



In dritter Generation Familie Hilke und Thomas Rund
21385 Oldendorf-Luhe • Salzhausener Str.11 • e.mail : Thomas.Rund @ t-online.de
Tel. 04132 289 Fax 7616 • www.Landgasthaus-Toedter.de

Unsere Menüvorschläge

Vorspeisen :

<i>Geräuchertes Heideforellenfilet mit Preiselbeermeerrettich und Kastenschwarzbrot</i>	11.85 €
<i>Schwedischer Graved Lachs mit Senf-Dillsoße und frischem Baguette</i>	11.60 €
<i>Streifen von der Barbarie Entenbrust an frischen Blattsalaten und feiner Fruchtsoße</i>	12.50 €
<i>Katenschinken oder Heidschnuckenschinken auf Honigmelonenschiffchen</i>	10.70 €
<i>Garnelen - Krabbencocktail mit frischem Weißbrot</i>	13.90 €
<i>Frische Blattsalate mit Parmaschinken und gewürfeltem Kuhkäse</i>	9.80 €
<i>Lachsklösschen auf Blattspinat mit Krebssoße und wildem Reis</i>	15.80 €
<i>Carpaccio von der Heidschnucke mit Salat - Bouquet</i>	14.40 €
<i>Wildkräutersalat mit marinierten Walnüssen und frischem Brot</i>	9.20 €

Suppen:

<i>Oldendorfer Hochzeitssuppe</i>	<i>Tasse 5.90 €</i>
<i>(Immer noch ohne Heiratszwang)</i>	<i>Terrine 7.20 €</i>
<i>Klare Tomatensuppe mit Gemüsestreifen</i>	<i>7.90 €</i>
<i>Klare Steinpilzsuppe mit Kräuterklößen</i>	<i>8.90 €</i>
<i>Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen</i>	<i>6.20 €</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Kressesahne</i>	<i>5.60 €</i>
<i>Champignoncreme mit Schnittlauchsahne</i>	<i>5.90 €</i>
<i>Broccolicreme mit Creme Fraiche</i>	<i>5.60 €</i>
<i>Lauchcreme mit Nordseekrabben</i>	<i>7.90 €</i>
<i>Oldendorfer Schäfersuppe</i>	
<i>von Schmelzkäse und Heidschnucke</i>	<i>6.90 €</i>

Hauptgerichte :

<i>Ofenfrischer Schweinebraten und Rinderschmorbraten</i> <i>mit Rahmsoße, frischem Gemüse, Apfelrotkohl</i> <i>und Salzkartoffeln</i>	<i>21.50 €</i>
<i>Schweinefiletgeschnetzeltes mit Champignons,</i> <i>geraspeltem Käse, frischen Salaten</i> <i>und Heidespätzle</i>	<i>23.50 €</i>
<i>Schweinefilet im Wirsingmantel mit Champignonfüllung ,</i> <i>Rahmsoße ,Gemüsevariationen</i> <i>und Herzogin - Kartoffeln</i>	<i>26.50 €</i>

<i>Ochsenlendenbraten mit frischen Pfifferlingen , Sauce Bearnaise , Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten</i>	<i>34.50 €</i>
<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Orangensoße mit Broccoli und gratinierten Kartoffeln</i>	<i>22.30 €</i>
<i>Wildschweinkeule mit Pfifferlingen-Rahmsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten</i>	<i>21.80 €</i>
<i>Hirschkalbskeule mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkohl und Kartoffelbällchen</i>	<i>21.80 €</i>
<i>Heidschnuckenbraten „nach Art des Hauses“ mit gefüllter Birne, rosa Champignons, feinen Bohnen und Heidekartoffeln</i>	<i>26.50 €</i>
<i>Heidschnuckenrücken in der Kräuterkruste mit Austernpilzen, Bohnenbouquet und Herzogin - Kartoffeln</i>	<i>32.80 €</i>
<i>Lachsfilet im Mangold - Blätterteigmantel mit Krebssoße, mariniertem Feldsalat und buntem Reis</i>	<i>26.90 €</i>
<i>Rumpsteak „Strindberg“ im Ganzen gebraten mit Zwiebel - Senfkruste, Bratenjus, Marktgemüse und Kartoffelkroketten</i>	<i>31.60 €</i>
<i>Rehkeule mit gefülltem Pfirsich, Apfelrotkohl, feinen Bohnen und Mandelkroketten</i>	<i>25.90 €</i>
<i>Rehrücken zart rosa gebraten mit gefülltem Pfirsich, Pfifferlingen ,Rotkohl, feinen Bohnen und Kartoffelkroketten</i>	<i>39.60 €</i>

Dessert:

<i>Rote Grütze mit Vanillesoße oder Sahne</i>	5.90 €
<i>Zitronencreme oder Schokoladencreme oder Orangencreme</i>	6.40 €
<i>Ambrosiacreme mit Sauerkirschen</i>	5.80 €
<i>Pumpernickelcreme mit Sauerkirschsoße</i>	6.70 €
<i>Cranberrycreme</i>	6.70 €
<i>Heidehonighalbgefrorenes auf Zimtpflaumenmus</i>	11.40 €
<i>Schwarze oder weiße Mousse au chocolat auf Mokkaschaum und Vanillesoße</i>	11.90 €
<i>Tiramisu</i>	6.90 €
<i>Eisvariationen mit frischen Früchten garniert</i>	7.50 €
<i>Extras: bunter gartenfrischer Salatteller mit feinem Dressing</i>	6.80 €
<i>Salatplatte mit Möhrensalat ,Gurkensalat, Tomatensalat und Blattsalate</i>	3.90 €

Häppchen zum Empfang

mit Frischkäse, Heidschnuckenschinken, geräucherter Aal

Teller mit 8 Häppchen ab 16,80 €

*Wraps gefüllt z. B. mit Lachs, gekochten Schinken, Geflügel
oder Gemüse*

Teller mit 8 Häppchen ab 18,00 €

Kalt-Warmes Büfett (ab 30 voll zahlende Personen)

Suppe nach Wahl

*Geschnetzeltes Schweinefilet mit buntem Reis ,
Roastbeef rosa gebraten mit Bratkartoffeln,
Kartoffelgratin, Remoulade
Lachs mit Krebssoße u. Blattspinat
Gartenfrische Salate mit feinem Dressing,
Tomaten mit Mozzarella, Feldsalat mit Schafskäse
Räucherfischplatte mit Lachs, Aal, Heideforelle,
Heilbutt, Makrele
Käsevariation mit frischem Obst,
Anti Pasti*

*Rote Grütze mit Sahne oder Vanillesoße
Brot und Butter*

pro Person ab 39.50 €

Brunch (ab 30 voll zahlende Personen)

Suppe nach Wahl

*Rühreier mit Speck oder Krabben
Putenbrustgeschnetzeltes mit buntem Reis ,
Roastbeef rosa gebraten mit Bratkartoffeln,
Gedünsteter Lachs mit Krebssoße u. Blattspinat
Gartenfrische Salate mit feinen Dressing,
Tomaten mit Mozzarella
Rauchwaren : Katenschinken, Heidschnuckenschinken,
Räucherfisch- und Käsevariation
Milch und Müsli, frisches Obst*

Kaffee, Tee und Kakao

Obstsäfte

Brötchen und verschiedene Brotsorten

pro Person 38.90 €

Steak - Büffet (ab 30 voll zahlende Personen)

*Rumpsteaks, marinierte Lammsteaks
Puten - Steaks, Schweinemedallions
versch. Buttermischungen und Soßen
Bratkartoffeln, Kartoffelspalten, Pommes Frites
Leckeres Markt - Gemüse
frische bunte Salatvariationen
Tomate mit Mozzarella, Feldsalat mit Feta
Frisches Landbrot
Ambrosiacreme mit Sauerkirschen
Schokoladencreme*

pro Person 34.90 €

Schlachte - Büffet (ab 30 voll zahlende Personen)

*Gefüllter Schweinenacken mit Bratensoße
Grützwurst mit Aziagurken
Speckkartoffelsalat und Bratkartoffeln
Leberwurst und Rotwurst
Geräucherter Schinken und Mettwurst
Schnauzenwurst, Magensülze, Sauerfleisch
Wellfleisch und Zwiebelmett
Griebenschmalz und Fahrenholzer Käse
Frisches Landbrot und gute Butter
Rote Grütze mit Vanillesoße*

pro Person 23.90 €

Büfett der „Die regionale Küche“ (ab 30 Personen)

Suppe nach der Jahreszeit

Heidschnuckenkeule nach Art des Hauses

Wildschweinkeule mit frischen Pilzen und Preiselbeeren

Geräucherter Aal mit Bratkartoffeln

Gebratenes Forellenfilet auf grünen Nudeln

Ganze Regenbogenforelle mit Meerrettichsoße

Katenrauchschinken und geräucherter Heidschnuckenschinken

Ziegenmeckerkäse auf Roggenbrot

Regionale Käseplatte

Welfenspeise , Heidehonigcreme, Ambrosiacreme

pro Person 42.90 €

(einige Speise sind saisonal nicht immer im Angebot)

Familien- Büfett (20 voll zahlende Personen)

Suppe nach Wahl

Rumpsteaks und Schweinemedallions

Putengeschnetzeltes mit buntem Reis ,

Hirschkalbskeule mit Preiselbeeren

Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten

Tomate mit Mozzarella, Feldsalat mit Feta

Leckerer Markt - Gemüse

frische Blattsalate mit Dressing

Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person 31.50 €

„HEIDJER BÜFFET“ (ab 40 Personen)

Suppen : *Oldendorfer Schäfersuppe
von Schmelzkäse und Heidschnucke*

*Geschmorte Heidschnuckenkeule nach Art des Hauses
Heidschnuckenrücken im Kräutermantel und Speckbohnen
Hirschrücken im Ganzen mit Preiselbeeren und Rotkraut
Spargel mit Katenrauchschinken und Heidekartoffeln
Gedünstete Regenbogenforelle in Meerrettichsoße
Lüneburger Kartoffelgulasch mit Rindfleisch und sauren Gurken
Gefüllte Pellkartoffeln mit Gemüsestreifen und Käse überbacken
Geräucherte Heideforelle mit Preiselbeermeerrettich
Frische Salate mit pikantem Dressing
Marinierter Feldsalat mit Kuhkäse
Gebratener Ziegenkäse mit Schmorgemüse
Griebenschmalz, Leber- und Rotwurst aus dem Steintopf
Geräucherter Heidschnuckenschinken auf Honigmelone
Käsevariation mit frischem Obst
Kastenschwarzbrot und Kartoffelbrot*

*Welfenspeise, Ambrosiacreme (Speise der Götter)
Heidehonigcreme mit Beeren
Schokoladencreme mit Vanillesoße*

Büffet- Preis pro Person 51.90 €

(einige Speise sind saisonal nicht immer im Angebot)

Grill- Büfett (ab 30 Personen)

*Rindersteaks, Schweinenackensteaks,
Putensteaks und Lachssteaks, Bratwurst,
Buttermischungen und Grill-Soßen
frische bunte Salatvariationen, lecker Anti Pasti,
Tomate mit Mozzarella, Feldsalat mit Feta*

Frisches Landbrot

pro Person 24.90 €

Für unser Torten- und Kuchen-Angebot werden wir beliefert, von der Bäckerei Müller in Oldendorf oder Konditorei Diekert in Salzhausen

- Quarksahnetorte
 - Buchweizensahnetorte
 - Schwarzwälderkirchtorte
 - Joghurt-Himbeer-Torte
 - Mohn-Marzipantorte oder Nuß-Marzipantorte
 - Schokoladen-Sahnetorte
 - Quark-Mandarinen-Torte
 - Schokoladen-Sahne-Torte
 - Topfkuchen, Zitronenkuchen oder Marmorkuchen
 - Gedeckter Apfelkuchen oder Donauwelle
 - Obstschnitten in verschiedenen Variationen je nach Jahreszeit
 - Butter- Streuzel- und Mandelkuchen oder Landgraf mit Rosinen und Marzipan
- Sahnetorten ab 54,00 €*

*Gerne dürfen Sie auch Ihren eigenen Kuchen mitbringen.
Dafür berechnen wir eine Service-Pauschale von 3.00 € pro erwachsene Person.*

*Alle Vorschläge sind variabel.
Die Preise verstehen sich pro Person.
Menüpreise nach Absprache.*

Für weitere Auskünfte und persönlicher Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Hilke und Thomas Rund

Hinweis:

Bitte melden Sie uns einen Tag vor der Veranstaltung eine verbindliche Personenzahl