

06. März bis 21. April 2019

März

Elsässische Sochen

Bauernpastete mit leckeren Wintersalaten 9,90

Choucroute (Sauerkraut) in Weißwein mit einer Auswahl von gepökelten und geräucherten Fleischspezialitäten, Wurstwaren und Kartoffeln 13,90

Flammkuchen

...mit Speck und Zwiebeln 8,90

...mit Ziegenkäse und Honig. 9,90

...mit Schinken und Schafskäse 10,90

Alle im Flyer genannten Gerichte gelten nur für die Abendkarte.

Reservierungen unter Tel. (0 50 31) 179 11

Unsere Öffnungszeiten

Mo. - Fr.: 7.00 – 23.00 Uhr

Samstag: 7.00 – 12.00 Uhr
14.30 – 23.00 Uhr

Sonntags nur Frühstück für Hausgäste.

Veranstaltungen nach Absprache.



KULINARISCHER KALENDER

Hotel & Restaurant
Wehrmann - Blume

Oktober 2018 – März 2019



Kolenfelder Str. 86, 31515 Wunstorf

Tel. 05031 - 17 91-1

Fax 05031 - 17 91-33

info@hotel-wehrmann-blume.de

www.hotel-wehrmann-blume.de

Oktober

Oktober bis 21. Dezember 2018

wird es wild!



Ente & Wild mit Grünkohl aus der Region

„Wilde Sau“ Wildschweinburger mit Cranberry-Dip, pikantem Krautsalat und Pommes Frites 11,90

Großer Grünkohl-teller mit 2 Bregenwürsten, Kasseler und Salzkartoffeln 13,90

Hausgemachte Reh-Ravioli in Salbeibutter mit Parmesan. 13,90

„Wildschlemmerei für 2“ Hasenrücken und Rehmedaillons, gebackene Rotweimbirnen, Pilze, Rotkohl, Kroketten und Kartoffelklöße 39,50

Gans Wild auf Ente & Co.

Unsere Highlights der Saison

Schnitzel vom Wildschwein in der Haselnusskruste mit Preiselbeerrahmsauce, Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln 15,90

1/2 knusprig gebratene Bauernente frisch aus dem Ofen mit Rotkohl und Semmelknödeln 19,90

November

... und ab dem 11. November bis 21. Dezember 2018

... landen bei uns die Gänse!

Ofenfrische Gänsekeule mit Orangensauce, Rotkohl, Karamell-Maronen und Kartoffelklößen. 19,90

An den Weihnachtsfeiertagen gönnen wir unseren Mitarbeitern eine wohlverdiente Pause und sind ab dem 02.01.2019 wieder für Sie da.

Januar

Ab 8. Januar 2019



Kohl La La ...

Blumenkohl-Suppe mit Kartoffelstroh 4,50

Hähnchenbrust im Wirsingmantel mit Morchelsauce, Marktgemüse und Dauphinkartoffeln . . 13,90

Knusprige Entenkeule mit Apfelrotkohl in deftigem Orangensoße, mit Kartoffelklößen . . . 15,90

Seehecht auf der Haut gebraten auf frischem Rahmkraut mit Schwenkkartoffeln 16,90

Apfelbeignets mit Vanilleschaum und Walnusseis