



5.9 | 4.10
1.11 | 13.12
ab 19:00 Uhr

Livemusik im Gutshof mit Juan

Welthits unplugged: vom chilligen Sundowner bis Kneipenhits zum Mitsingen, Eintritt ist frei



15.9.
ab 13:00 Uhr
12,50 €

Friedensfest: BIERYOGA im Hopfengarten

mit Lisa Edelmann, alias YOGAWOLKE
Achtsamkeit und kulinarische Erfahrungen verbinden - mit Live-Musik.

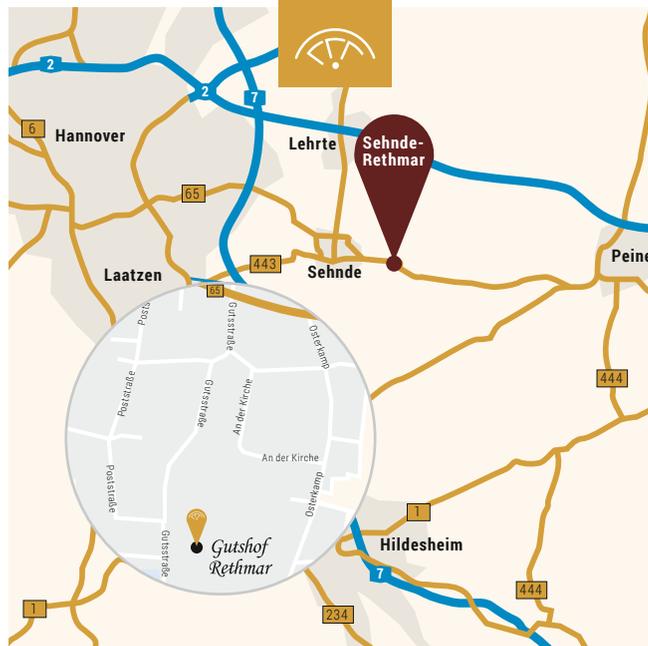
Infos und Tickets unter www.das-freie.de/termine



31.12.
ab 19:00 Uhr
96,50 €

Silvesterparty auf dem Gutshof Rethmar

Feiern Sie mit reichhaltigem
Fingerfoodbuffet, Mitternachtssnack, Getränkepauschale inkl.
Cocktails sowie Musik vom DJ.



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

- Ruhetag am Montag & Dienstag
- Mittwoch & Donnerstag ab 17 Uhr
- Freitag ab 15 Uhr
- Samstag & Sonntag ab 12 Uhr

Selbstverständlich öffnen wir auch nach telefonischer Absprache für Sie!



Wir sind auch auf Instagram für Sie
zu erreichen: www.instagram.com/gutshof_/

Kartenvorverkauf Weihnachten & Silvester

Tel. 05138 - 48 133 30
www.gutshof-winterzeit.de

Gutsstraße 16
31 319 Sehnde Rethmar
Fax 05138 - 48 133 31
www.gutshof-rethmar.de



UNSER PROGRAMM

September bis Dezember 2024

Pure Gastfreude auf dem Gutshof Rethmar



Restaurant
und Schmiede



Theater im
Kornspeicher



59,50 €
pro Person

WEIHNACHTSBUFFET

25. UND 26.12. | 11:30 UHR BIS 14:00 UHR

Vorspeisen

Möhren-Sellerie-Creme-Süppchen getoppt mit Blätterteigrauten - am Buffet serviert

Perlen vom Mozzarella und Kirschtomaten, mit Pestodip

Graved Lachs an einem Cranberry-Dip mit frischem Pflücksalat

Geräucherte Entenbrust an Sprossensalat

Winterliche Blattsalate mit 2erlei Dressing

Räucherlaxx garniert mit frischem Dill und Wasabicreme

Hauptspeisen

Roulade vom Seelachs, gefüllt mit Gemüsestreifen nappiert mit einer Riesling-Pesto-Soße an frischen Bandnudeln

Asiatisches Gemüse-Kokos-Curry an Basmati-Duftreis

Schmorbraten vom eigenen Weidering an Barolo-Jus, serviert mit Rosenkohl nach "Omas Rezept" und aromatisierten Drillingen

Knusprige Entenkeule auf Orangensoße, serviert mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen

Geschnetzeltes "Züricher Art" vom Landschweine, getoppt mit sautierten Waldpilzen, serviert mit Spätzle

Braten aus der Hirschschulter an Wacholder-Rosmarin-Rahm, serviert mit Rosenkohl, Rotkohl und Herzoginkartoffeln

Desserts

Mango-Aprikosen-Pfirsich-Grütze unter Caramel-Crumble

Mousse au Chocolat, garniert mit frischen Früchten

59,50 € pro Person | Kinder ab 4 Jahre 35,50 €

Weihnachtsbuffet inkl. Begrüßungsgetränk
Kartenvorverkauf unter www.gutshof-winterzeit.de



58,50 €
pro Person

WEIHNACHTSMENÜ

25. UND 26.12. | AB 14:00 UHR

Trilogie vom Edelfisch

Graved Lachs, geräuchertes Welsfilet, geräucherte Forelle und Wachtelei mit Forellenkaviar an einem winterlichen Salatbouquet

Suppenduett

Klare Brühe vom heimischen Weiderind mit Eierstich

und

leichtes Pastinakencremesüppchen mit Sahnehäubchen, im Gläschen angerichtet und serviert mit einer Scheibe Röstbrot

Hauptspeise

Im Ofen gegarte Gänsekeule an Thymian-Cassis-Jus, dazu reichen wir Rosenkohl, hausgemachten Rotkohl und Herzoginkartoffeln

oder

Hirschrücken mit Kräuter-Nusskruste an Granatapfel-Waldpilz-Rahmsauce, gratinierte Kartoffeln, Rosenkohlröschen an Nußbutter

oder

Lachsfilet nach Saltimbocca Art an einer feinen Nollily Prat Soße, serviert auf Duftreis an frischen Kaiserschoten

oder

Veganes Filet Wellington mit Rotkohl an Pilzrahmsauce, serviert mit Rosmarindrillingen

Dessert

Pistazienparfait mit Orangengranité auf Lebkuchen-Vanille-Schaum,

oder

Mango-Aprikosen-Pfirsich-Grütze unter Caramel-Crumble

58,50 € pro Person | Kinder ab 4 Jahre 35,00 €

Weihnachtsmenü inkl. Begrüßungsgetränk
Kartenvorverkauf unter www.gutshof-winterzeit.de



30% AUF ALLE GETRÄNKE IM Á LA CARTE

Genießen Sie DAS FREIE frisch gezapft.

September, Oktober und November

Jeden Donnerstag in unserem Restaurant



LANDKNECHTSCHMAUS AM KAMIN

Haxe mit hausgemachtem Sauerkraut und Semmelknödel, soviel Sie mögen!

Oktober

Donnerstag, Freitag und Samstag ab 17:30 Uhr

24,50 €
pro Person

LANDKNECHTSCHMAUS AM KAMIN

Ente, Rotkohl und Knödel, soviel Sie mögen!

November und Dezember

Donnerstag, Freitag und Samstag ab 17:30 Uhr

25,50 €
pro Person

UNSER WINTERWALD

Genießen Sie wärmenden Glühwein und Gebäck in gemütlicher Atmosphäre.

ab Mitte November in unserem Tannenwald

