

Gutshof Rethmar

regionaler Genuss











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.









πΩn







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.



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.









Biere frisch gezapft

DAS FREIE Pilsner	
norddeutsch hopfig, klassisch malzig	50 / 4,00/6,00 €
DAS FREIE Hefeweizen	
mit Noten von Grapefruit und Banane	5 <i>0 </i> 4,00/6,00 €
DAS FREIE Black M	
mit Noten von Mandarine, Waldbeere, Schokolade und Kaffee 0,30 l/0,5	50 / 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	50 / 4,00/6,00 €
DAS FREIE Apfelalster	
DAS FREIE Pilsner und DAS FREIE Rote Apfelschorle	50 / 4,00/6,00 €
DAS FREIE Drifty Pale Ale	, \
vorzügliches IPA mit den 5 besten Hopfen der Welt gebraut	50 / 4,50/7,00 €
Herrenhäuser Pilsner 0,30 I/0,5	50 / 4,00/6,00 €

weitere Biere

DAS FREIE Broyhan

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

Süß-sauer im Geschmack, mit Veilchenwurzel und weiteren Gewürzen	0,33 1/0,75 1	7,75 €/15,50 €
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,50	6,00 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33	4,75 €
Vitamalz Bier alkoholfrei	0,33	4,00 €

Alle unsere Biere sind auch in Flaschen zum Mitnehmen erhältlich. Entdecken Sie die Vielfalt unserer hausgebrauten Biere am Verkaufsstand. Unser Servicepersonal berät Sie gerne bei der Auswahl. Genießen Sie einzigartige Geschmackserlebnisse – direkt vom Gutshof Rethmar.



Aperitif

Prositto weißer deutscher Perlwein	0,10 1/0,75 1	5,50/36,50 €
Apfelsecco alkoholfrei	0,10 1/0,75 1	6,00/41,00 €
Bieraperitif DAS FREIE Pilsner, Weißwein und Aperol 1,4	0,301	8,00 €
Aperol Spritz Aperol 1,4, Prositto, Soda	0,201	8,25 €
Déjá-Vu Spritz <i>Déjá-Vu, Prositto, Soda</i>	0,201	8,00€
Déjá-Vu Spicy Root <i>Déjá-Vu, Thomas Henry Spicy Ginger</i>	0,201	8,50 €
Limoncello Sprizz <i>Limoncello, Prositto, Soda</i>	0,201	8,50 €
Lillet Wild Berry mit Beeren, Lillet Blanc, T. Henry Wild Berry	0,201	8,75 €
Sherry		
Sandeman <i>Medium Dry</i>	5 cl	4,50 €
Martini		
Martini <i>Bianco, Rosso</i>	5 cl	6,00€
Longdrinks (4cl Spirituosenante	eil)	
Gin Tonic	,	
mit Bombay und Thomas Henry Tonic 4.6	0,24 l	9,00 €
mit Trinity Dry Gin Hannover und Thomas Henry Tonic 4.6	0,24 l	12,50 €
mit Rossgoschen Gin Hannover und Thomas Henry Tonic 4.6	0,24 l	13,00 €
Bacardi & Cola 1.5	0,30 1	8,50 €
Vodka & Bitter Lemon 4.6	0,30 l	8,50 €
Whiskey & Cola 1.5	0,30 l	9,00 €
Osborne & Cola 1,5	0,30 l	8,50 €
Cuba Libre <i>Havana Club & Cola mit Limetten und Eis</i> 1,5	0,30	9,00 €



Hausweine

Hauswein <i>weiß, halbtrocken</i> 0,20 l	7,00 €
Hauswein <i>rot, trocken</i>	7,00 €
Weinschorle rot oder weiß	6,75 €

Rotweine

Deutschland – Weingut Stefan Bauer, Rheinhessen

Dornfelder <i>QbA</i> , <i>trocken</i>	8,00/29,00 €
Spätburgunder <i>QbA, trocken</i>	8,50/30,00 €
Spätburgunder <i>QbA</i> , <i>halbtrocken</i>	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 1/0,75 1	9,75/34,00 €
Weishaar Spätburgunder Rappen <i>QbA</i> , trocken	9,50/33,00 €
Italien	
Brunetti Sangiovese <i>trocken</i>	11,50/42,50 €







Roséweine

Portugiesischer Weißherbst halbtrocken	8,00/36,50 €
Ockenheimer Pinot Noir <i>QbA</i> , trocken	9,00/32,00 €

Weißweine

Deutschland – Weingut Stefan Bauer, Rheinhessen

Grauburgunder Ockenheimer St. Jakobsberg, trocken 0,20 1/0,75 1	8,00/26,50 €
Grauburgunder Ockenheimer St. Jakobsberg, fruchtsüß	8,25/30,00 €
Riesling Ockenheimer St. Jakobsberg, trocken	8,25/30,00 €
Riesling Ockenheimer St. Jakobsberg, halbtrocken	8,25/30,00 €

Deutschland – weitere Weingüter

Dreissigacker Grauburgunder <i>QbA</i> , <i>trocken</i>	
Schmitges Grauschiefer Riesling QbA, trocken	0,20 l/0,75 l 9,50/32,50 €
Philipp Kuhn Weißer Burgunder <i>QbA</i> , trocken	0,20 l/0,75 l 9,50/32,50 €





Softdrinks

Selters Gourmetwasser <i>classic, still</i>	0,25 / 0,75	2,75 / 7,50 €
DAS FREIE Rote Apfelschorle alkoholfrei, ohne Zusätze	0,301/0,501	3,50 / 5,25 €
DAS FREIE Brauwasser unser Brauwasser mit Kohlensäure	0,301/0,501	3,00 / 5,00 €
Hausgemachte Limonaden		
Birne-Minze	0,30	6,00€
Maracuja-Brombeer	0,30	6,75 €
Sinalco Limonaden		
Cola ^{1,5} , Cola Zero ^{1,3,5,7} , Orange ^{1,6} , Zitrone	0,33	4,00 €
Fritz Kola Kola ^{1,5,8} , Kola Zero ^{1,3,5,7,8}	0,33 l	4,50 €
Thomas Henry		
Ginger Ale 1	0,201	4,50 €
Mystic Mango 1,6,7		4,50 €
Spicy Ginger ¹		4,50 €
Bitter Lemon 4,6		4,50 €
Tonic Water 4,6	0,201	4,50 €
Wild Berry ¹		4,50 €
Orangensaft		4,00 €
Apfelsaft	0,30	4,00 €
Kirschnektar	0,30	4,00 €
Bananennektar	0,30	4,00 €
Maracujasaft	0,30	4,00 €
KiBa Kirsch-Bananennektar	0,30	4,50 €
Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich		



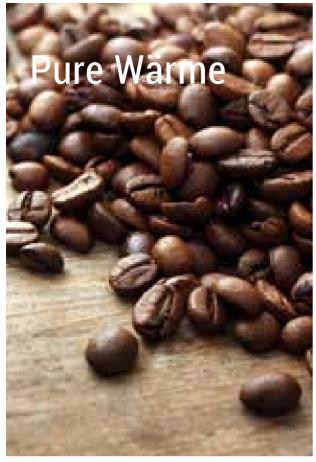
Spirituosen

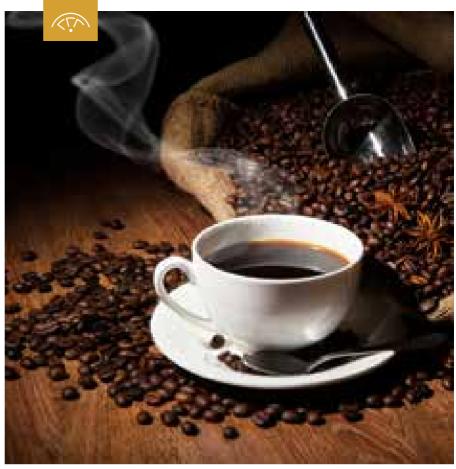
Klares	Alkoholfrei
Absolut Vodka	Lyre's Coffe <i>Kaffeelikör (<0,5 % alc.) 2 cl</i> 3,50 €
Fürst Bismarck	Limonzero <i>Limoncello (0,0 % alc.) 2 cl</i> 3,75 €
Linie Aquavit2 cl 4,00 €	
Ouzo2 c/ 3,75 €	
Sambuca2 cl 3,50 €	
Tequila <i>José Cuervo</i> 2 cl 3,50 €	
	Liköre
Obstbrände	Rethmar Likör 2 cl 3,50 €
Schladerer Obstler 2 cl 3,50 €	Baileys <i>mit Eis</i> ^{1,5}
Prinz Alte Williamsbirne 2 cl 4,50 €	XuXu 2 c/ 3,75 €
Prinz Alte Marille 2 cl 4,50 €	Berentzen Saurer Apfel, Wildkirsch
Faude Himbeergeist 2 cl 8,00 €	Saurer Aprel, Wildkirsch 2 Cr 3,23 €
Faude Gurkengeist 2 cl 8,00 €	Kräuterbitter
	Averna 4 c/ 5,75 €
Cognac & Whiskey	Fernet Branca 2 c/ 4,00 €
Jim Beam	Jägermeister 2 c/ 3,75 €
Macallan 12 Years 4 c/16,00 €	Jägermeister <i>mit Eis</i> 4 cl 6,00 €
Rémy Martin VSOP2 cl 9,50 €	Ramazzotti <i>mit / ohne Eis 4 cl 5,</i> 75 €



Cocktails

mit Alkohol Cocktails	
Caipirinha	
Cachaça, Limetten & brauner Zucker	10,00 €
Tequila Sunrise	
Tequila, Orangensaft, Ananassaft & Grenadine 1	9,00 €
Gutshof Spezial	
Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft & Cranberry-Sirup 0,30 l	9,00 €
Mojito	10,25 €
Rum, Limette, Soda, brauner Zucker, Minze	10,25 €
Hefeweizen, Wodka, Zitronensaft, Bananennektar & Maracujasaft 0,30 l	10,50 €
Moskow Mule	10,000
Wodka, Thomas Henry Spicy Ginger ¹ , Limettensaft	12,50 €
Gin Basil	·
Gin, Soda Libre Basil, Basilikum	12,00 €
Schmiedewasser	
Averna, DAS FREIE Rote Apfelschorle, Rosmarin und Orange 0,30 l	10,00 €
ohne Alkohol	
Rethmar Frucht-Mix	
Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft & Lemon Squash	7,25 €
Der Herbe	-,
Kirschsaft, Zitronensaft & Ginger Ale 1	7,00 €
Ginger Caipi	.,00 €
Ginger Ale ¹ . Limetten & brauner Zucker	8.00 €
- UITUEL ALE - LITTELIEN & DIQUIEL ZUUNEL	O.UU t





Heißgetränke

Kaffee <i>Tasse</i>	3,00 € 5,75 € 3,00 €	mit Schuss Heiße Schokolade mit einem Schuss Rum/Amaretto
Milchkaffee	4,00 € 4,25 € 3,00 € 5,75 € 4,75 €	Tee im Glas Schwarzer Tee Früchtetee Kamillentee Pfefferminztee Rooibos Tee
Heiße Schokolade mit Schlagsahne gekrönt Frische heiße Zitrone	6,00 € 4,00 €	Kräutertee Masala Chai Tee3,75 €



Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind verfeinert mit Trüffelöl, Basalmicocreme, garniert mir Parmesanflakes	15,00 €
Karamellisierter Ziegenkäse mit Tomaten-Feigen-Kompott und Brot vom regionalen Bäcker	12,75 €
Garnelen Bruschetta 4 gegrillte Garnelen auf Zucchinischeiben und geröstetem Baguette	14,75 €
Gutshof Paninis drei geröstete Paninibrotscheiben vom regionalen Bäcker mit saisonalen Aufstrichen Suppen	8,75 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe mit klassischen Mettklößchen, hausgemachtem Eierstich	
und Gemüseeinlage	8,00 €
Tomatensuppe saisonal aus der Gutshoftomate, garniert mit Basilikumcroutons	7,25 €
Kokos-Curry-Cremesuppe mit Kokoschips	9,50 €



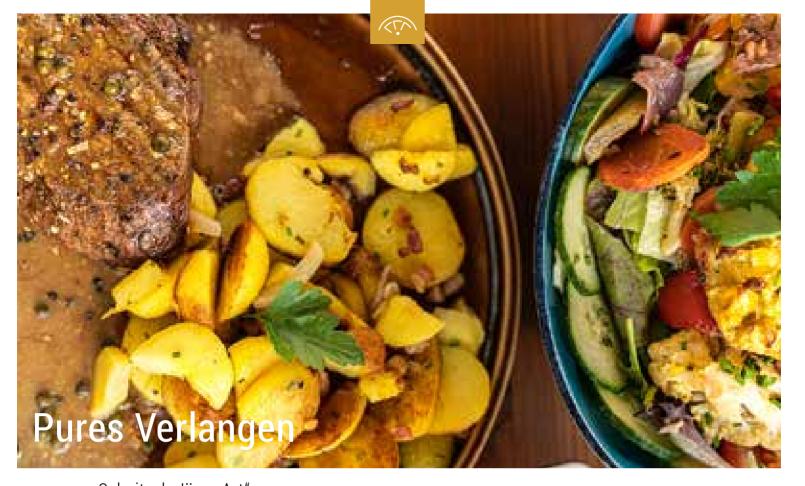
Salate

Cutch of colot im Maiofold	
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	16,50 €
Feldsalat trifft Rispentomate	
getoppt mit Würfel vom Ziegenkäse, Croutons und saisonalem Gemüse,	
dazu Honig-Senf Dressing und Gutshof Paninis	19,00 €
daza Floring Gerii Diessing and Gatshor Familia	.,
Unsere Bierbegleitung	
Braumeister Vesper	
luftgetrocknetem Schinken, Sauerfleisch, Mettwurst, Limburger,	
Schweineschmalz, Harzerkäse, Butter, Treberbrot	16,50 €
Hannoversche Buletten	
zwei hausgemachte Buletten mit Einbecker Senf, Gutshof Paninis	7,75 €
	-,
Schinkenbrett	
125g luftgetrockneter Schinken mit Brot auf Brett zum Selberschneiden	17,50 €



Vegetarisch & Vegan

	Dinner for Veggie	
	vegane Currywurst mit Gutshofpommes und Salatbukettvegan	15,50 €
(Ofenkartoffel	
	mit Frühlingszwiebeln, Salatbukett und Sour Cream	14,75 €
,	Veggie Burger	
	veganes Patty, Salat, Zwiebeln, Tomate,	
	Gurke, hausgemachte Sauce und Dinkel Bun	15,50 €
	Gemüse-Curry vegan	
	mit Kokoschips und Duftreis	16,00 €
	Burgervariationen	
(Gutshofburger	
	180g reines Rinderhack, krosser Bacon², Käse, Tomate, Salat und	
	hausgemachte Sauce in einem Sesam Bun	15,75 €
	Hähnchenbrust Burger	
	gegrilltes Hähnchenbrustfilet, überbacken mit rotem Cheddar Käse, frische	16 50 6
I	Blattsalate,Tomate und Gurke in einem Dinkel Bun, dazu Mango-Aprikosenchutney	16,50 €
-	Ziegenkäse Burger	
I	milder Ziegenkäse im Ofen gegrillt in einem Dinkel Bun	17,00 €
	Gutshof Rethmar Pommes	3,50 €
	Süßkartoffel Pommes	5,00€



Schnitzel "Jäger Art" aus dem Schweinerücken mit Rahmsauce und frischen Pilzen, dazu Pommes und Beilagensalat	21,50 €
Mälzerschnitzel	
aus dem Schweinerücken mit Treberpanade, Bratkartoffeln und Beilagensalat	21,00 €
Schnitzel "Wiener Art" aus dem Schweinerücken mit Beilagensalat und Gutshof Pommes	19,50 €
Gutshofpfanne gegrillte Fleischstücke vom Rind, Schwein und Hähnchen mit Bratkartoffeln und geschmortem Gemüse, serviert in einer Gusspfanne, dazu Gurkensalat	29,00 €
Dinner for One Gutshof Currywurst mit würziger Currysauce ^{2,6,8} dazu Gutshof Rethmar Pommes und Salatbukett	14,75 €
Hannoversches Sauerfleisch aus feinstem Schweinefleisch mit Remouladensauce, Salatbukett und Gewürzgurke, dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{2,6} und Zwiebeln	15,50 €
Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	18,50 €
Schweinefiletmedaillions 180g Medaillons vom Schweinefilet, an Pilzrahmsauce, gebratenen	
Minikartoffeln, aromatisiert mit Rosmarin und Bärlauchpesto	20,00 €
Weitere leckere Gerichte finden Sie auch auf unserem Extrablatt oder auf unserer Tafel.	



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 Wurstund 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.



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.



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.





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



Dessert

Süße Köstlichkeiten verschiedene kleine Desserts aus unserer Patisserie	10,75 €
Warmes Schokoladensouffle mit weißen Schokoladenraspeln.	10,50 €
Rethmarer Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	7,00 €
Eis von Giovanni L.	
Eiskugeln Vanille Schokolade Erdbeere Stracciatella	2,00 €
Bunter Eisbecher mit drei Kugeln verschiedener Eissorten, Sahne und saisonalen Früchten	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



DIE SCHMIEDE Hannover

unser neues Restaurant direkt in der Innenstadt von Hannover



Ein Highlight für Sportbegeisterte: Wir übertragen live Bundes- und Zweitligaspiele, sodass Sie kein wichtiges Spiel verpassen. Zusätzlich bieten wir regelmäßig verschiedene Events, die für Unterhaltung und Abwechslung sorgen. Ein besonderes Erlebnis bieten unsere Tische mit integrierten Zapfanlagen, an denen Sie unser selbstgebrautes Bier genießen können. Tauchen Sie ein in eine Welt, in der gute Unterhaltung und exzellente Biere Hand in Hand gehen.



Im Herzen der lebendigen Innenstadt von Hannover gelegen, begrüßt Sie unser Restaurant zu einem unvergleichlichen á la Carte-Erlebnis. Hier, wo urbanes Flair auf kulinarische Raffinesse trifft, können Sie in einem angenehmen Ambiente speisen. Unser Fokus liegt auf herausragender Gastfreundschaft und der Qualität unserer Speisen und Getränke, um Ihnen jedes Mal ein besonderes Erlebnis zu bieten.



Egal ob Geburtstage, Geschäftstagungen, Junggesellenabschiede oder Hochzeiten – wir bieten den perfekten Rahmen für Veranstaltungen jeder Art. Mit Kapazitäten von 5 bis 150 Personen passen wir uns flexibel Ihren Bedürfnissen an und sorgen dafür, dass Ihr besonderer Anlass unvergesslich wird. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung und unser Engagement, um Ihre Veranstaltung zu etwas ganz Besonderem zu machen. In unserem einladenden Ambiente kreieren wir für Sie und Ihre Gäste unvergessliche Momente.

Buchen Sie jetzt Ihren Tisch unter www.schmiede-hannover.de DIE SCHMIEDE Hannover, Schmiedestraße 39, 30159 Hannover, 0511 901239 00



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 Ihren 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.







Der Hopfengarten Pavillon

In unserem Park haben wir 2024 einen neuen, freistehenden Saal für Hochzeiten, Familienfeste, Sektempfänge oder Trauungen errichtet. Im historischen Ambiente besticht der Pavillon durch seine besondere Architektur, ein Fenster direkt in die Brauerei, hohe Deckenhöhe und bietet Platz für bis zu 50 Personen.

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 runden Geburtstag exklusiv feiern? In unserer Lounge machen wir fast alles möglich. Gern berät unser Veranstaltungsteam Sie zur

Bowling (eine Bahn) und Kegelbahn (beide Bahnen)



Preise pro Stunde



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

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











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 bis Sonntag ab 12 Uhr geöffnet

Nach Absprache sind auch andere Öffnungszeiten möglich.



www.facebook.com/gutshof



www.instagram.com/gutshof_

