



MÄRZ
**Wild im
Frühling**

Freitag, 10. & 17. März,
ab 18 Uhr – 32,50 € p.P.,

Es wird „Wild“! Bei unserem Wildbuffet mit vielen kalten und warmen Spezialitäten sowie Damwild-Delikatessen von Tieren aus eigener Aufzucht.

MAI
**Muttertags-
Menü**

Sonntag, 14. Mai,
ab 11.30 Uhr – 36,50 € p.P.

Sagen Sie **Danke** und verwöhnen Sie Ihre „Familienmanagerin“ zum Muttertag mit unserem leckeren 3-Gang Menü. Sie können zwischen 7 Hauptgerichten wählen.



JUNI & JULI

Matjesbuffet

Freitags, 02.06./09.06./16.06./
23.06./30.06./07.07./14.07./
21.07./28.07.,
ab 18 Uhr – 26,00 € p. P.

Behutsam im Fass gereift, schmeckt der Matjes mit Sherry, Kräutern, Tomaten oder ganz klassisch – bei unserem Matjesbuffet erleben Sie die ganze Vielfalt der norddeutschen Spezialität.



Feientage 1. Halbjahr 2023

- 07.04.2023 – Karfreitag – ab 16.00 Uhr geschlossen
- 09.04.2023 – Ostersonntag – Osterbrunch & a la carte (ab 16.00 Uhr geschlossen)
- 10.04.2023 – Ostermontag – Osterbrunch & a la carte (ab 16.00 Uhr geschlossen)
- 01.05.2023 – Tag der Arbeit – ab 16.00 Uhr geschlossen
- 14.05.2023 – Muttertag – 3-Gang Muttertagsmenü mit 7 verschiedenen Hauptgerichten zur Auswahl
- 28.05.2023 – Pfingstsonntag – 3-Gang Pfingstmenü mit 7 verschiedenen Hauptgerichten zur Auswahl (ab 16.00 Uhr geschlossen)
- 29.05.2023 – Pfingstmontag – 3-Gang Pfingstmenü mit 7 verschiedenen Hauptgerichten zur Auswahl (ab 16.00 Uhr geschlossen)



Hennies
Hotel & Restaurant

Vier Häuser, ein Versprechen!



Kulinarischen Kalender

JANUAR BIS JULI 2023

Hotel Hennies

Hannoversche Straße 40
30916 Isernhagen
Telefon: 0511/9 0180
rezeption@hotel-hennies.de
www.hotel-hennies.de

Liebe Gäste,

bitte reservieren Sie Ihren Tisch:

Tel.: 0511-90180 www.hotel-hennies.de
Fax.: 0511-9018299 rezeption@hotel-hennies.de



Besuchen Sie uns auch auf
facebook und Instagram oder auf:

www.hotel-hennies.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Hennies & Team



JANUAR

Dry Aged Beef Wochen

Im Januar finden Sie auf unserer besonderen Dry Aged Beef-Karte traditionell veredelte Fleischspezialitäten, denen durch behutsame Trockenreifung ein einzig-

artiger, formvollendeter Geschmack verliehen wird.

Genießen Sie saftige Steaks von erlesenen Rindern, frisch aus der gusseisernen Pfanne oder vom glühenden Grillrost.

JANUAR

Musical Dinner

ICH WAR NOCH NIEMALS
IN NEW YORK - SPECIAL

Freitag, 13. Januar,
ab 19 Uhr – 84,00 € p.P.
(inklusive 3-Gang Menü)

Freuen Sie sich hier in einem großen Showblock auf eine Atlantik-Überfahrt nach New York und erleben Geschichten voller Träume, Sehnsucht und Fernweh mit den UDO JÜRGENS-KLASSIKERN.



JANUAR

Schnitzel Buffet

Freitag, 27. Januar
ab 18 Uhr – 27,50 € p.P.
Vom knusprig

panierten Schweineschnitzel, über Hähnchenschnitzel in Nuss Panade, Schnitzel in Parmesaneihülle bis hin zum Kalbsschnitzel. Die Vielfalt unseres Schnitzel Buffets lässt keine Wünsche offen. Ergänzt werden die Schnitzel von der großen Auswahl an schmackhaften Soßen und Beilagen.

FEBRUAR

Skrei - der Winterkabeljau

Die rund 1000 Kilometer lange Wanderung von der arktischen Barentssee bis zu den norwegischen Lofoten lässt das schneeweiße Fleisch des Winterkabeljaus wunderbar fest und fettarm werden.

Im Februar finden Sie diese nordische Spezialität auf unserer Skreikarte



FEBRUAR

Bayrischer Abend

Freitag, 03. Februar,
ab 18 Uhr – 32,00 € p.P.
Feiern Sie mit uns unser zünftiges Februarfest mit Live-Musik, deftigen Speisen und bayrischem Buffet.



FEBRUAR

Amerikanisches Buffet

Freitag, 10. Februar,
ab 18 Uhr – 29,00 € p.P.
Sie waren noch nie in den USA?

Kommen Sie mit Freunden/Familie und probieren Sie mal etwas anderes. Ein lockerer Freitagabend mit Spare Ribs, Pulled Pork, Burgern, einem Eiswagen und noch vielem mehr. Lassen Sie sich überraschen, die Auswahl ist groß.

FEBRUAR

Valentinsdinner

Dienstag, 14. Februar,
ab 18 Uhr – ab 36,50 € p.P.

verschiedene Valentins-Menüs (3-Gänge)

Was könnte man zum Valentinstag Schöneres verschenken als „Zeit zu zweit“? Genießen Sie, an Ihrem, mit viel Liebe zum Detail gestalteten Tisch, eines unserer köstlichen Valentins-Menüs und schauen Sie sich bei romantischem Kerzenschein wieder einmal ganz tief in die Augen! Dieser Abend gehört ganz Ihnen...



MÄRZ

Ibérico Wochen

Das Fleisch des iberischen Weideschweins ist nicht nur durch den „Jamon Ibérico“,

den vielleicht besten Schinken der Welt, berühmt. Die freilaufenden Tiere ernähren sich hauptsächlich von Korneikeln und Kräutern und nehmen dadurch ätherische Öle auf, die dem wunderbar marmorierten Fleisch einen unvergleichlich nussigen Geschmack verleihen.

Erleben Sie im März einzigartige Schweinefleischdelikatessen aus Südsanien auf unserer Ibérico-Karte.