



Gutshof Rethmar

regionaler Genuss



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.





Herzlich willkommen auf dem Gutshof Rethmar

Liebe Gäste,

es ist uns eine große Freude, Sie in unserem historischen Gutshof, dem Herzen des ehemaligen Ritterguts Haus Rethmar, willkommen zu heißen. Seit seiner Rettung und liebevollen Restaurierung durch die Familie Digwa im Jahr 1999 hat sich unser Gutshof zu einem wahren Juwel entwickelt. Entdecken Sie die Vielfalt unserer Räumlichkeiten – von gemütlichen Veranstaltungssälen bis hin zu unserem einladenden Biergarten mit über 250 Sitzplätzen. Bestaunen Sie unsere historische Schmiede und spazieren Sie durch unseren malerischen Gutspark, umgeben von beeindruckenden, 250 Jahre alten Bäumen.

Unsere Gastronomie zeichnet sich durch Vielfalt und Qualität aus. Wir sind stolz darauf, mit eigenen Rindern, Hühnern und einem liebevoll gepflegten Gemüsegarten samt Gewächshaus nicht nur Frische, sondern auch Nachhaltigkeit auf Ihren Teller zu bringen. In unserer hauseigenen Craftbierbrauerei entstehen seit 2016 einzigartige Bierspezialitäten, die perfekt zu unseren handgefertigten Gerichten passen. Unsere Küche legt großen Wert auf hausgemachte Rezepte und bietet eine breite Auswahl an veganen, gluten- und laktosefreien Optionen, um jedem Gast ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Wir laden Sie ein, sich zurückzulehnen, zu entspannen und die besondere Atmosphäre unseres Gutshofs zu genießen. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen und entdecken Sie die Schätze, die der Gutshof Rethmar zu bieten hat.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen ein unvergessliches Erlebnis.

Ihr Team vom Gutshof Rethmar





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 zwölf 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.

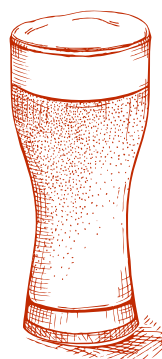
Hochwertig.

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 charaktrevolles 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.





Biere frisch gezapft

DAS FREIE Pilsner		
<i>norddeutsch hopfig, klassisch malzig</i>	<i>0,30 l/0,50 l</i>	4,50/6,00 €
DAS FREIE Hefeweizen		
<i>mit Noten von Grapefruit und Banane</i>	<i>0,30 l/0,50 l</i>	4,50/6,00 €
DAS FREIE Alster		
<i>DAS FREIE Pilsner und Sinalco Zitrone</i>	<i>0,30 l/0,50 l</i>	4,50/6,00 €
DAS FREIE Apfelalster		
<i>DAS FREIE Pilsner und DAS FREIE Rote Apfelschorle</i>	<i>0,30 l/0,50 l</i>	4,50/6,00 €
DAS FREIE Black M		
<i>mit Noten von Mandarine, Waldbeere, Schokolade und Kaffee</i>	<i>0,30 l/0,50 l</i>	4,75/7,00 €
DAS FREIE Drifty Pale Ale		
<i>vorzügliches IPA mit den 5 besten Hopfen der Welt gebraut</i>	<i>0,30 l/0,50 l</i>	4,75/7,00 €
DAS FREIE kleine Bierverskostung		
<i>4 ausgesuchte Fassbiere von unserem Brauer</i>	<i>je 0,15 l</i>	13,50 €
Herrenhäuser Pilsner.....	<i>0,30 l/0,50 l</i>	4,25/6,00 €

weitere Biere

DAS FREIE Broyhan		
Der Bierstil, der Hannover im 16. Jahrhundert zur Bierstadt machte.		
<i>Süß-sauer im Geschmack, mit Veilchenwurzel und weiteren Gewürzen....</i>	<i>0,33 l/0,75 l</i>	7,75 €/15,50 €
Schöffelhofer Hefeweizen <i>alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	6,50 €
Maisel's Weisse <i>alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	6,50 €
Clausthaler <i>alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	5,00 €
Bayreuther Hell <i>alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	6,00 €
Vitamalz Bier <i>alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	4,50 €



Weitere saisonale Biere finden Sie auf unserem Extrablatt.

Kennen Sie schon unsere selbstgemachten Schnäpse?
Probieren Sie sich gerne durch unser Sortiment. Auch in
0,5l Flaschen zum Mitnehmen erhältlich.





Weitere Aperitifs finden Sie in unseren saisonalen Tischaufstellern

Pure Vorfreude

Aperitif

Prositto <i>weißer deutscher Perlwein</i>	0,10 l/0,75 l	6,00/36,50 €
Apfelsecco <i>alkoholfrei</i>	0,10 l/0,75 l	6,25/41,00 €
Bieraperitif <i>DAS FREIE Pilsner, Weißwein und Aperol</i> ^{1,4}	0,30 l	9,00 €
Aperol Spritz <i>Aperol</i> ^{1,4} , Prositto, Soda.....	0,20 l	8,75 €
Déjà-Vu Spritz <i>Déjà-Vu, Prositto, Soda</i>	0,20 l	9,00 €
Déjà-Vu Spicy Root <i>Déjà-Vu, Thomas Henry Spicy Ginger</i>	0,20 l	9,25 €
Limoncello Sprizz <i>Limoncello, Prositto, Soda</i>	0,20 l	9,00 €
Lillet Wild Berry <i>mit Beeren, Lillet Blanc, T. Henry Wild Berry</i>	0,20 l	9,25 €

Sherry

Sandeman <i>Medium Dry</i>	5 cl	6,50 €
----------------------------------	------	--------

Martini

Martini <i>Bianco, Rosso</i>	5 cl	7,50€
------------------------------------	------	-------

Longdrinks (4cl Spirituosenanteil)

Gin Tonic

<i>mit Rossgoschen Gin Hannover und Thomas Henry Tonic</i> ^{4,6}	0,24 l	10,50 €
Bacardi & Cola ^{1,5}	0,30 l	9,00 €
Vodka & Bitter Lemon ^{4,6}	0,30 l	9,00 €
Whiskey & Cola ^{1,5}	0,30 l	10,00 €
Osborne & Cola ^{1,5}	0,30 l	9,25 €
Cuba Libre <i>Havana Club & Cola mit Limetten und Eis</i> ^{1,5}	0,30 l	9,25 €





Pure Rebenfreude

Hausweine

Hauswein <i>weiß, halbtrocken</i>	0,20 l	7,50 €
Hauswein <i>rot, trocken</i>	0,20 l	7,50 €
Weinschorle <i>rot oder weiß</i>	0,20 l	7,00 €

Rotweine

Deutschland – Weingut Stefan Bauer, Rheinhessen

Dornfelder <i>QbA, trocken</i>	0,20 l/0,75 l	8,00/29,00 €
Spätburgunder <i>QbA, trocken</i>	0,20 l/0,75 l	8,50/30,00 €
Spätburgunder <i>QbA, halbtrocken</i>	0,20 l/0,75 l	8,50/30,00 €

„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 <i>QbA, trocken</i>	0,20 l/0,75 l	9,75/34,00 €
---	---------------	--------------

Italien

Brunetti Sangiovese <i>trocken</i>	0,20 l/0,75 l	11,50/42,50 €
--	---------------	---------------

Apulo Primitivo Salento <i>IGT, trocken, fruchtig & weich</i>	0,20 l/0,75 l	8,50/30,00 €
---	---------------	--------------





Roséweine

Deutschland – Weingut Stefan Bauer, Rheinhessen			
Portugiesischer Weißherbst <i>halbtrocken</i>	0,20 l/1,0 l	8,00/36,50 €	
Ockenheimer Pinot Noir <i>QbA, trocken</i>	0,20 l/0,75 l	9,00/32,00 €	

Weißweine

Deutschland – Weingut Stefan Bauer, Rheinhessen			
Grauburgunder <i>Ockenheimer St. Jakobsberg, trocken</i>	0,20 l/0,75 l	8,00/26,50 €	
Gewürztraminer <i>Ockenheimer Hockermühle, Auslese edelsüß</i>	0,20 l/0,75 l	8,25/30,00 €	
Riesling <i>Ockenheimer St. Jakobsberg, trocken</i>	0,20 l/0,75 l	8,25/30,00 €	
Riesling <i>Ockenheimer St. Jakobsberg, halbtrocken</i>	0,20 l/0,75 l	8,25/30,00 €	

Deutschland – weitere Weingüter			
Dreissigacker Grauburgunder <i>QbA, trocken</i>	0,20 l/0,75 l	12,50/43,00 €	
Schmitges Grauschiefer Riesling <i>QbA, trocken</i>	0,20 l/0,75 l	9,50/32,50 €	
Philipp Kuhn Weißer Burgunder <i>QbA, trocken</i>	0,20 l/0,75 l	9,50/32,50 €	





Pure Erfrischung

Softdrinks

Selters Gourmetwasser <i>classic, still</i>	0,25 l / 0,75 l	3,00 / 7,50 €
DAS FREIE Rote Apfelschorle <i>alkoholfrei, ohne Zusätze</i>	0,30 l / 0,50 l	4,00 / 6,00 €
DAS FREIE Brauwasser <i>unser Brauwasser mit Kohlensäure</i>	0,30 l / 0,50 l	3,00 / 5,00 €
Hausgemachte Limonaden		
<i>Birne-Minze</i>	0,30 l	6,25 €
<i>Maracuja-Brombeer</i>	0,30 l	6,75 €
Sinalco Limonaden		
<i>Cola^{1,5}, Cola Zero^{1,3,5,7}, Orange^{1,6}, Zitrone</i>	0,33 l	4,00 €
Fritz Kola <i>Kola^{1,5,8}, Kola Zero^{1,3,5,7,8}</i>	0,33 l	4,75 €
Thomas Henry		
<i>Ginger Ale¹</i>	0,20 l	4,50 €
<i>Mystic Mango^{1,6,7}</i>	0,20 l	4,50 €
<i>Spicy Ginger¹</i>	0,20 l	4,50 €
<i>Bitter Lemon^{4,6}</i>	0,20 l	4,50 €
<i>Tonic Water^{4,6}</i>	0,20 l	4,50 €
<i>Wild Berry¹</i>	0,20 l	4,50 €
Orangensaft	0,30 l	4,00 €
Apfelsaft	0,30 l	4,00 €
Kirschnektar	0,30 l	4,00 €
Bananennektar	0,30 l	4,00 €
Maracujasaft	0,30 l	4,00 €
KiBa <i>Kirsch-Bananennektar</i>	0,30 l	4,50 €

Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich





Pure Klarheit

Rossgoschen
Spirituosen Manufaktur

Unsere Schnäpse

Gemeinsam mit unserer Partnerdistille Rossgoschen aus Hannover kreieren wir eine Auswahl an eigenen Schnäpsen, Likören und weiteren Spirituosen. Unsere Zusammenarbeit steht für handwerkliche Qualität, kurze Wege und die gemeinsame Leidenschaft für regionale, hochwertige Produkte und Spirituosen.



Damit erweitern wir unser regionales Angebot: Neben Bier aus unserer eigenen Brauerei und Fleisch aus der Fleischerei Gramann servieren wir Ihnen nun auch ausgewählte Spirituosen aus der Region. Eine Auswahl unserer Liköre und Spirituosen können Sie zudem in 0,5 l-Flaschen bei uns erwerben. Ideal als Geschenk oder für den Genuss zu Hause.

Rethmar Likör	2 cl	3,75 €
Apfel-Himbeer Likör	2 cl	4,00 €
Limetten-Likör	2 cl	4,00 €
Haselnuss Schnaps	2 cl	4,50 €
Kaffee Likör	2 cl	4,00 €
Saisonaler Likör	2 cl	4,00 €
Marille	2 cl	4,75 €
Williams-Birne.....	2 cl	4,75 €
Beerengeist.....	2 cl	4,50 €
Doppelkorn	2 cl	4,00 €
Aquavit.....	2 cl	4,25 €
Vodka	2 cl	4,25 €
Fassgelagerter Rum	2 cl	6,50 €

weitere Spirituosen (externe Hersteller)

Lyre's Coffee <i>KaffeeLikör (<0,5 % alc.)</i>	2 cl	4,00 €
Limonzero <i>Limoncello (0,0 % alc.)</i>	2 cl	4,25 €
Baileys <i>mit Eis</i> ^{1,5}	4 cl	5,50 €
XuXu	2 cl	4,00 €
Ouzo	2 cl	4,25 €
Sambuca	2 cl	4,00 €
Tequila <i>José Cuervo</i>	2 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	4,25 €
Jägermeister <i>mit Eis</i>	4 cl	6,00 €
Ramazzotti <i>mit / ohne Eis</i>	4 cl	6,00 €
Jim Beam	4 cl	7,50 €





Pure Mischung

Cocktails

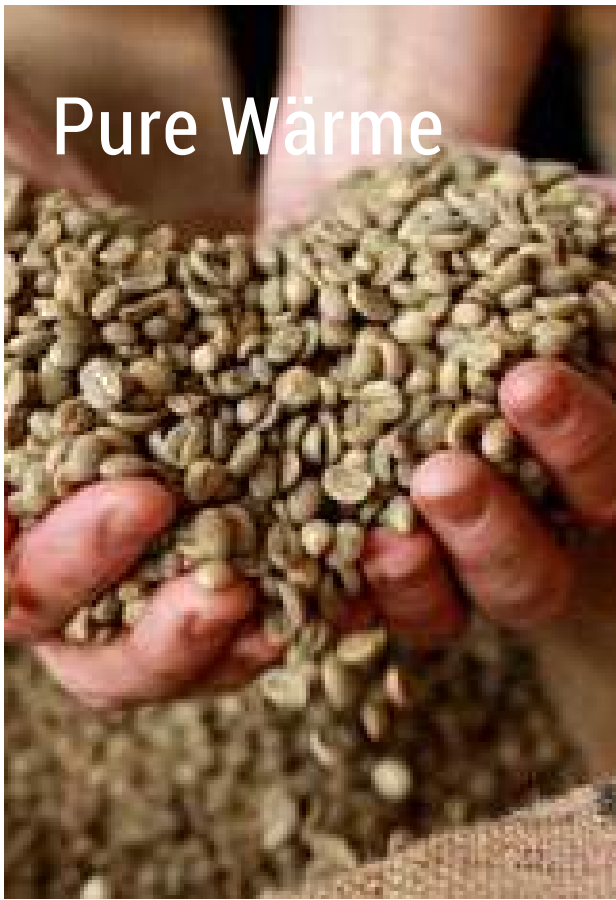
mit Alkohol

Caipirinha		
<i>Cachaça, Limetten & brauner Zucker</i>	<i>0,30 l</i>	10,00 €
Tequila Sunrise		
<i>Tequila, Orangensaft, Ananassaft & Grenadine ¹</i>	<i>0,30 l</i>	9,25 €
Gutshof Spezial		
<i>Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft & Cranberry-Sirup</i>	<i>0,30 l</i>	9,25 €
Mojito		
<i>Rum, Limette, Soda, brauner Zucker, Minze</i>	<i>0,30 l</i>	10,25 €
DAS FREIE Weißbier-Sour		
<i>Hefeweizen, Wodka, Zitronensaft, Bananennektar & Maracujasaft</i>	<i>0,30 l</i>	10,50 €
Moscow Mule		
<i>Wodka, Thomas Henry Spicy Ginger ¹, Limettensaft</i>	<i>0,30 l</i>	12,50 €
Pornstar Martini		
<i>Maracujasaft, Vodka, Vanillesirup, Prositto, Limettensaft, Passoa</i>	<i>0,30 l</i>	11,00 €
Sex on the Beach		
<i>Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Zitronensaft....</i>	<i>0,30 l</i>	9,50 €

ohne Alkohol

Rethmar Frucht-Mix		
<i>Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft & Lemon Squash</i>	<i>0,30 l</i>	7,50 €
Der Herbe		
<i>Kirschsaft, Zitronensaft & Ginger Ale ¹</i>	<i>0,30 l</i>	8,00 €
Ginger Caipi		
<i>Ginger Ale ¹, Limetten & brauner Zucker</i>	<i>0,30 l</i>	8,25 €





Heißgetränke

Kaffee <i>Tasse</i>	3,50 €
Kaffee <i>Kännchen</i>	5,75 €
Kaffee <i>entkoffeiniert</i>	3,50 €
Milchkaffee <i>Milch oder Hafermilch</i>	4,50 €
Cappuccino <i>Milch oder Hafermilch</i>	4,50 €
Espresso <i>der Kleine</i>	3,00 €
Espresso <i>der Große</i>	5,75 €
Latte Macchiato <i>Milch oder Hafermilch</i> ..	5,50 €
<i>mit Karamell oder Vanille</i>	6,50 €
Espresso Macchiato	
<i>Milch oder Hafermilch</i>	5,50 €
Iced Latte Macchiato	
<i>Milch oder Hafermilch</i>	5,50 €
Heiße Schokolade <i>Milch oder Hafermilch</i>	
<i>mit Schlagsahne gekrönt</i>	6,25 €
Frische heiße Zitrone	4,25 €

mit Schuss
Heiße Schokolade *Milch oder Hafermilch*
mit einem Schuss Rum/Amaretto7,50 €

Tee im Glas
Schwarzer Tee Earl Grey
Schwarzer Tee Darjeeling
Rotbusch Tee
Exotische Früchteteemischung
Kräutertee Pfefferminz
Grüntee Mischung Sencha3,75 €





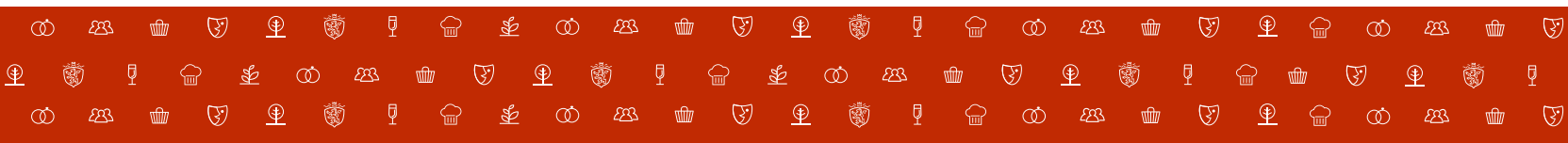
Pure Vorfreude

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind		
<i>verfeinert mit Trüffelöl, Balsamicocreme, garniert mit Parmesanflakes.....</i>		16,00 €
Karamellisierter Ziegenkäse		
<i>mit Tomaten-Feigen-Kompott und Brot vom regionalen Bäcker</i>		12,75 €
Gutshof Paninis		
<i>drei geröstete Paninibrot-scheiben vom regionalen Bäcker</i>		
<i>mit saisonalen Aufstrichen</i>		9,25 €

Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe		
<i>mit klassischen Mettklößchen, hausgemachtem Eierstich</i>		
<i>und Gemüseeinlage</i>		8,00 €
Tomatensuppe		
<i>saisonal aus der Gutshoftomate, garniert mit Basilikumcroutons</i>		8,50 €
Bier-Gulaschsuppe		
<i>mit Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika und unserem Pilsner</i>		9,50 €
Kartoffelcremesuppe		
<i>mit Sellerie, Karotten und Lauch</i>		8,50 €
<i>optional mit einer Rauchenden Wurst</i>		10,00 €





Pure Gartenfreude



Salate

Gutshofsalat im Maisfeld

*frischer Blattsalat mit Radicchio, Tomaten, Gurken, Honig-Senf-Dressing
und gegrilltem Buttermais-Kartoffeltalern, Baguette.....*



16,75 €

Caesar Fit Salad

*Romana Salatherzen, Hähnchenbruststreifen, Tomate, Gurke, Mais,
Fetakäse, Caesar Dressing, Baguette*

18,00 €

Gutshof Rethmar Bowl

*Frisches Gemüse, knackiger Rotkohlsalat, feine Blattsalate und Lauchzwiebeln, ergänzt
mit Avocadowürfeln, Kichererbsen und Tricolor Quinoa, dazu Sesam-Soja-Dressing.....*



19,00 €

optional mit gegrillter Hähnchenbrust (ca. 160g)

28,50 €

optional mit geräuchertem Tofu (ca. 100g)



23,50 €

Unsere Bierbegleitung

Braumeister Vesper

*luftgetrocknetem Schinken, Sauerfleisch, Mettwurst, Limburger,
Schweineschmalz, Harzerkäse, Butter, Brot.....*

19,50 €

Hannoversche Buletten

vier hausgemachte Buletten mit Einbecker Senf, Gutshof Paninis.....

8,00 €

Obatzter mit Craftbeer

hausgemachter Obatzter mit Zwiebeln und unserem Hellen, dazu Gutshof Brot.....

9,75 €

Zwei Rauchenden

von unserer Partnerschlachtereie Gramann-Ahrberg.....

6,25 €





Pure Gaumenfreude

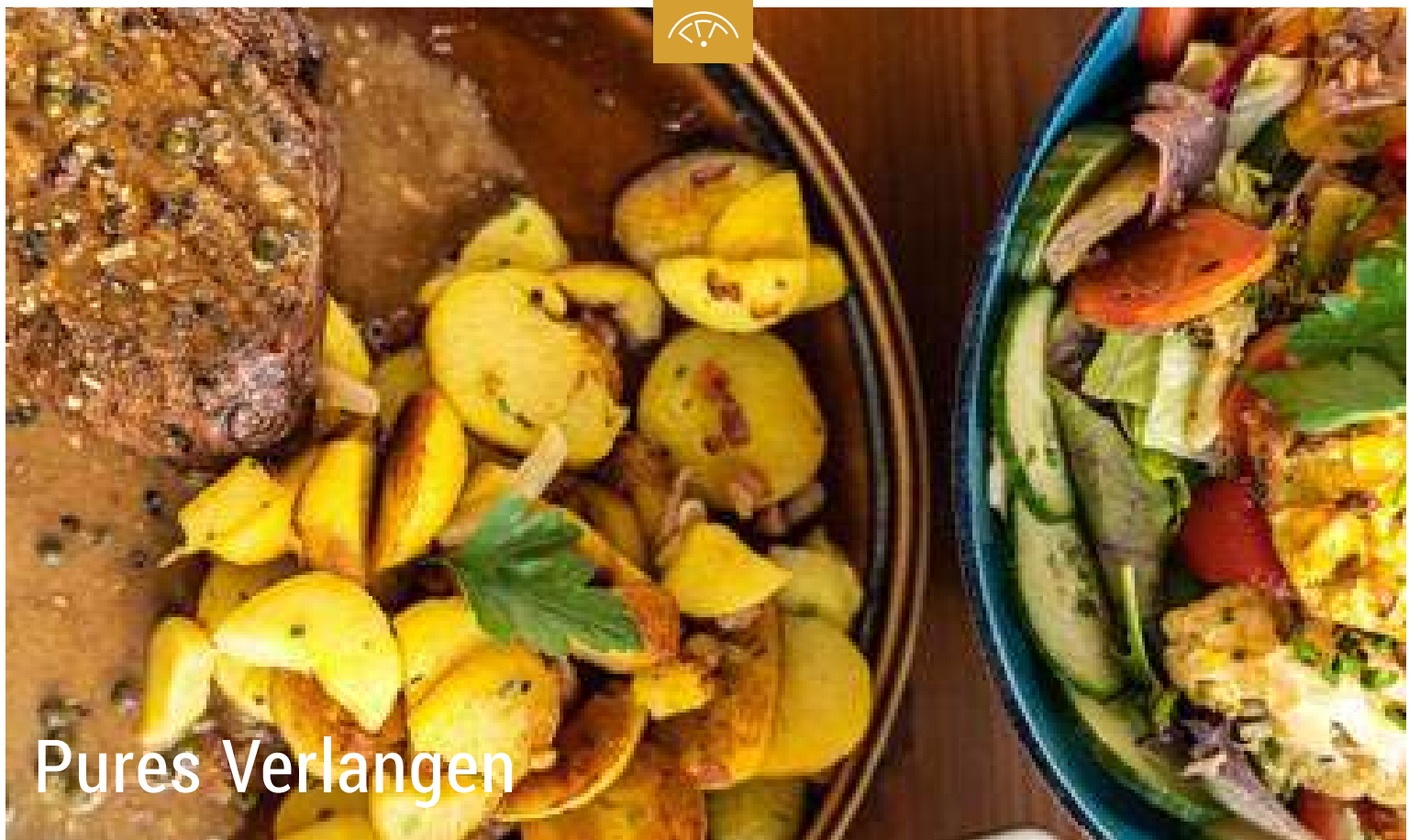
Vegetarisch & Vegan

Dinner for Veggie		
<i>vegane Currywurst ⁷ mit Gutshofpommes und Salatbukett.....</i>		17,00 €
Ofenkartoffel		
<i>mit Frühlingszwiebeln, Salatbukett und Sour Cream</i>		15,25 €
Veggie Burger		
<i>veganes Patty, Salat, Zwiebeln, Tomate,</i>		
<i>Gurke, hausgemachte Sauce und Sauerteig Bun</i>		17,25 €
Gemüse-Curry		
<i>mit veganem geschnetzeltem auf Soja-Basis, Blumenkohl, Kichererbsen,</i>		
<i>Kokosmilch, serviert mit Basmati-Duft-Reis</i>		17,00 €

Burgervariationen

Gutshofburger		
<i>180g reines Rinderhack, krosser Bacon ², Käse, Tomate, Salat und</i>		
<i>hausgemachte Sauce in einem Potato Bun</i>		17,00 €
Hähnchenbrust Burger		
<i>gegrilltes Hähnchenbrustfilet, überbacken mit rotem Cheddar Käse, frische</i>		
<i>Blattsalate, Tomate und Gurke in einem Vollkorn Bun, dazu Mango-Aprikosenchutney.....</i>		17,75 €
Ziegenkäse Burger		
<i>milder Ziegenkäse im Ofen gegrillt in einem Vollkorn Bun.....</i>		19,00 €
Gutshof Rethmar Pommes.....		3,50 €
Süßkartoffel Pommes		5,50 €
Sidewinder-Fries		6,25 €





Pures Verlangen

Schnitzel „Jäger Art“

*aus dem Schweinerücken mit Rahmsauce und frischen Pilzen,
dazu Pommes und Beilagensalat.....*

23,25 €

Schnitzel „Wiener Art“

aus dem Schweinerücken mit Beilagensalat und Gutshof Pommes

22,75 €

Schnitzel "Holsteiner Art"

*zwei kleine Schnitzel aus dem Schweinerücken unter einem frischen Spiegelei,
serviert mit Röstkartoffeln und einem Beilagensalat*

24,50 €

Gutshofpfanne

*gegrillte Fleischstücke vom Rind, Schwein und Hähnchen mit Bratkartoffeln
und geschmortem Gemüse, serviert in einer Gusspfanne, dazu Gurkensalat.....*

29,50 €

Dinner for One

Gutshof Currywurst ⁷ mit würziger Currysauce ^{2,6,8}

dazu Gutshof Rethmar Pommes und Salatbukett

15,50 €

Hannoversches Sauerfleisch

*aus feinstem Schweinefleisch mit Remouladensauce, Salatbukett und Gewürzgurke,
dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{2,6} und Zwiebeln*

17,00 €

Ochsenbäckchen in Portersauce

geschmort in unserer Craftbeer-Portersauce, mit Bundmöhren und Kartoffelstampf.....

32,50 €

Schweinefiletmedaillons

180g Medaillons vom Schweinefilet, an Pilzrahmsauce, gebratenen

Minikartoffeln, aromatisiert mit Rosmarin und Bärlauchpesto.....

24,00 €

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





Pure Regionalität

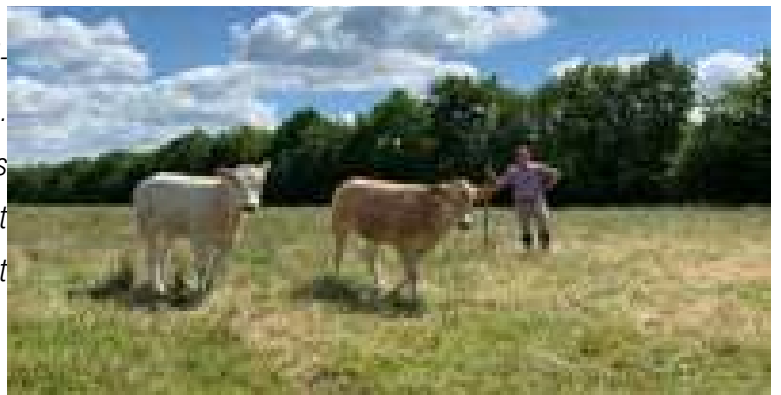
Für Ihren Genuss beziehen wir alle Fleisch- und Wurstwaren, die wir in der Speisekarte anbieten, bei der regionalen Landschlachterei Gramann aus Pattensen. Die Landschlachterei Gramann steht seit Jahren für Qualitätsfleisch und Wurst- und Schinkenspezialitäten aus der Heimat. Hier werden hausgemachte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



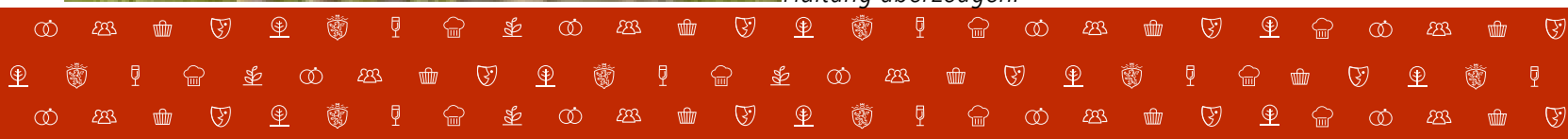
Der verantwortungsvolle Umgang mit den Tieren, die artgerechte Haltung und Pflege, von welcher wir uns unter anderem bei Bauer Lange in Klein Lobke überzeugen konnten, sowie kurze Transportwege prägen die Arbeit der Landschlachterei Gramann. Auf dieser Grundlage pflegen wir seit Jahren ein partnerschaftliches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



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.



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





Purer Genuss

Dessert

Hopfen-Cotta	
<i>an Orangenfilets mit Karamellsauce</i>	9,25 €
Warmes Schokoladensouffle	
<i>mit weißen Schokoladenraspeln.....</i>	10,50 €
Rethmarer Rote Grütze	
<i>mit Vanilleeis und Sahne.....</i>	7,00 €

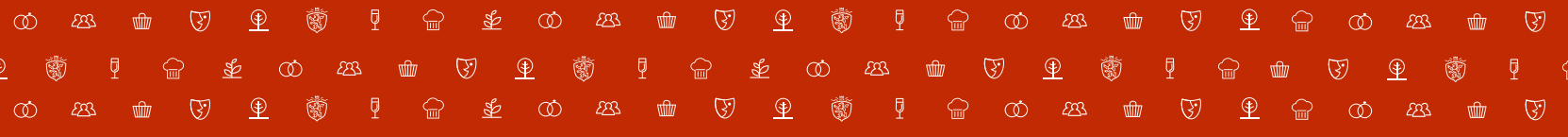
Eiskugeln	
<i>Vanille</i>	
<i>Schokolade</i>	
<i>Erdbeere</i>	
<i>Stracciatella.....je Kugel</i>	2,00 €

Bunter Eisbecher	
<i>mit drei Kugeln verschiedener Eissorten, Sahne und saisonalen Früchten</i>	8,50 €

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



IHRE VERANSTALTUNG AUF DEM GUTSHOF RETHMAR



Ob Hochzeit, Familienfeier, Firmenevent, Sommerfest oder Weihnachtsfeier: auf dem Gutshof Rethmar finden Sie den passenden Rahmen für jede Art von Veranstaltung. Unsere vielfältigen Räumlichkeiten bieten Platz für Gesellschaften von 5 bis zu 1.000 Personen und verbinden historischen Charme mit stilvollem Ambiente und modernen Möglichkeiten.

Der Gutshof zeichnet sich durch seine besondere Atmosphäre aus, geprägt von historischen Gebäuden, weitläufigen Außenflächen und liebevoll gestalteten Räumen. Jeder Saal besitzt seinen eigenen Charakter und schafft so den passenden Rahmen für unvergessliche Momente, ganz gleich ob festlich, entspannt oder geschäftlich.

Als besondere Eventlocation vereinen wir alles an einem Ort. Ein erfahrenes Serviceteam, eine eigene Küche mit regionalen und saisonalen Spezialitäten sowie unsere hauseigene Brauerei DAS FREIE mit handwerklich gebrauten Biersorten sorgen für ein rundum stimmiges Gesamterlebnis.

Alle Säle sind mit moderner Technik ausgestattet und bieten flexible Möglichkeiten für unterschiedliche Veranstaltungsformate. Unser Veranstaltungsteam begleitet Sie von der ersten Idee bis zur Umsetzung, berät Sie individuell und sorgt für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Weitere Informationen, Eindrücke und Preise sowie unseren Konfigurator zur individuellen Planung Ihrer Veranstaltung finden Sie unter www.gutshof-hochzeit.de und www.gutshof-tagungen.de





Unsere Räumlichkeiten stellen sich vor:



Die Kneipe

Unsere Kneipe in der alten Schmiede ist der perfekte Ort für entspannte, gesellige Stunden. Mit vielen Einzeltischen und lockerer Atmosphäre eignet sich unsere Kneipe ideal für ungezwungene Feiern, kleine Gruppen und gesellige Runden. Aus acht Zapfhähnen servieren wir Ihnen unsere besonderen Biersorten, die den einzigartigen Charakter unseres Gutshofs erlebbar machen.

Das Restaurant

Genießen Sie besondere Momente, ob ein entspannter Abend zu zweit, ein festlicher Anlass oder eine kleine Feier, in unserem stilvollen Restaurant mit eigener Terrasse und besonderem Ambiente. Warme Holzbalken, ein offener Kamin und liebevoll gedeckte Tische schaffen eine Atmosphäre zum Wohlfühlen, während unsere Küche Sie mit regionalen und saisonalen Spezialitäten verwöhnt und unser Team Sie aufmerksam begleitet.



Der Marggrafsaal

Der Marggrafsaal eignet sich ideal für Familienfeiern, Besprechungen oder kleinere Gruppen, die in ruhiger und angenehmer Atmosphäre zusammensitzen möchten. Das stilvolle Ambiente schafft einen passenden Rahmen für persönliche Anlässe und konzentriertes Arbeiten. Durch seine abgeschlossene Lage bietet der Raum Privatsphäre und eine ungestörte Umgebung für Ihre Veranstaltung.

Weitere Informationen und 360° Aufnahmen zu unseren Sälen, finden Sie auf www.gutshof-hochzeit.de und www.gutshof-tagungen.de





Der Kornspeicher

Der ehemalige Getreidespeicher aus dem Jahr 1604 wurde mit viel Liebe zum Detail zu einer außergewöhnlichen Eventlocation umgebaut. Hohe Decken, warme Materialien und die offene Galerie schaffen eine eindrucksvolle Atmosphäre für stilvolle und unvergessliche Feiern mit bis zu 350 Gästen. Durch den direkten Zugang zum Gutspark lassen sich Empfang, Fotos und Feier auf einzigartige Weise miteinander verbinden.

Der Kutschersaal

Der Kutschersaal lädt mit seinem besonderen Ambiente ein, anzukommen und den Moment zu genießen. Mit Platz für bis zu 130 Gäste bietet er den idealen Rahmen für lebendige Feiern in stilvoller Umgebung. Lichtdurchflutet, mit modernen Kronleuchtern, integrierter DJ-Nische sowie hochwertiger Licht und Soundtechnik entsteht eine stimmungsvolle Atmosphäre, die sich individuell an Ihre Veranstaltung anpassen lässt.



Der Rittersaal

Der Rittersaal überzeugt durch seine persönliche Atmosphäre und eignet sich ideal für Feiern im kleineren Rahmen mit bis zu 100 Gästen. Die direkte Nähe von Tanzfläche, Bar, Bühne und Sitzbereich sorgt für kurze Wege und eine lebendige, gemeinschaftliche Stimmung. Ein separater Bufetraum sowie die vorhandene Technik ermöglichen einen unkomplizierten Ablauf und lassen Raum für individuelle Gestaltung.

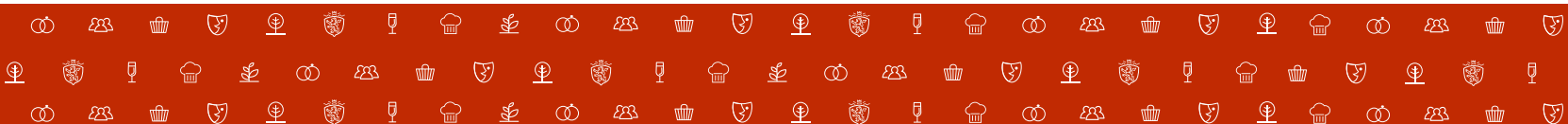
Der Hopfengarten Pavillon

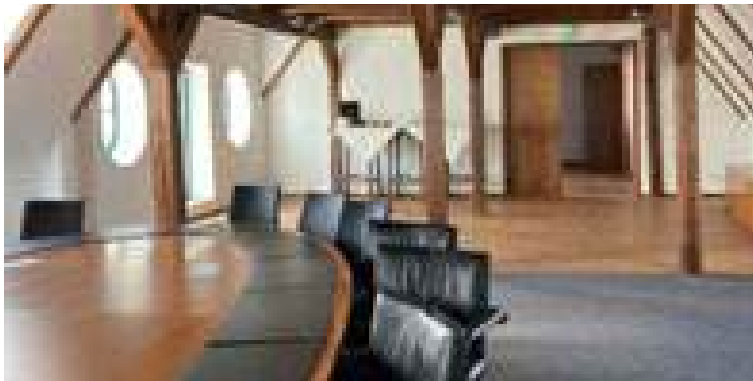
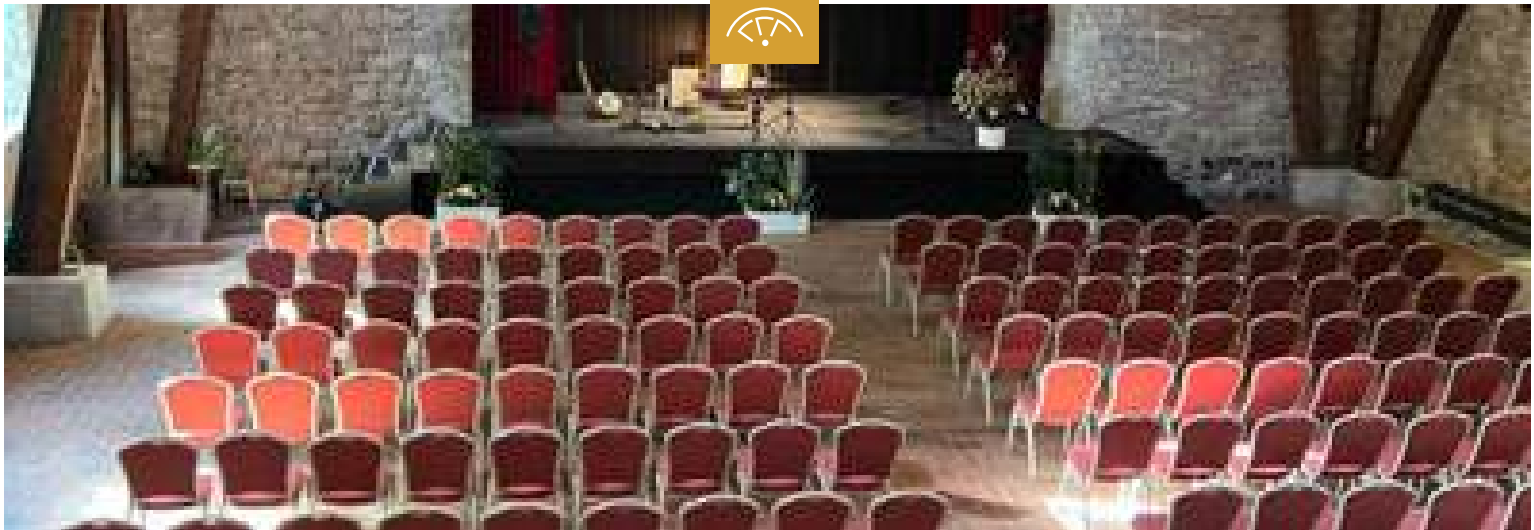
Mitten im Gutshofpark gelegen, bietet unser freistehender Pavillon einen besonderen Rahmen für Feiern, Trauungen oder Sektempfänge im kleineren Kreis. Die offene Architektur mit hohen Decken und der Blick in unsere hauseigene Brauerei verleihen dem Raum einen einzigartigen Charakter. In Kombination mit der umliegenden Grünfläche lassen sich hier sowohl stimmungsvolle Innen- als auch Außenkonzepte für bis zu 50 Personen realisieren.



Der Gutshofpark

Unser weitläufiger Gutshofpark mit seinem über 200 Jahre alten Baumbestand bietet vielfältige Möglichkeiten für Ihre Veranstaltung unter freiem Himmel. Ob freie oder kirchliche Trauung, stilvoller Sektempfang oder entspannte Stunden am historischen Gutsteich, hier entstehen besondere Momente in einzigartiger Kulisse. Auch komplette Feierkonzepte im Freien lassen sich realisieren und zahlreiche Fotomotive sorgen für unvergessliche Erinnerungen.





Tagungsraum Hofblick

Der Tagungsraum Hofblick bietet den idealen Rahmen für Workshops, Meetings und Seminare mit bis zu 50 Personen. Die moderne technische Ausstattung unterstützt konzentriertes Arbeiten und reibungslose Abläufe. Flexible Bestuhlungsvarianten ermöglichen eine individuelle Anpassung an Ihr Veranstaltungsformat. In den Pausen lädt der weite Blick über Rethmar dazu ein, kurz durchzuatmen und neue Energie zu tanken.

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. 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 Geburtstag exklusiv feiern? In unserer Lounge machen wir fast alles möglich. Gern berät unser Veranstaltungsteam Sie zur Organisation Ihrer perfekten Veranstaltung.



Preise pro Stunde

Bowling (eine Bahn) und Kegelbahn (beide Bahnen)

Tag	Uhrzeit	Bowlingbahn	Kegelbahn
Mittwoch – Donnerstag	12.00 – 18.00 Uhr	18,00 €	16,00 €
	18.00 – Ende	22,00 €	20,00 €
Freitag – Samstag	12.00 – 18.00 Uhr	22,00 €	20,00 €
	18.00 – Ende	26,00 €	24,00 €
Sonn- & Feiertage	12.00 – 18.00 Uhr	22,00 €	20,00 €
	18.00 – Ende	24,00 €	22,00 €



Billard je Tisch je Stunde: 9,00 €
Darts je angefangene Stunde: 5,50 €

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 Hofes, 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 15 Uhr

Samstag & Sonntag ab 12 Uhr

Sommer

Ruhetag am Montag & Dienstag
(außer zur Messe: ab 17 Uhr geöffnet)

Mittwoch & Donnerstag ab 15 Uhr

Freitag bis Sonntag ab 12 Uhr

Nach Absprache sind auch andere Öffnungszeiten möglich.

Schon gewusst?

Sie können uns auch mit dem Wohnmobil besuchen. Einfach einen Stellplatz für max. 24 Stunden auf www.landvergnuegen.com buchen.



www.facebook.com/gutshof



www.instagram.com/gutshof_

