Gutshof Rethmar

Gutshof Rethmar

Pure Gaumenfreude

Restaurant
und Schmiede

Regional.

Neben Qualität, Frische, Geschmack und Natürlichkeit stehen bei uns die Transparenz und das Vertrauen in die Produktion im Vordergrund. Wir unterstützen unsere regionale Wirtschaft gern und sind absolut überzeugt von unseren Partnern.

Nachhaltig.

Wir achten stets darauf, unsere Produkte fair, saisonal und regional einzukaufen. Auch in der Küche haben wir hohe Ansprüche, um nachhaltig zu handeln. Wir recyceln alle Abfälle und gehen sparsam und achtsam mit Ressourcen wie Energie und Wasser um.

Saisonal.

Unsere Karte variiert stetig, um Ihnen saisonal die geschmackvollsten und frischsten Lebensmittel servieren zu können.

Pure Gastfreude

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie auf dem Gutshof Rethmar begrüßen zu dürfen. Jahrhundertelang ist der Gutshof die Lebensader vom Rittergut Haus Rethmar gewesen und wurde nach jahrzehntelangen Leerstand im Jahr 1999 von der ortsansässigen Familie Digwa vor dem Verfall gerettet, liebevoll restauriert und wiederaufgebaut worden. Mit fünf Veranstaltungssälen von klein bis groß, über 250 Sitzplätze im Biergarten, einer historischen Schmiede und einem Gutspark mit einem 250 Jahre alten Baumbestand bietet der Gutshof die perfekte Kulisse für Ihre Feste, Hochzeiten, Tagungen oder einfach zum Genießen. Über die Jahre entwickelte sich der Gutshof zu einer der vielfältigsten Gastronomien in der Region Hannover und bewirtschaftet nebst eigenen Rindern und Hühnern auch einen Gemüsegarten samt Gewächshaus. Seit 2016 wird in unserer hauseigenen Craftbierbrauerei handwerklich Bier gebraut. Durch unsere Leidenschaft für Genuss bereiten wir alle Gerichte in unserer Küche nach eigener Rezeptur in Handarbeit zu. So stellen auch vegane, gluten- oder lakosefreie Gerichte für uns kein Problem dar.
Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Endecken!

Ihr Team vom Gutshof Rethmar

DAS FREIE
GUTSHOFBRAUEREI

DAS FREIE ist eine Geschichte von Bier und Leidenschaft, an die man sich erinnert.
Vor über zehn Jahren haben die Brüder Stephan und Christoph in Omas Waschküche mit dem Bierbrauen angefangen. Einige explodierte Einkocher, hitzige Diskussionen und etliche Liter Bier später ist aus dieser Leidenschaft ein Geschäft geworden.
Im Jahr 2015 haben die Brüder die Gutshofbrauerei DAS FREIE eröffnet. Heute erstreckt sich das Angebot über fünf selbst gebraute Biersorten bis hin zu je zwei Saisonsorten.

Handwerklich.

Die Gutshofbrauerei DAS FREIE befindet sich inmitten des Gutshofs und ist mit hochmoderner Brautechnik ausgestattet. Der Braumeister braut jedes Bier nach den eigens erstellten Rezepten der Brüder und trotzdem lassen sie es sich nicht nehmen, jeden Brauprozess persönlich zu begleiten, um die hohe Qualität und den einzigartigen Geschmack der Biere zu gewährleisten. Nachhaltigkeit, Geschmacksvielfalt und insbesondere das traditionelle Handwerk stehen dabei im Vordergrund.

Hochwertig.

Beim Brauen setzen die Brüder auf höchste Qualität. Hochwertige Inhaltsstoffe und natürliche Zutaten ergeben den einzigartigen Geschmack und Charakter jedes einzelnen Bieres.
DAS FREIE Pilsner wurde im Jahr 2019 zum kulinarischen Botschafter Niedersachsens gekürt. "Ein eigenständiges und charaktervolles Bier- kräftig, würzig, gelungen" heißt es in der Bewertung - überzeugen Sie sich selbst!

Kreativ.

Was am Anfang mit drei Biersorten begann, hat sich durch die Kreativität und die Begeisterung der Brüder schnell weiterentwickelt. Heute werden in der Gutshofbrauerei bis zu 15 verschiedene Biersorten gebraut. Einige davon benötigten jahrelange Forschungs- und Recherchearbeit, um am Ende einen einmaligen und unverwechselbaren Geschmack bieten zu können.

Fassbiere aus der Gutshofbrauerei

DAS FREIE Pilsner

norddeutsch hopfig, klassisch malzig ..... *0,30 l/0,50 l* **4,00/6,00 €**

DAS FREIE Hefeweizen

mit Noten von Grapefruit und Banane ..... *0,30 l/0,50 l* **4,00/6,00 €**

DAS FREIE Black M

mit Noten von Mandarine, Waldbeere, Schokolade und Kaffee ..... *0,30 l/0,50 l* **4,50/7,00€**

DAS FREIE kleine Bierverkostung

4 ausgesuchte Fassbiere von unserem Brauer ..... *je 0,15 l* **11,00 €**

DAS FREIE Alster

DAS FREIE Pilsner und Sinalco Zitrone ..... *0,30 l/0,50 l* **4,00/6,00 €**

DAS FREIE Apfelalster

DAS FREIE Pilsner und DAS FREIE Rote Apfelschorle ..... *0,30 l/0,50 l* **4,00/6,00 €**

DAS FREIE Drifty Pale Ale

vorzügliches IPA mit den 5 besten Hopfen der Welt gebraut ..... *0,30 l/0,50 l* **4,50/7,00€**

Flaschenbiere aus der Gutshofbrauerei

DAS FREIE Broyhan

Der Bierstil, der Hannover im 16. Jahrhundert zur Bierstadt machte.

süß-sauer im Geschmack, mit Veilchenwurzel und Galgant gebraut..... *0,33 l/0,75 l* **7,75 €/15,50 €**

Weitere Biere

Herrenhäuser Pilsner ..... *0,30 l/0,50 l* **4,00/6,00 €**

Schöfferhofer Grapefruit ..... *0,33 l* **4,75 €**

Flaschenbiere alkoholfrei

Schöfferhofer Hefeweizen ..... *0,50 l* **6,00 €**

Clausthaler ..... *0,33 l* **4,50 €**

Vitamalz Bier ..... *0,33 l* **3,75 €**

Aperitif

Prositto *weißer deutscher Perlwein*	*0,10 l/0,75 l*	5,00/34,50 €
Riesling Sekt *trocken, Winzersekt von Stefan Bauer*	*0,10 l/0,75 l*	5,50/40,00 €
Apfelsecco *alkoholfrei*	*0,10 l/0,75 l*	4,25/28,50 €
Bieraperitif *DAS FREIE Pilsner, Weißwein und Aperol* [1,4]	*0,30 l*	7,75 €
DAS FREIE Broyhan	*0,15 l*	5,75 €
Espresso Martini *Espresso, Vodka, Kaffeelikör, Vanillelikör* [2]	*0,15 l*	9,00 €
Aperol Spritz 'Classic' mit Eis [1,4]	*0,20 l*	8,25 €
Ramazzotti Rosato Mio *mit Prositto*	*0,20 l*	8,75 €
Lillet Wild Berry *mit Berren, Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry*	*0,20 l*	8,75 €

Sherry

Sandeman *Medium Dry*	*5 cl*	4,50 €

Martini

Martini *Bianco, Rosso*	*5 cl*	6,00€

Longdrinks (4cl Alkoholanteil)

GinTrinity Tonic

mit Gordon's Gin und Schweppes Tonic [4]	*0,24 l*	8,50 €
mit Trinity Dry Gin Hannover und Fever Tree Tonic [4]	*0,24 l*	11,75 €
mit Rossgoschen Gin Hannover und T.H. Elderflower Tonic [4]	*0,24 l*	12,50 €
Bacardi & Cola [1,5]	*0,30 l*	8,00 €
Vodka & Bitter Lemon [4,6]	*0,30 l*	8,00 €
Whiskey & Cola [1,5]	*0,30 l*	8,50 €
Osborne & Cola [1,5]	*0,30 l*	8,00 €
Cuba Libre *Havana Club & Cola mit Limetten und Eis* [1,5]	*0,30 l*	8,00 €

Hausweine

Hauswein *weiß, halbtrocken*	*0,20 l*	6,25 €
Hauswein *rot, trocken*	*0,20 l*	6,25 €
Weinschorle *rot oder weiß*	*0,20 l*	6,25 €

Rotweine

Deutschland – Weingut Stefan Bauer, Rheinhessen

Dornfelder *QbA, trocken*	*0,20 l/0,75 l*	7,50/26,50 €
Spätburgunder *QbA, trocken*	*0,20 l/0,75 l*	7,75/28,00 €
Spätburgunder *QbA, halbtrocken*	*0,20 l/0,75 l*	7,75/28,00 €

„Tradition und Moderne sind für uns keine Gegensätze, sondern wichtige, sich ergänzende Bestandteile unserer Philosophie. Von der Pflege unserer Weinberge bis zum Verkauf unserer Weine arbeiten wir traditionsbewusst, aber dennoch modern, um Ihnen, liebe Kunden, erstklassige Produkte und ein besonderes Ambiente beim Weinkauf zu bieten."

Winzer Stefan Bauer

Deutschland – weitere Weingüter

Philipp Kuhn Incognito Rotweincuvée *QbA, trocken*	*0,20 l/0,75 l*	9,25/32,75 €
Weishaar Spätburgunder Rappen *QbA, trocken*	*0,20 l/0,75 l*	8,75/31,50 €

Italien

Brunetti Sangiovese *trocken*	*0,20 l/0,75 l*	11,50/42,50 €

Roséweine

Deutschland – Weingut Stefan Bauer, Rheinhessen

Portugiesischer Weißherbst *halbtrocken* ..... *0,20 l/1,0 l* **7,75/32,50 €**

Ockenheimer Pinot Noir *QbA, trocken* ..... *0,20 l/0,75 l* **8,75/31,50 €**

Deutschland – Weingut Wilhelm Laubenstein, Rheinhessen

Merlot Weißherbst *trocken* ..... *0,20 l/0,75 l* **8,00/29,00 €**

Weißweine

Deutschland – Weingut Stefan Bauer, Rheinhessen

Grauburgunder *Ockenheimer St. Jakobsberg, trocken* ..... *0,20 l/0,75 l* **7,50/26,50 €**

Grauburgunder *Ockenheimer St. Jakobsberg, fruchtsüß* ..... *0,20 l/0,75 l* **7,75/28,00 €**

Riesling *Ockenheimer St. Jakobsberg, trocken* ..... *0,20 l/0,75 l* **7,75/28,00 €**

Riesling *Ockenheimer St. Jakobsberg, halbtrocken* ..... *0,20 l/0,75 l* **7,75/28,00 €**

Deutschland – weitere Weingüter

Dreissigacker Grauburgunder *QbA, trocken* ..... *0,20 l/0,75 l* **12,50/43,00 €**

Schmitges Grauschiefer Riesling *QbA, trocken* ..... *0,20 l/0,75 l* **9,50/32,50 €**

Philipp Kuhn Weißer Burgunder *QbA, trocken* ..... *0,20 l/0,75 l* **9,50/32,50 €**

Pure Erfrischung

Softdrinks

Selters Gourmetwasser *Classic, Medium, Natur*	*0,25 l / 0,75 l*	2,75 / 7,50 €
DAS FREIE Rote Apfelschorle *alkoholfrei, ohne Zusätze*	*0,30 l / 0,50 l*	3,50 / 5,25 €
DAS FREIE Brauwasser *unser Brauwasser mit Kohlensäure*	*0,30 l / 0,50 l*	3,00 / 5,00 €
BioZisch *Rhabarber, Natur Orange*	*0,33 l*	4,50 €
Sinalco Limonaden		
Cola [1,5], Cola Light [1,3,5,7], Cola Zero [1,3,5,7], Orange [1,6], Zitrone	*0,30 l*	3,75 €
Spezi [1,2,5]	*0,30 l*	3,75 €
Apfelschorle, Maracujaschorle	*0,30 l*	4,25 €
Schweppes *Bitter Lemon [4,6], Ginger Ale [1], Tonic Water [4]*	*0,20 l*	4,50 €
Orangensaft	*0,20 l*	3,75 €
Apfelsaft	*0,20 l*	3,75 €
Kirschsaft	*0,20 l*	3,75 €
Bananennektar	*0,20 l*	3,75 €
Maracujasaft	*0,20 l*	3,75 €
KiBa *Kirsch-Bananennektar*	*0,30 l*	4,50 €

Spirituosen

Klares

Absolut Vodka	*2 cl*	**3,50 €**
Fürst Bismarck	*2 cl*	**3,00 €**
Linie Aquavit	*2 cl*	**4,00 €**
Malteser Kreuz	*2 cl*	**3,50 €**
Ouzo	*2 cl*	**3,25 €**
Sambuca	*2 cl*	**3,25 €**
Tequila	*2 cl*	**3,50 €**

Obstbrände

Grappa Julia	*2 cl*	**4,00 €**
Himbeergeist	*2 cl*	**4,00 €**
Obstler	*2 cl*	**3,00 €**
Williamsgeist	*2 cl*	**4,00 €**

Cognac & Whiskey

Jim Beam	*4 cl*	**6,25 €**
Irish Single Malt 12J	*4 cl*	**9,50 €**
Rémy Martin VSOP	*2 cl*	**7,50 €**

Alkoholfrei

Lyre's Coffe *Kaffeelikör (<0,5 % alc.)*	*2 cl*	**3,50 €**
Limonzero *Limoncello (0,0 % alc.)*	*2 cl*	**3,25 €**

Liköre

Rethmar Likör	*2 cl*	**3,50 €**
Baileys *mit Eis* [1,5]	*4 cl*	**5,50 €**
XuXu	*2 cl*	**2,75 €**
Berentzen *Saurer Apfel, Wildkirsch*	*2 cl*	**3,00 €**

Kräuterbitter

Averna	*4 cl*	**5,75 €**
Fernet Branca	*2 cl*	**3,75 €**
Jägermeister	*2 cl*	**3,50 €**
Jägermeister *mit Eis*	*4 cl*	**5,75 €**
Ramazzotti *mit / ohne Eis*	*4 cl*	**5,75 €**

Cocktails

mit Alkohol

Caipirinha
Cachaça, Limetten & brauner Zucker ..... *0,30 l* **9,00 €**

Tequila Sunrise
Tequila, Orangensaft, Ananassaft & Grenadine [1] ..... *0,30 l* **8,75 €**

Gutshof Spezial
Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft & Cranberry-Sirup ..... *0,30 l* **8,75 €**

Mojito
Rum, Limette, Soda, brauner Zucker, Minze ..... *0,30 l* **8,75 €**

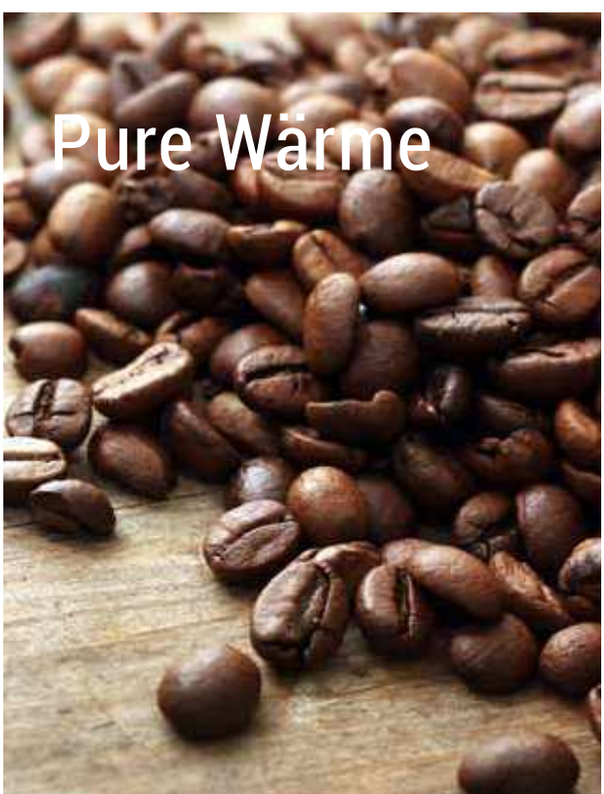
DAS FREIE Weißbier-Sour
Hefeweizen, Wodka, Zitronensaft, Bananennektar & Maracujasaft ..... *0,30 l* **7,75 €**

ohne Alkohol

Rethmar Frucht-Mix
Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft & Lemon Squash ..... *0,30 l* **7,00 €**

Der Herbe
Kirschsaft, Zitronensaft & Ginger Ale [1] ..... *0,30 l* **6,50 €**

Ginger Caipi
Ginger Ale [1]*, Limetten & brauner Zucker* ..... *0,30 l* **7,25 €**



Heißgetränke

Kaffee *Tasse*	3,00 €
Kaffee *Kännchen*	5,75 €
Kaffee *entkoffeiniert*	3,00 €
Milchkaffee	3,75 €
Cappuccino	3,75 €
Espresso *der Kleine*	2,75 €
Espresso *der Große*	4,75 €
Latte Macchiato	4,50 €
Karamell, Vanille	5,50 €

Heiße Schokolade

mit Schlagsahne gekrönt	4,50 €
Frische heiße Zitrone	3,50 €

mit Schuss

Heiße Schokolade

mit einem Schuss Rum/Amaretto	6,00 €

Tee im Glas

Schwarzer Tee
Früchtetee
Kamillentee
Pfefferminztee
Rooibos Tee
Kräutertee
Grüner Tee Lemon

Masala Chai Tee	3,25 €

Vorspeisen

Harzer-Käse-Tatar ..... 6,50 €

Karamellisierter Ziegenkäse
mit Tomaten-Feigen-Kompott und Brot vom regionalen Bäcker ..... 9,25 €

Tomatensalat Gutshof Art
saisonal mit Gutshoftomaten, Zwiebeln, Basilikum, Balsamico und Olivenöl ..... 6,00 €

Gutshof Paninis
drei geröstete Paninibrotscheiben vom regionalen Bäcker
mit saisonalen Aufstrichen ..... 7,00 €

Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit klassischen Mettklößchen, hausgemachtem Eierstich
und Gemüseeinlage ..... 7,00 €

Tomatensuppe
saisonal aus der Gutshoftomate, garniert mit Basilikumcroutons ..... 6,75 €

Gulaschsuppe
mit Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln und Paprika ..... 7,75 €

Salate

Gutshofsalat im Maisfeld
frischer Blattsalat mit gegrilltem Gemüse, Radicchio, Tomaten,
Gurken, Honig-Senf-Dressing und gegrilltem Buttermais-Kartoffeltalern ..... **14,00 €**

Caesar Fit Salad
Romana Salatherzen, Putenbruststreifen, Tomate, Gurke, Mais,
Fetakäse, Gutshof Dressing ..... **14,75 €**

Unsere Bierbegleitung

Braumeister Vesper
Brot mit luftgetrocknetem Schinken [2], Schinkenmett [2], würzigem Käse,
Harzer Käse, Bauernmettwurst[6] und Treberbutter..... **14,75 €**

Brauer Happen
Treberbrot mit hausgemachtem Craftbeer-Aufstrich ..... **6,50 €**

Hannoversche Buletten
2 hausgemachte Buletten nach alt hannoverschem Rezept,
mit Einbecker Senf ..... **6,50 €**

Gemüsesticks mit Kräuterquark ..... **6,75 €**

Pure Gaumenfreude

Vegetarisch & Vegan

Veganer Hotdog VEGAN
mit Rotkohl, Krautsalat, Cocktailmayo, Gewürzgutke, Lauch - und Röstzwiebel ..... 12,75 €

Ofenkartoffel VEGETARISCH
mit Frühlingszwiebeln, saisonalem Gemüse und Sour Cream ..... 11,50 €

Veggie Burger VEGAN
veganes Patty, Salat, Zwiebeln, Tomate,
Gurke, hausgemachte Sauce und Oriental Bun ..... 15,25 €

Burgervariationen

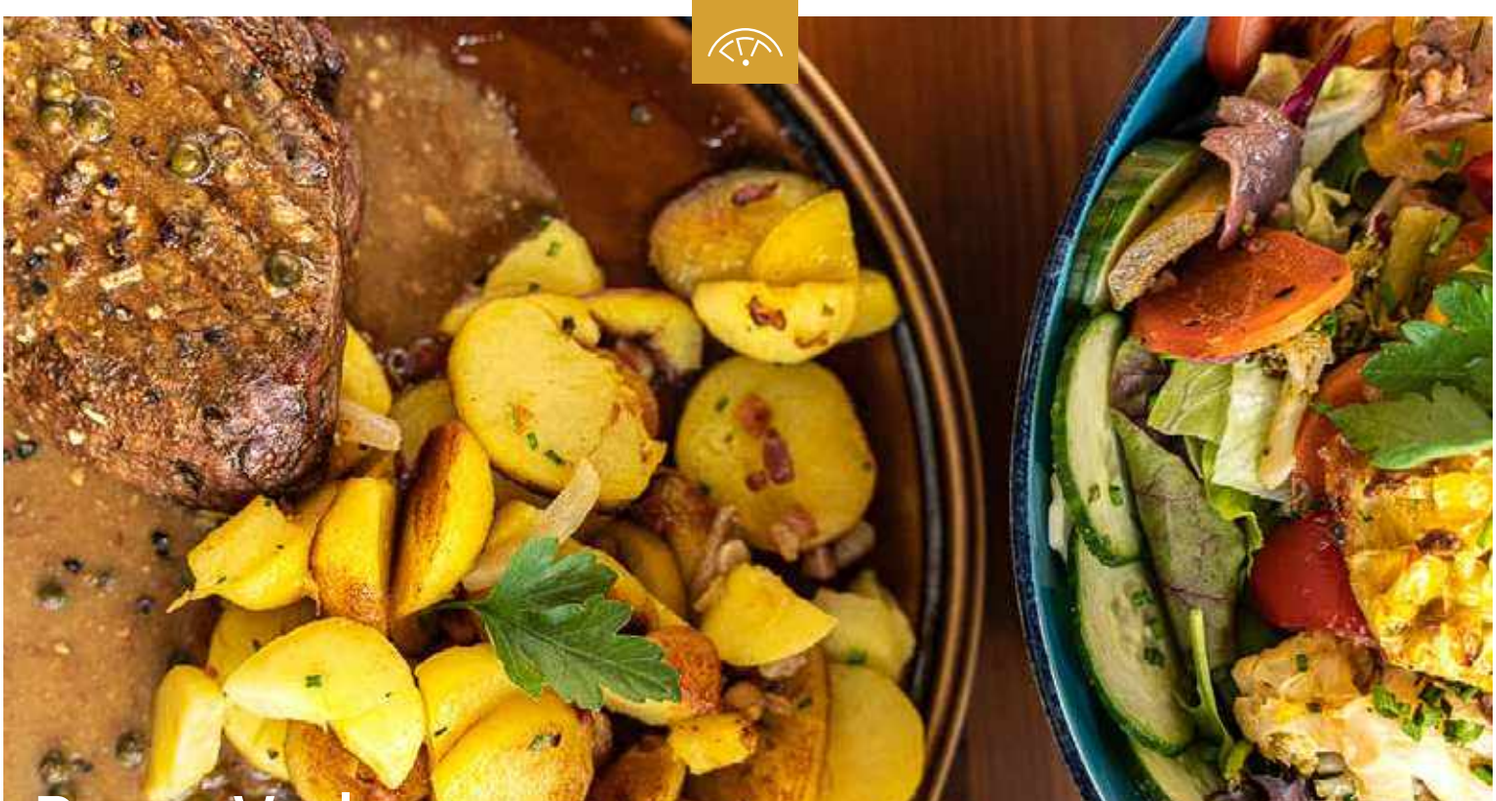
Gutshofburger
180g reines Rinderhack, krosser Bacon [2], Käse, Tomate, Salat und
hausgemachte Sauce in einem Multi-Grain Bun ..... 14,00 €

Putenbrust Burger
gegrilltes Putenbrustfilet, überbacken mit rotem Cheddar Käse, frische Blattkräuter,
Tomate und Gurke in einem Sourdough-Burger-Bun, dazu Mango-Aprikosenchutney ..... 14,75 €

Ziegenkäse Burger VEGETARISCH
milder Ziegenkäse im Ofen gegrillt in einem Oriental-Burger-Bun ..... 15,25 €

wählen Sie wahlweise dazu:

Gutshof Rethmar Pommes ..... 3,00 €
Süßkartoffel Pommes ..... 4,75 €
Gitter-Pommes ..... 5,00 €



Pures Verlangen

Schnitzel „Jäger Art“
aus dem Schweinerücken mit Rahmsauce und frischen Pilzen,
dazu Pommes und Beilagensalat ..... 17,50 €

Mälzerschnitzel
vom Schwein mit Treberpanade an Biersauce und Bratkartoffeln ..... 18,50 €

Schnitzel „Wiener Art“
aus dem Schweinerücken mit Beilagensalat und Gutshof Pommes ..... 16,00 €

Gutshofpfanne
gegrillte Fleischstücke vom Rind, Schwein und Pute mit Bratkartoffeln
und saisonalem Gemüse, serviert in einer Gusspfanne, dazu gemischter Salat ..... 24,50 €

Dinner for One
Gutshof Currywurst mit würziger Currysauce [2,6,8]
dazu Gutshof Rethmar Pommes und Salatbukett ..... 12,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch
aus feinstem Schweinefleisch mit Remouladensauce, Salatbukett und
Gewürzgurke, dazu Bratkartoffeln mit Speck [2,6] *und Zwiebeln* ..... 14,00 €

Weitere leckere Gerichte finden Sie auch auf unserem Extrablatt oder auf unser Tafel.

Beilagenwechsel werden mit 3,00 € berechnet.

Pure Regionalität

Unsere Fleischspezialitäten

zu allen untenstehenden Gerichten servieren wir Ihnen als Beilage gratinierte Kartoffeln, Grillgemüse, glasierte Bundmöhren und Beilagensalat

Braumeister Steak
200g Rumpsteak mit Craftbeer-Sauce und Kräuterbutter ..... **26,00 €**

Rinderfilet vom Weiderind
200g Weiderindfilet mit würziger Pfeffersauce und Knoblauchbutter ..... **37,50 €**

Rib-Eyes-Steak
300g aus dem Rinderrücken, mit Balsamico-Schalottensauce und Knoblauchbutter ..... **39,50 €**

Schweinefiletmedaillons
180g Medaillons vom Schwein, an Pfeffer-Rahmsauce ..... **17,75 €**

Für Ihren Genuss beziehen wir alle Fleisch- und Wurstwaren, die wir in der Speisekarte anbieten, bei der regionalen Landschlachterei Gramann aus Pattensen. Die Landschlachterei Gramann steht seit Jahren für Qualitätsfleisch und Wurst- und Schinkenspezialitäten aus der Heimat. Hier werden hausgemachte und hochwertige Produkte angeboten, für deren Herstellung seit jeher handwerkliche Prinzipien und traditionelle bewährte Rezepturen im Vordergrund stehen.

Der verantwortungsvolle Umgang mit den Tieren, die artgerechte Haltung und Pflege, von welcher wir uns unter anderem bei Bauer Lange in Klein Lobke überzeugen konnten, sowie kurze Transportwege prägen die Arbeit der Landschlachterei Gramann. Auf dieser Grundlage pflegen wir seit Jahren ein partnerschaftliches Verhältnis und sind überzeugt von der hohen Qualität und dem unverwechselbaren Geschmack sämtlicher Fleisch- und Wurstwaren.

Dessert

Süße Köstlichkeiten
verschiedene kleine Desserts aus unserer Patisserie ..... 10,75 €

Warmes Schokoladensouffle
mit weißen Schokoladenraspeln ..... 9,25 €

Rethmarer Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne ..... 6,75 €

Eis von Giovanni L.

Eiskugeln
Vanille
Schokolade
Erdbeere
Stracciatella
Skyr mit Heidelbeere und Holunder ..... *je Kugel* 1,75 €

Bunter Eisbecher
mit drei Kugeln verschiedener Eissorten, Sahne und saisonalen Früchten ..... 8,00 €

Pure Frische

In der Saison finden Sie auf Ihren Tellern vorwiegend erntefrisches Obst und Gemüse aus unserem eigenen Gutshofgarten. Von der Aubergine bis hin zur Tomate - wir ernten so viel es geht in unserem eigenen Gewächshaus hier in Rethmar direkt am Mittellandkanal.
So ist es uns möglich, die hohe Qualität unserer Produkte und Speisen stets zu gewährleisten.

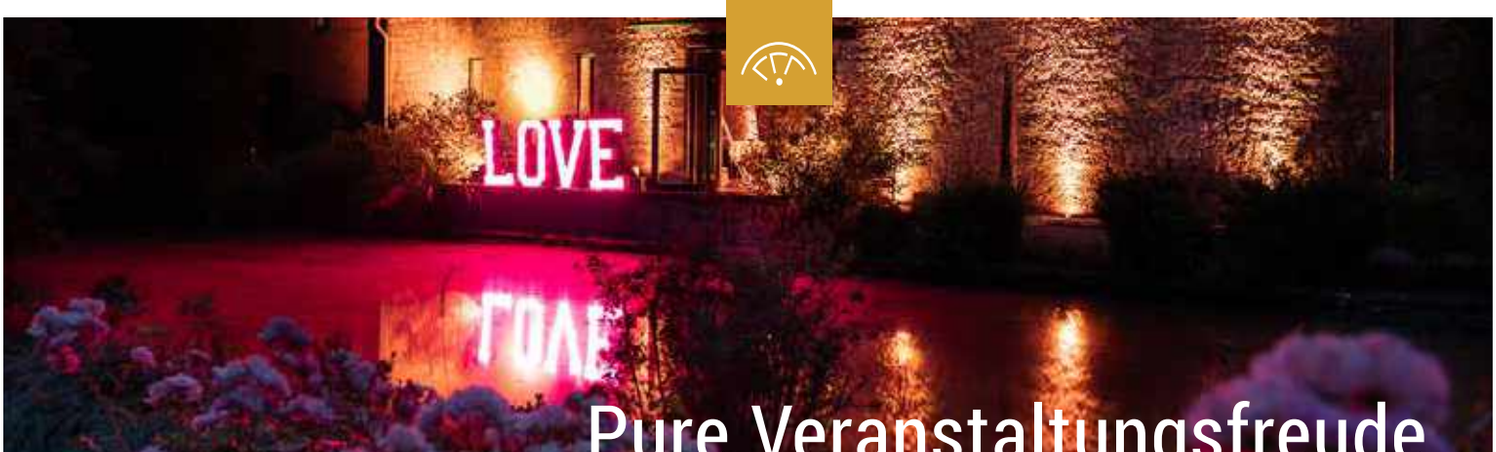
Uns ist besonders der persönliche Bezug zu unseren Lieferanten und den Produkten wichtig. Wir verwenden keine Zutaten oder Produkte, von welchen wir nicht zu 100% überzeugt sind. Daher gehört es für uns selbstverständlich dazu, unsere Lieferanten und Erzeuger mehrmals im Jahr zu besuchen und unser partnerschaftliches Verhältnis zu pflegen.

Bei einem Besuch unseres Rinderlandwirtes in Neustadt entschlossen wir uns dazu zwei junge Rinder (Färsen) zu erwerben und auf unseren Weiden grasen zu lassen.
Sie können unsere Rinder direkt sehen, wenn Sie zum Mittellandkanal entlang der Gutsstraße gehen und sich dort von der artgerechten Haltung überzeugen.

Für Jeden.

Auch wenn Sie unter Unverträglichkeiten leiden- bei uns werden Sie ohne Einschränkungen verwöhnt. Bitte fragen Sie bei unserem Personal nach unserer Allergeninformationsmappe. Dort stehen alle Allergene und Zusatzstoffe gesondert aufgelistet.

[1] mit Farbstoff, [2] mit Konservierungsstoff, [3] enthält eine Phenylalaninquelle , [4] chininhaltig, [5] koffeinhaltig, [6] mit Antioxidationsmittel, [7] mit Süßungsmittel, [8] mit Phosphat



Pure Veranstaltungsfreude

Der Gutshof Rethmar bietet eine wundervolle Kulisse für jede Art von Veranstaltung. Sie möchten sich an Ihrem runden Geburtstag feiern lassen oder Ihre Traumhochzeit planen? Unser Veranstaltungsteam berät Sie gern und begleitet Sie während der Planung. Ihre Veranstaltung ist bei uns in den besten Händen. Besuchen Sie unsere Hochzeitswebsite **www.gutshof-hochzeit.de** und konfigurieren Sie Ihre unvergesslichen Tag im Leben.

Das Restaurant

Genießen Sie einen gemütlichen Abend zu zweit, einen besonderen Anlass oder eine kleine Feier in unserem Restaurant. Lassen Sie sich von unseren leckeren Speisen, dem exzellenten Service und dem tollen Ambiente verwöhnen.

Die Kneipe

Zünftig geht es in der alten Schmiede zu. Hier befindet sich unsere Kneipe und ist ein Treffpunkt für Jung und Alt. Aus acht Zapfhähnen können Sie im Flair der alten Schmiede Biersorten aus unserer Gutshofbrauerei DAS FREIE genießen.

Der Kornspeicher

Der ehemalige Getreidespeicher von 1604 wurde 2006 zu einer einmaligen Veranstaltungslocation umgebaut. Hier können Sie bis mit bis zu 350 Personen feiern oder Vorträge mit bis zu 500 Personen gestalten. Im Kornspeicher finden außerdem Theaterveranstaltungen und Konzerte statt.

Der Rittersaal

In unserem Rittersaal können Sie mit bis zu 100 Personen speisen, feiern und tanzen. Hier finden Sie eine Bühne, Musik- und Lichtanlage sowie eine Beamervorrichtung.

Tagungsraum Hofblick

Unser Tagungsraum Hofblick bringt Ihren Workshop in Schwung. Technisch hochwertig ausgestattet, finden bis zu 50 Personen Platz. Vergessen Sie bitte in den Pausen nicht, den wunderschönen Ausblick über die Ortschaft Rethmar zu genießen.

Der Marggrafsaal

Der Marggrafsaal ist ideal für Familienfeiern, Besprechungen oder Sitzungen und Gruppen im kleinen Kreis, die separat in einem schönen Ambiente sitzen möchten.

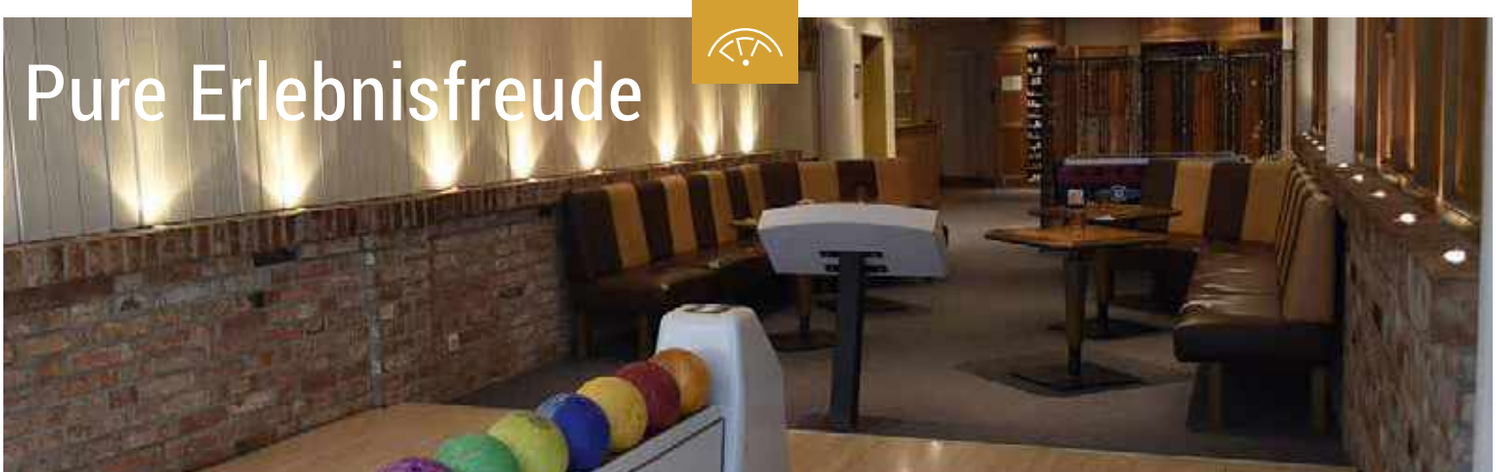
Der Kutschersaal

Unser neuer Kutschersaal besticht durch sein einmaliges Ambiente - hereinkommen und Genießen lautet hier das Motto. Es finden bis zu 130 Personen Platz. Eine DJ- und Lichtanlage ist integriert.

Der Gutshofpark

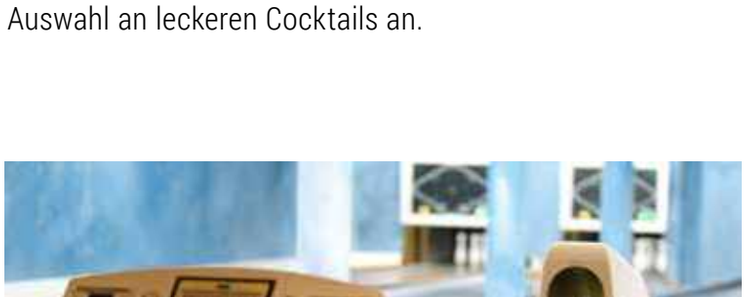
In unserem Gutshofpark mit seinem 200 Jahre alten Baumbestand können Sie Ihre freie Trauung gestalten, spazieren gehen oder am Schlossteich verweilen. Er eignet sich natürlich auch hervorragend für einen Sektempfang vor Ihrer Feier.

Pure Erlebnisfreude



Raus aus dem Alltag, rein in die Basement Lounge. Wetteifern Sie auf unseren Bowling- und Kegelbahnen oder bei einer Partie Billard, Darts oder Tischfußball. Nach dem Match oder als Zuschauer können Sie unsere leckeren Cocktails an der Bar oder in unserer gemütlichen Sitzecke genießen. Jeden Freitag & Samstag spielen wir ab 20 Uhr Loungemusik und bieten eine große Auswahl an leckeren Cocktails an.

Unsere Basement Lounge ist außerdem die perfekte Location für verschiedene Veranstaltungen. Sie möchten nach einer anstrengenden Tagung den Abend entspannt ausklingen lassen oder einfach Ihren runden Geburtstag exklusiv feiern? In unserer Lounge machen wir fast alles möglich. Gern berät unser Veranstaltungsteam Sie zur Organisation Ihrer perfekten Veranstaltung.



Billard je Tisch je Stunde: 9,00 €

Darts je angefangene Stunde: 5,50 €

Preise pro Stunde

Bowling (eine Bahn) und Kegelbahn (beide Bahnen)

Tag	Uhrzeit	Bowlingbahn	Kegelbahn
Mittwoch – Donnerstag	12.00 – 18.00 Uhr 18.00 – Ende	18,00 € 22,00 €	16,00 € 20,00 €
Freitag – Samstag	12.00 – 18.00 Uhr 18.00 – Ende	22,00 € 26,00 €	20,00 € 24,00 €
Sonn- & Feiertage	12.00 – 18.00 Uhr 18.00 – Ende	22,00 € 24,00 €	20,00 € 22,00 €
Sportschuhe: Größe 34 – 48, Leihgebühr 2,00 € je Paar			

Der Gutshof Rethmar

Unser Familienbetrieb in der dritten Generation

Liebe Freunde des Gutshofs,

wir bedanken uns bei Ihnen, dass Sie uns und unseren Familienbetrieb mit Ihrem Besuch unterstützen. Seit 1999 ist der Gutshof Teil unserer Familie und damit auch Teil unserer eigenen Geschichte. Kein Tag ist vergangen, an dem wir uns nicht ausgiebig mit den Belangen des Hofs, seiner Instandhaltung, der Restaurierung und Erhaltung beschäftigen. Das Ergebnis unserer Mühen sehen Sie hier vor sich. Unser wundervoll restauriertes Restaurant mit seinem ganz eigenen Charme. Unsere große Sonnenterrasse, die zum Verweilen und Genießen einlädt. Der wunderschöne Gutshofpark mit seinem Baum- und Pflanzenbestand, der zu jeder Jahreszeit fröhlich grünt und blüht. Und nicht zuletzt unsere zahlreichen Veranstaltungsräume, die die perfekte Location für jegliche Art von Veranstaltung bieten. Der Gutshof Rethmar bildet das Herzstück der Ortschaft Rethmar direkt vor den Toren Hannovers und wir sind sehr stolz darauf, Teil dieser Ortschaft zu sein.

Unser Ziel ist es, Ihnen mit jedem Besuch bei uns, ein perfektes Erlebnis zu bieten. Sei es ein leckeres Essen in unserem Restaurant, eine exklusive Veranstaltung in einem unserer Veranstaltungsräume oder eine Theatervorstellung im Kornspeicher. Wir geben jeden Tag unser Bestes, um Ihnen das Beste bieten zu können!

Ihre Familie Digwa

Gutshof Rethmar

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Winter

Ruhetag am Montag & Dienstag
(außer zur Messe: ab 17 Uhr geöffnet)
Mittwoch & Donnerstag ab 17 Uhr
Freitag ab 16 Uhr
Samstag & Sonntag ab 12 Uhr

Sommer

Ruhetag am Montag & Dienstag
(außer zur Messe: ab 17 Uhr geöffnet)
Mittwoch bis Sonntag ab 12 Uhr geöffnet

Nach Absprache sind auch andere Öffnungszeiten möglich.

www.facebook.com/gutshof

www.instagram.com/gutshof_