

November



Gruß aus der Küche

(bei schönem Wetter am Lagerfeuer, mit weißem Glühwein, alternativ Prosecco rosé)

Currywurst von Fleischer Brandes

Vallstedter Bruschetta

Brot vom Brotsommelier Peters/
Leberwurst von Fleischer Brandes/
Zwiebeln/Gurken

Vogerlsalat

Entenbrust/Feldsalat/Kartoffelwürfel

Rinderbäckchen

Getrübte Rotweinjus/Karotten-
Ingwer-Gemüse/Kartoffelstampf

Spekulatius-Parfait

Orangenfilets

Käseauswahl

Preis pro Person: 69,90

Inklusive Aperitif/Weinbegleitung/
Mineralwasser/Menü



Weinreise mit Sommelier Fabian Wehrhahn

Gänse-„Lust“

Freitag 11. November 2022

St. Martinstag ab 17.00 Uhr



Maronencremesuppe / Mettwurstchips

Gänsebrust / Gänsekeule

Apfelrotkohl / Karotten-Ingwergemüse

geschmorte Bratäpfel / Preiselbeeren

Kartoffelklöße / Salzkartoffeln

Vanillepudding mit Himbeersauce

Preis pro Person: 35,50

Telefon 05302-6033 · Hildesheimer Straße 92 · 38159 Vechelde
info@benters-schlemmerdeel.de · www.benters-schlemmerdeel.de

November

Advents-Buffer

Sonntag 27. November 2022

1. Advent 12.00 bis 16.00 Uhr

Dezember

Sonntag 04. Dezember 2022

2. Advent 12.00 bis 16.00 Uhr

Sonntag 11. Dezember 2022

3. Advent 12.00 bis 16.00 Uhr

Sonntag 18. Dezember 2022

4. Advent 12.00 bis 16.00 Uhr



Waldpilzcremesuppe

Mettwurstchips /
Preiselbeer-Meerrettich
in Minigläsern

Gänsebrust /
Baberie Entenbrust /
Hirschbraten

Apfelrotkohl / Rosenkohl /
Apfelmus

Semmelknödel / Kroketten

Tiramisu vom Lebkuchen

Preis pro Person: 34,90



Telefon 05302-6033 · Hildesheimer Straße 92 · 38159 Vechelde
info@benters-schlemmerdeel.de · www.benters-schlemmerdeel.de