



AB 01. NOVEMBER GIBT ES TÄGLICH

## Gänsevariationen auch zum Mitnehmen

sowie ganze Gänse auf Vorbestellung im Restaurant und auch außer Haus. Traditionell kommt bei uns im November die Gans auf den Tisch. Natürlich mit Rotkohl, Grünkohl, Klößen und einer feinen Auswahl an weiteren Beilagen.



AUCH TO GO

NOVEMBER

## Es wird „Wild“!

HUBERTUSABEND

Freitag, 06. November und Freitag, 13. November, ab 18 Uhr – 43 € p.P.

Genießen Sie ein herbstliches Wildbuffet mit kalten und warmen Spezialitäten.



# Wild

AUS  
EIGENER  
AUFZUCHT



DEZEMBER

## Nikolaus Adventsbrunch

Sonntag, 06. Dezember ab 10.30 Uhr -14.30 Uhr – 39 € p.P.

inkl. Filterkaffee & Tee

Feiern Sie mit uns Nikolaus und lassen Sie sich von unserem weihnachtlichen Buffet verzaubern, welches von ausgiebigem Frühstück über festliche Gans bis hin zu winterlichen Zimtpflaumen keine Wünsche offenlässt.

DEZEMBER

## Weihnachtsspecial

Mittwoch, 09. Dezember & Donnerstag, 10. Dezember, ab 18 Uhr – 49 € p.P.

Entfliehen Sie dem Trubel der überfüllten Weihnachtsmärkte und erleben Sie stattdessen einen exklusiven Abend mit weihnachtlichem Buffet (Gans ist auch dabei), Glühwein und weihnachtlicher Musik.

Für eine extra Portion Spaß sorgt das Eisstockschießen, bei dem Sie Ihr Talent unter Beweis stellen können. Und wer es lieber etwas ruhiger angehen möchte, kann es sich an unserer Feuerschale gemütlich machen und den Abend ausklingen lassen.



DEZEMBER

## Gans & Ente Außer Haus

Mittwoch, 23. und Donnerstag, 24. Dezember Abholung: 10.00 – 12.00 Uhr

Bestellen Sie jetzt Gans oder Bauernente GAN„S“ OHNE STRESS, AUCH ZUHAUSE

DEZEMBER

## Weihnachtsbrunch + Menü

Freitag, 25. und Samstag, 26. Dezember, Weihnachtsbrunch um 10.30 Uhr oder Weihnachtsmenü (à la carte) um 11.30 Uhr oder 13.30 Uhr



DAS PERFERTE  
Weihnachtsgeschenk



JANUAR

## Musical Dinner Mamma Mia!

Freitag, 08. Januar, Einlass 18.30 Uhr – 98 € p.P., (inklusive 3-Gang Menü)

Mit legendären Songs von Agnetha, Björn, Benny und Anni-Frid geht es Hit für Hit zurück in die 70er Jahre. Mitsingen und Mittanzen ausdrücklich erwünscht.

*Hennies*  
Hotel & Restaurant

## Vier Häuser, ein Versprechen!

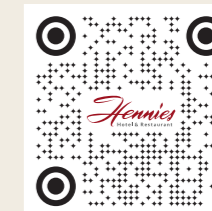


## Kulinarischen Kalender

AUGUST BIS DEZEMBER 2026

## Reservieren

Sie jetzt Ihren Tisch:





AUGUST

## Nordisches Garnelenbuffet

GARNELEN & GARNELENVARIATIONEN „SATT“

Donnerstag, 06. August,  
Freitag, 07. August,  
ab 18 Uhr – 39 € p.P.

Unser Buffet zum satt essen mit zarten Garnelen – frisch aus der Pfanne!

Ob im Ganzen gebraten, zu knusprigem Brot, leckeren Saucen oder knackigen Salaten – an diesem Abend dreht sich alles um die köstlichen Meeresfrüchte.



AUGUST



## Mediterraner Abend

Freitag, 14. August,  
ab 18 Uhr – 35 € p.P.

Ein sommerlich leichtes Buffet, das keine Wünsche offen lässt. Freuen Sie sich auf italienische und griechische Köstlichkeiten und vielem mehr.

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](http://www.hotel-hennies.de)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Ihre Familie Hennies & Team*

AUGUST

## Rippchenbuffet

Freitag, 21. August,  
ab 18.00 Uhr – 34 € p.P.

Genießen Sie zarte Rippchen mit verschiedenen Marinaden. Begleitet von leckeren Beilagen wie Coleslaw, Krautsalat, Maiskolben, Potatoe-Wedges und vielem mehr erwartet Sie ein leckeres Buffet, das keine Wünsche offen lässt.



OKTOBER

## Kartoffel-kürbisbuffet

Freitag, 02. Oktober,  
ab 18 Uhr – 28,50 € p.P.

Unser klassisches Kartoffelbuffet mit den leckeren Knollen aus der Region und Kürbisvariationen sowie leckeren Fleisch- und Fischgerichten.



OKTOBER

## Grünkohlbuffet

Freitag, 16. Oktober,  
ab 18 Uhr – 29,50 € p.P.

Probieren Sie zum Start der Saison die norddeutsche Spezialität mit Bregenwurst, Ente, Bremer Pinkel und vielem mehr...



Oktober

## „Aus Omas Küche“

ROULADEN, BRATEN UND EINTÖPFE

Freitag, 23. Oktober,  
ab 18 Uhr – 34 € p.P.

Genießen Sie „wie früher“ die kulinarische Gemütlichkeit von Großmutter's Herd. Ob rheinischer Sauerbraten, Erbseneintopf, Rinderroulade oder Eierpfannkuchen – mit diesem traditionellen Buffet widmen wir uns den Klassikern der deutschen Küche nach den leckersten Originalrezepten aus der 250-jährigen Geschichte unseres Restaurants.



OKTOBER

## Dinner mit Leiche

Samstag, 31. Oktober,  
ab 17.30 Uhr – 69 € p.P.  
inkl. 3-Gang-Menü

Schrei aus der Gruft im Hotel Hennies.

Gut im Ermitteln? Lösen Sie bei einem kulinarischen Mehrgang-Menu einen Fall aus Juwelen, Eifersucht und Mord. Hören Sie gespannt der Handlung zu oder helfen Sie dem Kommissar bei den Ermittlungen. Karten für diesen amüsanten Abend inkl. des delikaten Mehrgängemenüs sind an folgenden Stellen zu erhalten:

- im Hotel Hennies
- an allen Vorverkaufsstellen
- unter 0431/556868330
- unter <http://www.dinner-mit-leiche.de/termine/index.php?location=258>

