

Sonntag

Sonntags & an Feiertagen
von 11:30 - 14:30 Uhr

Familienbuffet

... das beliebte Mittagsbuffet. 3 - 4 Fleischsorten, Fisch, Suppen, Beilagen, Salat und Dessertbuffet. Essen so viel Sie möchten für 13,50 €, Kinder von 6 - 11 Jahren zahlen den ½ Preis. Nur im Restaurant, Gruppen bis max. 18 Personen.

Montag

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen, herzhaft und deftig, edel und exklusiv, in verschiedenen Variationen, ab 6,90 €

Dienstag

Schnitzeldienstag

20 verschiedene Schnitzel, alle mit Pommes frites, frischen Salaten, für 6,99 € und 7,99 €

Donnerstag

Steak-Tag

Extra Steakkarte mit Sonderpreisen, z. B.:

200 g Steak 11,99 € pro Person
300 g Steak 14,99 € pro Person
400 g Steak 17,99 € pro Person

Freitag

Kartoffelpuffer selbstgemacht

Verschiedene Variationen. „Satt-Angebote“ ab 4,90 €, von Kartoffelpuffer mit Apfelmus bis Räucherlachs

Samstag

Haxe

Immer wieder Samstags Knusprige Schweinshaxe oder gekochtes Eisbein mit Sauerkraut und Brot 8,50 €

Candle-light-Dinner

Adventssamstage ab 26. November

Das Restaurant ist in Kerzenlicht getaucht. Genießen Sie ein romantisches 4 Gänge Menü oder bestellen Sie nach Wunsch á la Carte in einzigartiger, festlicher Atmosphäre

Weihnachtsenten

ab 26. November jedes Adventswochenende

knusprig, zarte Bauernenten € 12,80

Feiern Sie bei uns!

- Geburtstage • Jubiläen
- Hochzeiten • Jahrgangstreffen
- Betriebsfeiern

Unser Gesellschaftsraum bietet Platz für 100 Personen.

Geburtstagskinder zahlen fast nix!

Wenn Sie mit mindestens 6 Personen bei uns feiern, laden wir das Geburtstagskind zum Hauptgang ein!

Jeden Mittag, Montag bis Freitag

„Schneller Teller“

Kleine Schmankerl am Mittag zum günstigen Preis, ab 5,90 €
Wir senden Ihnen gern unsere Wochenkarte zu.

Ihr kulinarischer Hochzeitstag

Ihr besonderer Tag an einem romantisch gedeckten Tisch
Als Aperitif servieren wir unseren Hausaperitif
Unsere Küche verwöhnt Sie mit einem 4 - Gänge Menü, begleitenden Weinen
Mineralwasser und Kaffee für 2 Personen **59,- €**

Auch als
Gutschein
erhältlich

Winter-Öffnungszeiten

Täglich, außer Mittwoch ab 11.30 - 14.30 Uhr
und ab 17.30 Uhr
Unsere Küche ist geöffnet von 11.30 - 14.30 Uhr
und 17.30 bis 22.00 Uhr
Samstag ab 17.30 Uhr geöffnet

Öffnungszeiten Weihnachten 25. + 26.12.2011

geöffnet von 11.30 - 14.30 Uhr
Öffnungszeiten Silvester 31.12.2010
geöffnet von 18.00 - 22.00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

Damit Sie wissen,
was wir bieten -

Culinarium



Tradition & Qualität:
Unsere Stärken



Eingang zum Restaurant
& Saal (Treppe)



Hotel - direkt nebenan

November
Dezember
Januar
2011/2012

*Irgendwie ein
bisschen anders*

Langer's Restaurant

im Ratskeller Immenhausen
Hans-Detlef Langer
Marktplatz 1
34376 Immenhausen

Tel.: 05673 929319 Fax: 05673 995606
www.ratskeller-immenhausen.net
E-Mail: info@ratskeller-immenhausen.net

November

Ab 11. November - 23. Dezember

1. Di	Schnitzeldienstag
2. Mi	Ruhetag
3. Do	Steak-Tag
4. Fr	Urlaub
5. Sa	Urlaub
6. So	Urlaub
7. Mo	Ab 17.00 Uhr Flammkuchen
8. Di	Schnitzeldienstag
9. Mi	Ruhetag
10. Do	Steak-Tag
11. Fr	Kartoffelpuffer
12. Sa	Schweinshaxe
13. So	Familienbuffet
14. Mo	Flammkuchen
15. Di	Schnitzeldienstag
16. Mi	Ruhetag
17. Do	Steak-Tag
18. Fr	Kartoffelpuffer
19. Sa	Schweinshaxe
20. So	Familienbuffet
21. Mo	Flammkuchen
22. Di	Schnitzeldienstag
23. Mi	Ruhetag
24. Do	Steak-Tag
25. Fr	Kartoffelpuffer
26. Sa	Schweinshaxe
27. So	Familienbuffet
28. Mo	Flammkuchen
29. Di	Schnitzeldienstag
30. Mi	Ruhetag
31. Do	Steak-Tag

Gan(z)s Wild(e) Zeiten

Tägl. Frisch aus dem Ofen:
Gänsekeule oder Gänsebrust
mit Feldsalat, Rotkraut, Grün-
kohl und Kartoffelklößen



...und als
Menü, mit einer
leckeren Suppe
und einem köst-
lichen Dessert € 19,50

Auf Vorbestellung:
für 4 Personen Ganze Gans,
ganz lecker
incl. 1 Fl. Rotwein € 78,00

Wildspezialitäten vom heimischen Wild



Hirschkalbsrücken m. Schwarz-
biersauce, Frühlingszwiebeln,
Pilzen und Brombeeren und
Schupfnudeln

Weihnachtsenten

Ab dem 26. November braten
wir wieder, jedes Advents-
wochenende, unsere
knusprigen, zarten
Bauernenten

Candle-light-Dinner



Adventssamstage
ab
26. November

Das Restaurant ist in Kerzen-
licht getaucht. Genießen Sie
ein romantisches 4 Gänge
Menü oder bestellen Sie
nach Wunsch á la Carte.

Änderungen vorbehalten!

Dezember

25. - 26. Dezember

1. Do	Steak-Tag
2. Fr	Kartoffelpuffer
3. Sa	Schweinshaxe
4. So	Familienbuffet
5. Mo	Flammkuchen
6. Di	Schnitzeldienstag
7. Mi	Ruhetag
8. Do	Steak-Tag
9. Fr	Kartoffelpuffer
10. Sa	Schweinshaxe
11. So	Familienbuffet
12. Mo	Flammkuchen
13. Di	Schnitzeldienstag
14. Mi	Ruhetag
15. Do	Steak-Tag
16. Fr	Kartoffelpuffer
17. Sa	Schweinshaxe
18. So	Familienbuffet
19. Mo	Flammkuchen
20. Di	Schnitzeldienstag
21. Mi	Ruhetag
22. Do	Steak-Tag
23. Fr	Kartoffelpuffer
24. Sa	geschlossen
25. So	Weihnachts- Buffet
26. Mo	Weihnachts- Buffet
27. Di	Schnitzeldienstag
28. Mi	Ruhetag
29. Do	Steak-Tag
30. Fr	Kartoffelpuffer
31. Sa	Sylvester- Buffet

Weihnachts- Schlemmer- Buffet

Von 11.30 -
14.30 Uhr



Suppe
5 verschiedene Hauptgerichte
inkl. Wild und Fisch, Beilagen
Salat- und Dessertbuffet
pro Person € 17,90
Kinder von 6 - 11 zahlen
den halben Preis

Weihnachtswaffeln von 15.00 - 17.00 Uhr

An allen Adventssonntagen
weihnachtliche Waffelbäckerei.
Jeden Sonntag nach einem
anderen Rezept

Sylvester Buffet



am 31.12.
von 18.00 - 22.00 Uhr

Leckere Vorspeisen, versch.
Hauptgerichte und Beilagen,
Salat- und Dessert Buffet
Pro Person € 17,90

Reservieren Sie rechtzeitig!

Telefon: 05673 929319

Januar

1. So	geschlossen
2. Mo	Flammkuchen
3. Di	Schnitzeldienstag
4. Mi	Ruhetag
5. Do	Steak-Tag
6. Fr	Kartoffelpuffer
7. Sa	Schweinshaxe
8. So	Familienbuffet
9. Mo	Flammkuchen
10. Di	Schnitzeldienstag
11. Mi	Ruhetag
12. Do	Steak-Tag
13. Fr	Kartoffelpuffer
14. Sa	Schweinshaxe
15. So	Familienbuffet
16. Mo	Flammkuchen
17. Di	Schnitzeldienstag
18. Mi	Ruhetag
19. Do	Steak-Tag
20. Fr	Kartoffelpuffer
21. Sa	Schweinshaxe
22. So	Familienbuffet
23. Mo	Flammkuchen
24. Di	Schnitzeldienstag
25. Mi	Ruhetag
26. Do	Steak-Tag
27. Fr	Kartoffelpuffer
28. Sa	Schweinshaxe
29. So	Familienbuffet
30. Mo	Flammkuchen
31. Di	Schnitzeldienstag

Ein Frohes u. Gesundes
neues Jahr wünscht Ihnen
Ihr Team vom
Culinarium



vom 13. bis 27. Januar

Fit mit Fisch

Lachs

Der Klassiker der Fein-
schmeckerküche
Probieren Sie Rezepte,
die auf der Zunge zergehen.

Z.B.:

Lachs mit Pesto,
Orangenkarotten und
Bandnudeln
oder
Gebratener Lachs-Zander-
Strudel
mit Honig-Senf-Dill-Sauce,
Safran-Gemüse-Reis



Fortsetzung folgt !