

Menüvorschläge 2017 ab 10 Personen



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

Unser Angebot für Ihre Festlichkeit

**Für Familienfeiern, geselliges Beisammensein
und Jubiläen bieten unsere Räumlichkeiten
den richtigen Rahmen.**

Wir kümmern uns um die Tischdekoration, Blumenschmuck und Menükarten. Auch für ein kleines Rahmenprogramm können wir sorgen, so dass Sie Ihren Ehrentag entspannt genießen können.



Sie finden hier eine Auswahl von feinen Menüs. Wir können aber auch fast jeden Menüwunsch erfüllen, den Sie uns nennen. Alle unsere Braten, Suppen und Saucen kochen wir selbst. Das bedeutet, dass Sie sicher sein können, dass keine Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe in diesen Produkten enthalten sind. Wir können unsere Menüs auch glutenfrei oder laktosefrei zubereiten. Unser Unternehmen ist Mitglied im Netzwerk „**Regionale Esskultur**“. Alle Menüs werden soweit wie möglich mit Produkten aus der Region zubereitet.



So könnte Ihr Festtag aussehen:

Im Sommer können Sie einen Aperitif mit Ihren Gästen in unserem Biergarten genießen, im Winter können Sie Ihre Gäste auf einen Glühwein-Empfang bei Lagerfeuer in unserem romantischen Innenhof einladen, bis Sie Platz nehmen an einer für Sie festlich gedeckten Tafel. Ein guter Wein zu diesem Anlass sollte nicht fehlen: Eine große Auswahl an guten Weinen finden Sie auf unserer Weinkarte.

Genießen Sie und Ihre Gäste ein leckeres frisch zubereitetes Menü und entspannen Sie sich danach bei einem kleinen Spaziergang durch die Lüneburger Innenstadt. Wenn Sie wieder zurückkehren in unser Haus, haben wir für Sie schon eine kleine Kaffeetafel vorbereitet.

Lassen Sie sich verwöhnen von hausgebackenem Kuchen und vielfältigen Kaffeespezialitäten.

Unser Raum-Angebot

Raum	Tafel	einzelne Tische
Stübchen	max. 16 Personen	max. 20 Personen
Kaufmannszimmer	max. 30 Personen	max. 40 Personen
Terrassenzimmer	max. 14 Personen	max. 20 Personen
Restaurant	max. 18 Personen	max. 70 Personen
Garten	max. 30 Personen	max. 80 Personen

Speisenangebote für Gruppen ab 10 Personen

Bitte wählen Sie immer nur eine Suppe/Vorspeise/
Hauptgang/Dessert für Ihre Gesellschaft aus

Kalte Vorspeisen

	pro Portion
Hähnchenbrust mit Mangospalten und Kokosflocken gebraten, auf Radicciosalat angerichtet	7,90 €
Buchweizen-Blini mit Räucherlachs und Kräuterschmand	7,90 €
Crêpe-Roulade mit Räucherlachs, Räucherlachsroulade mit Kräuterfrischkäse gefüllt, Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Apfelsahnemeerrettich	11,50 €
Fünf Datteln im Speckmantel auf Blattsalaten der Saison	9,50 €
Tranchen von der geräucherten Barbarie-Entenbrust mit Preiselbeervinaigrette auf Blattsalaten der Saison	9,50 €
Geräuchertes Heideforellenfilet mit Apfelmeerrettich, Brot und Butter	9,90 €
Rucolasalat mit Sherrytomaten und Parmesan	8,90 €
Kleiner bunter Salat	5,90 €



Suppen

	pro Portion
Lüneburger Hochzeitssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen	5,90 €
Champignonrahmsüppchen	5,90 €
Pikante Apfel-Gurkenrahmsuppe	5,90 €
Tomatisierte Rinderbouillon mit Basilikum-Pfannkuchenstreifen	5,90 €
Selleriecremesüppchen mit Crôutons	5,90 €
Kräuterrahmsüppchen mit Lachsstreifen	5,90 €
Möhren-Kokossuppe mit Porreestreifen (vegan)	6,90 €
Pikante Curryrahmsuppe mit Nordseekrabben	6,90 €
Feine Käserahmsuppe	5,90 €
Mandelcremesuppe	5,90 €



Warme Zwischengerichte

pro Portion

Gebackenes Lachsfilet im
Möhren-Zucchini-Mantel
an Zitronen-Hollandaise **9,90 €**

Gebratenes Zanderfilet auf Paprikapüree
mit Kräuterschaum **9,90 €**

Kleines Hähnchenbrustfilet
im Spinat-Blätterteigmantel **9,90 €**



Hauptgerichte

pro Portion

Rinderschmorbraten und
Schweinebraten, Rahmsauce,
Gemüseplatten, Petersilienkartoffeln
und Kroketten **17,90 €**

Barbarie-Entenbrust mit Äpfeln
und Trauben in Calvadosrahm,
buntes Gemüse, Kartoffelkroketten
und Semmelknödel **20,50 €**

Geschmortes Schweinefilet
gefüllt mit Birne und Gorgonzola
in Sahnesauce, buntes Gemüse,
Kartoffelkroketten und
Petersilienkartoffeln **19,50 €**



Marinierter Hirschbraten in Rotweinsauce,
Maronenpilze, Apfelrotkraut, Butterbohnen
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln **19,50 €**

Heidschnuckenbraten mit Kräutern und
Wacholder gewürzt, Rahmsauce, Waldpilze,
Gemüse der Saison, Semmelknödel und
Kartoffelkroketten **24,50 €**

Geschmorte Rehkeule an Rotweinsauce,
mit Pfifferlingen in Sahnesauce, Preiselbeeren,
Apfelrotkraut, Gemüse der Saison,
Kartoffelklöße, Kartoffelkroketten **26,90 €**

Zarter Rinderfiletbraten,
Jus, Sc. Bernaise, erlesenes Gemüse,
Champignon-Zwiebelgemüse,
Kartoffelkroketten und Butterkartoffeln **26,50 €**

Rehrücken, rosa gebraten, Rotweinsauce,
Preiselbeeren im Pfirsich, Austernpilze, erlesenes
Gemüse, Kartoffelkroketten und Kartoffelklöße **32,50 €**

Wildschweinbraten an Champignonsauce,
Preiselbeeren, bunte Gemüseplatten,
hausgemachte Semmelknödel und
Petersilienkartoffeln **19,50 €**



Desserts

	pro Portion
Vanilleschmand mit Beerenfrüchten und Baiser	5,90 €
Mohn-Crêpe mit Vanilleeis und Kirschsauce	6,50 €
Gebratene Banane mit Grand Manier-Orangensauce, Walnuss-Eis und Sahnetupfer	6,50 €
Erdbeeren mariniert mit Limettensaft und Honig, dazu Vanillesabayon und Bourbon-Vanilleeis	6,90 €
Mandelmousse mit honiggesüßten Brombeeren	5,90 €
Schokoladenkuchen mit Walnusseis, Eierlikör und Sahne	6,50 €
Apfelberg – Bourbon-Vanilleeis mit geraspeltem Apfel überhäuft und mit Karamelsauce umgossen	6,50 €
Crêpes Suzette: Feine Pfannkuchen mit Orangen- likör flambiert, Orangenspalten und Vanilleeis	7,90 €
Walnuss-Tarte mit Schokoladeneis und Karamelsahnesauce	6,50 €
Omelette Surprise: Vanilleeis mit Bisquit und Eischnee überbacken, Himbeersauce	8,90 €





Menü
Kloster Lüne

Lüneburger Hochzeitssuppe

Zarter Rinderfiletbraten, Jus, Sc. Bernaise
erlesenes Gemüse, Champignons
Kartoffelkroketten und Butterkartoffeln

Erdbeeren mariniert mit Limettensaft
und Honig, dazu Vanille-Sabayon

Pro Person € 33,50



Menü
St. Johannis

Wildkräuterrahmsüppchen mit Lachsstreifen

Heidschnuckenbraten mit Kräutern und Wacholder
gewürzt Rahmsauce, Waldpilze,
feine Gemüseplatten
Semmelknödel und Kartoffelkroketten

Buchweizen-Blini mit Beerenfrüchten
und Vanilleschmand

Pro Person € 33,50

Menü
St. Nikolai

Staudenselleriecremesüppchen

Geschmortes Schweinefilet
gefüllt mit Birne und Gorgonzola
in Sahnesauce, buntes Gemüse,
Butterspätzle und
Petersilienkartoffeln

Mohncrêpe mit Vanilleeis und
warmer Kirschsauce

Pro Person € 29,50



Menü
St. Marien

Crêpe-Roulade
mit Räucherlachs und Dillfrischkäse gefüllt

Barbarie-Entenbrust mit Äpfeln und
Trauben in Calvadosrahm,
buntes Gemüse und Mandelkroketten

Gebratene Banane
mit Grand Manier-Orangensauce,
Walnuss-Eis und Sahnetupfer

Pro Person € 33,50

Menü *Rathaus*

Lüneburger Hochzeitssuppe

Rinderschmorbraten und
Schweinebraten, Bratensauce,
bunte Gemüseplatten
Kartoffelkroketten und
Petersilienkartoffeln

Vanilleeis mit
heißen Kirschen
Pro Person € 26,50



Menü *St. Michaelis*

Brot mit Zwiebelschmalz

Lüneburger Schweinetopf
Wildschweingulasch geschmort
mit Zwiebeln, Pilzen,
Kräutern und Gemüse der Saison,
serviert im historischen Kochgefäß,
dazu hausgebackenes Brot

Rote Grütze mit Vanillesoße
Pro Person € 19,50

Vegetarisches Menü

Gebratene Champignonköpfe
mit geschmolzenen Kirschtomaten
auf Blattsalaten der Saison

Kräuterrahmsüppchen mit Knoblauchcrôtons

Gemüsebratlinge mit Käsesauce, Thymianmöhren,
grüne Bohnen und Avocadodip

Gebratene Banane mit Grand Manier flambiert,
Bourbon-Vanilleeis und Schokoladensahne

Pro Person € 29,50



Menü

„Lüneburger Heide“

Lüneburger Hochzeitsuppe

Rippenbraten mit Backobst gefüllt,
dazu Bratensauce,
Apfel-Rotkraut und Petersilienkartoffeln

Buchweizenpfannkuchen
mit Beerenfrüchten und Vanilleschmand

Pro Person € 22,50

**Nur zur Spargelsaison
(Ende April bis Ende Juni)**

Spargelmenü



Salat von grünem und weißem Spargel
mit Knoblauch in Olivenöl gebraten

Spargelcremesuppe

Weißer Stangenspargel
mit zerlassener Butter, Sc. Hollandaise,
Katenschinken, kleinen Putenschnitzelchen,
Schweinefiletmedaillons
und Petersilienkartoffeln

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Pro Person € 33,50



„Großes Grillbuffet“

ab 15 Personen

Für den Grill:

Lachs-Zitronenpäckchen

Lachs auf Tomaten-Fetakäse

Geräuchertes Heideforellenfilet auf

Champignon-Zwiebelgemüse

Chorizos, Schinkenbratwurst, Thüringer

FrISChe Pflaume mit Bacon

Hüftsteaks in Pfeffermarinade

Schweinefiletmedaillons in Knoblauchmarinade

Nackensteaks in Senf-Honigmarinade

Hähnchenbrust in Currymarinade

Fetakäse mit Zwiebeln in Kräuteröl im Päckchen

Pfannkuchen mit Blattspinat und Käse gefüllt

Pfannkuchen-Päckchen mit Champignonfrisch-

käsecreme gefüllt

Knoblauch-Kräuterbrot

Salate

Eingelegtes Gemüse von Aubergine, Paprika,

Champignons und Möhre

Kartoffelsalat, Gurkensalat Bunter frischer Salat

Himbeer-Baiserdessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Quarkcreme mit Pfirsich

Pro Person € 32,50



Brunch-Vorschlag I

ab 15 Personen

Frische Brötchen und Brot von der Bohlsener Mühle
Croissants und kleine Kuchen
Butter, Marmeladen, Honig, Schokocreme
Joghurt und frisches Obst

Wurst und Schinkenaufschnitt
Käseplatte mit Weich- und Schnittkäse
Räucherfischplatte mit Lachs, Makrele und Forelle
Rühreier, Bacon, kleine Würstchen,
Tomaten-Champignonpfanne

Geschnetzeltes von der Putenbrust
in Curryrahm mit Früchten, dazu Naturreis
Geschnetzeltes vom Schwein
in Pfeffer-Champignonsahne,
dazu Kartoffelgratin
Frischer bunter Salat, bunter Bohnensalat

Milch, Orangensaft, Kaffee, Tee, Kakao
Pro Person € 26,50





Brunch-Vorschlag II

ab 15 Personen

Frische Brötchen und Brot von der Bohlsener Mühle
Croissants, Schokocroissants, kleine Rosinenschnecken
und kleine Kuchen

Butter, Marmeladen, Honig, Schokocreme
Joghurt und frisches Obst

Wurst und Schinkenaufschnitt
Käseplatte mit Weich- und Schnittkäse
Räucherfischplatte mit Lachs, Makrele und Forelle
Rührei, Bacon, kleine Würstchen, Tomaten-
Champignonpfanne, kleine Frikadellen

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Kräuterrahm
mit Brokkoli und Möhre,
Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt
Burgunderbraten, Rahmsauce, buntes Gemüse, Bratkartoffeln
Lachsfilet auf Gurken-Dillgemüse, Butterkartoffeln
Kleine Pfannkuchen mit Blattspinatfüllung und Käse gratiniert

Frischer bunter Salat, eingelegtes Gemüse,
bunter Bohnensalat

Schichtdessert „Rotes Tor“ Vanilleschmand
mit Knusperhafer und Preiselbeeren
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Milch, verschiedene Säfte, Kaffee, Tee, Kakao

Pro Person € 32,50

Menü
Weißes Menü

Kleines geräuchertes Forellenfilet
auf Chicoreesalat

Mandelcremesuppe

Puten- und Kalbsbraten mit Bratensauce
und Rieslingsauce,
weißes erlesenes Gemüse,
Kartoffelklöße und Kartoffelgratin

Omelette Surprise
Vanilleeis umhüllt von Bisquit und Eischnee,
am Tisch flambiert mit Grand Marnier,
serviert mit heißer Himbeersauce

Pro Person € 39,50



Heidschnucken als Landschaftspfleger



Früher hatte jeder Hof in der Lüneburger Heide seine eigene Heidschnuckenherde. Heute gibt es nur noch wenige Heidschnuckenherden. Die Tiere waren damals Dünger- und Wolllieferant.

In der heutigen Zeit dienen sie dem Menschen als vierbeiniger Landschaftspfleger. Denn ohne die Heidschnucken gäbe es keine Heidelandschaft mehr! Die Heidschnucken erhalten die noch verbliebenen Heideflächen, indem sie das Heidekraut durch Verbiss kurz halten und die frischen Kiefern- und Birkensämlinge fressen. Außerdem zerreißen sie im Spätsommer die Spinnweben im Heidekraut und ermöglichen so den Bienen eine ungestörte Nektarsuche.

Die Heidschnucken bekommen ihre Lämmer von Januar bis März. Meistens ist es ein Lamm, aber auch Zwillingsgeburten sind nicht selten. Bei der Geburt sind die Lämmer tiefschwarz gefärbt. Im Laufe eines Jahres ändert sich die Färbung über Braun ins Silbergrau, was zur Namensgebung führte: „Die Graue Gehörnte Heidschnucke“. Übrigens herrscht bei der Grau Gehörnten Heidschnucke Emanzipation. Auch die weiblichen Tiere sind gehörnt.

Neben Heidekraut fressen unsere Heidschnucken auch andere Kräuter der Heidelandschaft. Diese verleihen dem Fleisch seinen einzigartigen wildbretartigen Geschmack. Zudem ist das Fleisch besonders mager.

Heidschnucken-Büfett

ab 20 Personen



Lüneburger Hochzeitssuppe
mit Eierstich und Klößchen
(am Tisch serviert)

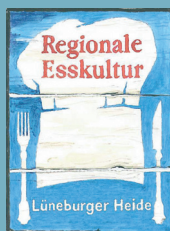
Heidschnuckenbraten
an Rotwein-Wachholdersauce mit Waldpilzen
Buchweizenpfannkuchen
mit Blattspinatfüllung und Käse gratiniert
Salzkrustenbraten
mit Champignon-Zwiebelgemüse
Gemüse der Saison, Rotkohl
Kartoffelklöße, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln

Heidschnuckensülze mit Remoulade
Geräuchertes Heideforellenfilet
mit Sahnemeerrettich
Salatvariationen mit hausgemachtem Dressing
Brot und Butter

Schichtdessert mit Vanilleschmand,
Knusperhafer und Preiselbeerkompott
Rote Grütze mit Vanillesauce
Büfett pro Person € 36,50

Büfett „Regionale Esskultur“

ab 20 Personen



Produkte aus der Region werden zu
traditionellen Gerichten.

Lüneburger Hochzeitssuppe
mit Eierstich und Klößchen

Rippenbraten mit Backobst gefüllt
Geräuchertes Forellenfilet auf Kräuterrührei
Heidschnuckensülze mit Remoulade
Hausgemachte Semmelknödel in Champignonrahm
Tafelspitz mit pikanter Meerrettichsauce
Gemüse der Saison, Salat
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln

Schichtdessert mit Vanilleschmand,
Knusperhafer und Preisbeerkompott
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Büfett pro Person € 21,50



Kaffeegesellschaften ab 10 Personen



	pro Person
Bodenlose Tasse Kaffee/Tee oder Schokolade 1 Stück Butterkuchen 1 Stück gedeckter Obstkuchen	€ 7,50
Bodenlose Tasse Kaffee/Tee oder Schokolade 1 Stück Butterkuchen 1 Stück Sahnetorte z.B. Ouarksahnetorte	€ 8,50
Bodenlose Tasse Kaffee/Tee oder Schokolade 1 Stück Butterkuchen oder Obststreuselkuchen 2/2 Belegte Brötchen (diverser Belag)	€ 8,90
Bodenlose Tasse Kaffee/Tee oder Schokolade 1 Stück Butterkuchen oder Obststreuselkuchen 2/2 Belegte Brötchen Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen	€ 11,90
Bodenlose Tasse Kaffee/Tee oder Schokolade 1 Stück Butterkuchen oder Obststreuselkuchen 4 Canapées mit diverssem Belag	€ 14,50
Bodenlose Tasse Kaffee/Tee oder Schokolade 1 Stück Butterkuchen oder Obststreuselkuchen 4 Canapées mit diverssem Belag Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen	€ 17,50

Für alle Angebote ist die Menge von Kaffee,
Tee und heißer Schokolade unbegrenzt.

„Der Lüneburger Schweinetopf“

Ein Kochtopf aus dem Leben der Lüneburger vor 400 Jahren. Gefunden wurde er im Hof des Hauses Lüner-Tor-Straße 4. Seinen Namen hat der vierfüßige Topf, der einem kleinen Schwein ähnelt, von seinem Ausgräber Friedrich Laux erhalten.

Die vier Füße und Russablagerungen zeigen, dass mit ihm über dem offenen Feuer gekocht wurde, wobei er sicher als Bräter, ähnlich wie ein Römertopf, für die Zubereitung von Fleischgerichten oder für das Kochen von Eintöpfen genutzt wurde. Neben weiteren Funden, beispielsweise vom Niederrhein oder aus Schweden, dienen zwei niederländische Gemälde von 1562 und 1605 als wichtige Quellen.

Aus einer Replik dieses historischen Kochgefäßes kann bei uns im Restaurant gegessen werden – wie vor 400 Jahren.



Unser Haus stellt sich vor

Stübchen



Restaurant



Kaffeegarten / Parkplatz



Kaufmannszimmer





Fotos: © S.1, 2.R.li.: R. Sturm/pixelio; S.5 li.: R. Sturm/pixelio | re.: L. Kapp/pixelio; S.6. li.: gänseblümchen/pixelio | mt.: K.-U. Gerhardt/pixelio | re.: M. Franke/pixelio; S.7. li.: gänseblümchen/pixelio | mt.: tommyS/pixelio | re.: H. Snoek/pixelio; S.8 li.: Aira/pixelio | mt.: R. Sturm/pixelio | li.: U. Krupke/pixelio; S.9–S.11: alle R. Bruch; S.15 li. u. mt.: R. Sturm/pixelio | re.: magicpen/pixelio | unt.: G. Schad/pixelio; S.16 li.: grey59/pixelio / re.: G. Schad/pixelio; S.18: marita/pixelio; S. 19: J. Klemme/pixelio; S.20 li.: gänseblümchen/pixelio | mt.: tommyS/pixelio; S 21 li.: grey59/pixelio; alle anderen B. Jahneke