsingroulade/Tomatensauce
Vegane Kohlrabi-Schnitzel
Karotten-Ingwer Gemüse (vegan)
Apfelrotkohl/Rosenkohl
Kartoffelklöße/Kroketten
Rosmarinkartoffeln (vegan)
Dessert-Variation

Preis pro Person 37,20

Termine:

Sonntag	30.11.2025	12 bis 16 Uhr
Sonntag	07.12.2025	12 bis 16 Uhr
Sonntag	14.12.2025	12 bis 16 Uhr
Sonntag	21.12.2025	12 bis 16 Uhr

Weihnachten 2025 Außer Haus, zur Abholung! (24/25 & 26.12.2025)

Hier die Abholzeiten:

Mittwoch, 24.12.2025 10.00 bis 13.00 Uhr

Donnerstag, 25.12.2025

und Freitag, 26.12.2025 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

27.12.2025 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 04.12.2025 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
Vegane Tomatencremesuppe	6,00

Schweinemedallions/Champignonsauce	
Blumenkohl/Spätzle	24,50
Gänsebrust/Rotweinjus/selbstgemachtes	
Apfelrotkohl/Kartoffelklößen	25,70
Hirschbraten/Rotweinjus/Rosenkohl	
Kartoffelklöße	24,30
Schweinegeschnetzeltes/Sauce	
Bearnaise/Mischgemüse/Spätzle	20,20
Veganes Pilzgulasch/Kartoffelpüree	20,50
Veganes Kürbisgulasch/Reis	18,50
Vegane Wirsingrouladen/Tomatensauce/	
Quinoa	19,70
Veganes gelbes Curry/Gemüse/	
Blumenkohl/Reis	19,50
Rinderbäckchen/Rotweinjus/Karotten-	
Ingwergemüse/Kartoffelpüree	25,40
Spanferkelbraten/Rotweinjus	
Sauerkraut/Salzkartoffeln	20,60
Rinderrouladen/Rahmwirsing/Salzkartoffeln	23,90
Gegrillte Hähnchenbrust/Sauce Choron	
Mischgemüse/Spätzle	20,30

Apfel-Cheese Cake im Glas	6,00
Lebkuchen Panna Cotta/Fruchtspiegel im Glas	6,00
Veganes Tiramisu/Orange im Glas	6,50

Mittwoch, 31.12.2025 von 17.00 bis 21.00 Uhr

Silvester-Buffer

Vorspeisen-Variation:

Roastbeef/Remoulade

Garnelen-Cocktail

Tomate/Büffelmozzarella

Räucherlachs/Rösti

Eingelegtes Gemüse

Veganer Braunkohlsalat/Cashewkerne/Orangen

Gurkensalat/Krautsalat (vegan)

Zanderfilet/Sc. Choron

Schweinefilet/Waldpilzragout

Rinderbäckchen/getrübte Rotweinjus

Veganes Pilzgulasch

Veganer Gemüseauflauf

Bunte Gemüseauswahl

Kartoffelgratin/Kräuterkartoffeln

Dessert-Auswahl

Preis pro Person 39,50

Wir haben für Sie bis 22.00 Uhr geöffnet.

Wir über uns...

Für Feiern, Gesellschaften oder Tagungen bieten wir separate Räumlichkeiten (Gruppengröße bis 70 Personen).

Technisch ist der Saal voll ausgestattet mit Musikanlage (gesteuert über Laptop, Smartphone, Ipod oder Stick), Beamer und vieles mehr.

Sie haben die Möglichkeit aus dem Buffetangebot „Partyservice“ für Ihre persönliche Feier zu wählen.

Zu Menüvorschlägen informieren Sie sich bitte unter www.benters-schlemmerdeed.de oder bei Absprache im Haus.

Außerdem bieten wir ab 30 Personen auch Pauschalangebote an.

Unser Motto ...Das Schöne am guten Essen ist, dass es die unterschiedlichsten Menschen zusammenbringt.

Es gibt ihnen ein wohliges Gefühl und zaubert ihnen ein Lächeln auf die Gesichter.

Trauerfeierpauschale

**Niedersachsensuppe
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 September/Oktober 2025:

Do. 04.09.2025	Tag der Currywurst
Mi. 10.09.2025	Pfiffige Pfifferlinge
Mi. 17.09.2025	Surf & Turf
Mi. 24.09.2025	Heftig deftig
Fr. 03.10.2025	Bayrisches Schmankerl Buffet Feiertag, Tag der deutschen Einheit
Mi. 08.10.2025	Herbstspaziergang
Mi. 15.10.2025	Rouladen-Buffet
Mi. 22.10.2025	Schnitzel/Gulasch/Geschnetzelte
Do. 30.10.2025	Surf & Turf

Termine November/Dezember 2025:

Mi. 05.11.2025	Braunkohl-Buffer
Mi. 12.11.2025	Gänselust
Mi. 19.11.2025	Weihnachts-Buffer
So. 23.11.2025	Braunkohl-Buffer
Mi. 26.11.2025	Weihnachts-Buffer
Do. 27.11.2025	Weihnachts-Buffer
So. 30.11.2025	Advents-Buffer
Fr. 05.12.2025	Surf & Turf
So. 07.12.2025	Advents-Buffer
Mi. 10.12.2025	Weihnachts-Buffer
Fr. 12.12.2025	Weihnachts-Buffer
So. 14.12.2025	Advents-Buffer
Mi. 17.12.2025	Weihnachts-Buffer
Do. 18.12.2025	Weihnachts-Buffer
So. 21.12.2025	Advents-Buffer

**24/25/26 Dezember Außer Haus Abholung von
Vorbestellung nach Terminvereinbarung**

Mi. 31.12.2025	Silvester-Buffer
-----------------------	-------------------------