

1. Januar 2018

12.00 Uhr bis 15.30 Uhr

Neujahrs-Buffer

mit leckeren Vorspeisen, winterlichen Hauptgerichten
und süßen Desserts

Pro Person inkl. ein Glasekt

€ 29,50

– geöffnet bis 16 Uhr –



2. Januar bis 4. Januar 2018

Das Restaurant bleibt geschlossen.

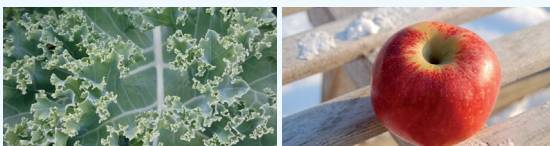
Am Freitag, 5. Januar 2018

ab 17 Uhr sind wir wieder für Sie da.

11. Januar bis 28. Januar 2018

Grünkohlwoche

Grünkohl in verschiedenen Varianten



1. Februar bis 18. Februar 2018

Kartoffelpuffertage

Hausgemachte Kartoffelpuffer
in verschiedenen Variationen

1. Februar bis 18. Februar 2018

Frische Miersmuscheln im Weißweinsud

Ab Mitte Februar 2018

Wir warten auf den frischen Stint von Fischer Grube

Wenn er kommt, geht es los!



22. Februar bis 4. März 2018

Spezialitäten von Innereiem

März 2018 bis Mitte April 2018

„Stint satt“ Frischer Stint von Fischer Grube

Kulinarischer Kalender



von Dezember 2017 bis März 2018

HOTEL UND RESTAURANT

Zum Roten Tore



Vor dem Roten Tore 3 • 21335 Lüneburg
Tel 04131 - 430 41 • Fax 04131 - 442 24
hotel@zumrotentor.de • www.zumrotentor.de

★ **23. und 24. Dezember 2017**
Heiligabend-Menü

Klare Rinderbouillon mit Fleischklößchen

Knusprige Gänsekeule

oder

Halbe Ente

oder

Hirschbraten an pikanter Kirschsauce

oder

Schweinefiletmedaillons an pikanter

Birnen-Dattelsauce

oder

Bachforellenfilet mit Kürbiskernkruste

oder

Dreierlei vegetarische Tarte

Möhre-Erdnuss/Birne-Camembert/Champignon

(Vor diesem Gericht servieren wir eine vegetarische Suppe.)

Weihnachtsdessert

Preis am 23. Dezember pro Person € 30,50

Tischreservierungen möglich

13 Uhr (bis 15.45 Uhr)

16 Uhr (bis 18.45 Uhr)

19 Uhr (bis 22.00 Uhr)

Preis am 24. Dezember pro Person € 33,50

Tischreservierungen möglich

12 Uhr (bis 14.45 Uhr)

15 Uhr (bis 17.45 Uhr)

★ ★ *Weihnachten* ★

1. und 2. Weihnachtstag

Weihnachtliche Gerichte – á la carte

Klare Rinderbouillon

mit Einlage von Eierstich und Klößchen

(Diese Suppe wird vor allen Hauptgerichten serviert.)

Knusprige Gänsekeule € 25,50

Halbe Ente an Orangen-Thymiansauce € 22,90

Hirschbraten an pikanter Kirschsauce € 22,90

Heidschnuckenbraten an Rotweinsauce € 26,50

Wildschweinbraten an Champignonsauce € 23,90

Rinderfiletmedaillons an Weißweinsauce € 29,50

Schweinefilet an Birnen-Dattelsauce € 22,90

Bachforellenfilet mit Kürbiskernkruste € 23,50

Dreierlei Tarte (vegetarisch) € 20,50

(Vor dem vegetarischen Gericht servieren wir eine vegetarische Suppe.)



Tischreservierungen möglich

19.30 Uhr (bis 22.00 Uhr)

31. Dezember 2017

Silvester-Menü

Empfangscocktail

Senfschaumsuppe

mit Sellerie-Crôtons

Tournedos

vom Rinderfilet

&

Gebratenes Saiblingsfilet

mit Sc. Bearnaise, Sc. Choron und Sc. Hollandaise

oder

Vegetarisches Minibuffet

am Tisch serviert

Silvesterdessert

Pro Person € 33,50

Tischreservierungen möglich

13 Uhr (bis 15.45 Uhr)

16 Uhr (bis 18.45 Uhr)

22 Uhr (bis 1.00 Uhr)

**Begrüßen Sie mit uns
das neue Jahr!**

