



Der Gartensaal

**TAGESMENÜS**  
**BIS 15:00 UHR**  
**19,90 €**



Trammplatz 2  
30159 Hannover

Tel.: 0511-168-48888  
Fax: 0511-168-41152

Montag	15.07.24	Kalte Gurkensuppe <sup>11</sup> mit Crème fraîche <sup>M</sup> , rosa Pfeffer und Eismeershrimps <sup>B</sup> ●●● Rosa gebratene Medaillons vom Rinderfilet mit Barbecuebutter <sup>M,11</sup> , dazu Bohnengemüse <sup>M,1</sup> und Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>M</sup> =====
Dienstag	16.07.24	Grüner Spargelsalat mit Orangenfilets, Estragon-Senf dressing Filoteig-Sticks <i>-vegetarisch-</i> ●●● Gebratenes Lachsfilet <sup>A,D,11</sup> mit Thymianbutter <sup>M</sup> , jungem Lauch, Rucola und Amor-Kirschtomaten, dazu Kartoffelpüree mit Erbsen =====
Mittwoch	17.07.24	Klare Tomatenkraftbrühe <sup>G</sup> mit Gemüse, Backerbsen <sup>A,C</sup> und Basilikum <i>-vegetarisch-</i> ●●● Spaghetti Carbonara <sup>C,A,M,11</sup> mit Zuckerschoten, Pancetta, Schalotten, Parmesan und Schnittlauch, dazu ein kleiner gemischter Salat <sup>H,3,5</sup> =====
Donnerstag	18.07.24	Salat vom jungen Blattspinat <sup>H,3,5</sup> mit Avocado und gekochtem Ei <i>-vegetarisch-</i> ●●● Borgmeier Hähnchenbrust auf Tomaten-Basilikum-Sauce <sup>G,M</sup> , dazu gemischtes Sommergemüse <sup>M,1</sup> und Dauphinkartoffeln <sup>A,C</sup> =====
Freitag	19.07.24	Melonensalat mit Tomate, Basilikum, Limette und Staudensellerie, dazu gebratener Halloumi <i>-vegetarisch-</i> ●●● Gebratene Schollenfilets <sup>D,A,11</sup> „Büsumer Art“ mit Weißweinsauce <sup>G,M,A,11</sup> , Büsumer Krabben <sup>B</sup> , junger Spinat mit Berberitzen <sup>M,1</sup> und Kräuter-Pellkartoffeln <sup>M,1</sup> =====
Samstag	20.07.24	Geschlossene Gesellschaft ●●● =====
Sonntag	21.07.24	Sonntagsmenü ●●● =====

*Vegetarisch/ Vegane Alternative zum Hauptgang*

- Pita Tasche gefüllt mit Tomate, Avocado, Gurke, Feta und Frischkäse-Kerbeldip  
*-vegetarisch-*

- Bandnudeln<sup>A</sup> mit Radicchio de Treviso, Pfifferlingen, Petersilie und Rauchmandeln<sup>S</sup> *-vegan-*

*Auf Wunsch können Sie die Vorspeisen auch vegetarisch/vegan erhalten.*

Allergene: A „Glutenhaltig“ B „Krebstiere“ C „Eier und Erzeugnisse“ D „Fisch und Erzeugnisse“ E „Erdnüsse und Erzeugnisse“  
F „Soja und Erzeugnisse“ G „Sellerie“ H „Senf“ I „Sesam“ J „Schwefeldioxid“ K „Lupine“ L „Weichtiere und Erzeugnisse“  
M „Milch und Erzeugnisse“ S „Schalenfrüchte“  
Zusatzstoffe: <sup>1</sup>mit Farbstoff <sup>2</sup>konserviert <sup>3</sup>Antioxidationsmittel <sup>4</sup>mit Geschmacksverstärker <sup>5</sup>geschwefelt <sup>6</sup>geschwärzt <sup>7</sup>gewachst <sup>8</sup>mit Phosphat  
<sup>9</sup>mit Süßungsmittel <sup>10</sup>Aroma <sup>11</sup>mit Alkohol <sup>12</sup>chininhaltig <sup>13</sup>coffeinhaltig



Der Gartensaal

# TAGESMENÜS BIS 15:00 UHR 19,90 €



Trammplatz 2  
30159 Hannover

Tel.: 0511-168-48888  
Fax: 0511-168-41152

		Hausgemachte Brokkolipuffer <sup>C,M,A</sup> mit Kerbelschmand <sup>M</sup> und Pinienkernen <sup>S</sup> <i>-vegetarisch-</i> ●●●
Montag	22.07.24	Aubergine und Zucchini im Tempurateig, mit Tomatensauce <sup>G,11</sup> , Spaghetti <sup>M,C,1</sup> und Pilzgarnitur <sup>M,1</sup> <i>-vegetarisch-</i>
		=====
		Safran-Senfcremesuppe <sup>G,M,A,11</sup> mit Pernod und geräucherter Forelle <sup>D</sup> ●●●
Dienstag	23.07.24	Fisch & Chips vom Kabeljau und Saibling <sup>D</sup> im Bierteig <sup>C,A,11</sup> , dazu Remoulade <sup>C,M</sup> , Gurken-Shizokressesalat <sup>H,3,5</sup> und frittierte neue Kartoffeln
		=====
		Melonenkaltschale aus Wasser-Honig und Netzmelone, mit Sojajoghurt und Pistazien <sup>S</sup> <i>-vegetarisch-</i> ●●●
Mittwoch	24.07.24	Mit Spinat gefülltes Borgmeier Hähnchen <sup>G,M,A</sup> auf buntem Spargelragout in Bärlauchveloute <sup>M,G,A,11</sup> und Schupfnudeln <sup>M,A,1</sup>
		=====
		Linsen-Gurkensalat <sup>H,3,5</sup> mit Staudensellerie, Apfel und mariniert gebratenem Tofu <i>-vegan-</i> ●●●
Donnerstag	25.07.24	Rinderfiletgeschnetzeltes mit Oliven, Baby-Dörrtomaten und Thymianbutter <sup>M,11</sup> , dazu Buntes Karotten-Rucolagemüse <sup>M,1</sup> und Dauphinkartoffeln <sup>C,A,M</sup>
		=====
		Beerenkaltschale mit Joghurt <sup>M</sup> und Pistazien <sup>S</sup> <i>-vegetarisch-</i> ●●●
Freitag	26.07.24	Gebratene Lachsschnitte <sup>D,A,11</sup> auf Weißweinbutter <sup>M,A,G,11</sup> , dazu Spinat-Berberitzengemüse <sup>M,1</sup> und Kartoffelpüree <sup>M</sup>
		=====
		Mediterraner Nudelsalat <sup>A,C</sup> mit Avocado, Kirschtomaten, frischen Erbsen und Schafskäse <sup>M</sup> <i>-vegetarisch-</i> ●●●
Samstag	27.07.24	Rosa gebratene Lammhüfte auf Portweinjus <sup>G,A,11</sup> , dazu grünes Bohnengemüse <sup>M,1</sup> und Tomaten-Bulgur <sup>M</sup>
		=====
Sonntag	28.07.24	Sonntagsmenü ●●●

## Vegetarisch/ Vegane Alternative zum Hauptgang

- Spaghetti<sup>M,C,A</sup> mit zweierlei Zucchini, Mandel-Zitronensauce<sup>S,M,A,11</sup>,  
Granatapfel, Minze und Parmesankäse<sup>M</sup>  
*-vegetarisch-*

- Bandnudeln<sup>A</sup> mit frischen Pfifferlingen, Tomatensauce<sup>G,11</sup> und jungem Lauch *-vegan-*

*Auf Wunsch können Sie die Vorspeisen auch vegetarisch/vegan erhalten.*

**Allergene:** A „Glutenhaltig“ B „Krebstiere“ C „Eier und Erzeugnisse“ D „Fisch und Erzeugnisse“ E „Erdnüsse und Erzeugnisse“

F „Soja und Erzeugnisse“ G „Sellerie“ H „Senf“ I „Sesam“ J „Schwefeldioxid“ K „Lupine“ L „Weichtiere und Erzeugnisse“

M „Milch und Erzeugnisse“ S „Schalenfrüchte“

**Zusatzstoffe:** <sup>1</sup>mit Farbstoff <sup>2</sup>konserviert <sup>3</sup>Antioxidationsmittel <sup>4</sup>mit Geschmacksverstärker <sup>5</sup>geschwefelt <sup>6</sup>geschwärzt <sup>7</sup>gewachst <sup>8</sup>mit Phosphat

<sup>9</sup>mit Süßungsmittel <sup>10</sup>Aroma <sup>11</sup>mit Alkohol <sup>12</sup>chininhaltig <sup>13</sup>coffeinhaltig



Der Gartensaal

**TAGESMENÜS**  
**BIS 15:00 UHR**  
**19,90 €**



Trammplatz 2  
30159 Hannover

Tel.: 0511-168-48888  
Fax: 0511-168-41152

Montag	29.07.24	Kleines Kartoffelrösti <sup>A,C</sup> mit geräuchertem Lachs <sup>D</sup> und Rucoladip <sup>M</sup> ●●● Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola <sup>M</sup> überbacken, dazu Pinienkern-Brokkoli <sup>M,S,1</sup> und Kartoffelgnocchi <sup>M,C,A</sup> =====
		Karotten-Mangosuppe <sup>A,G,11</sup> mit Kokosmilch und gerösteten Mandeln <sup>S</sup> -vegan- ●●●
Dienstag	30.07.24	Hausgemachte Lachslasagne <sup>A,C,M</sup> mit Spinat, Tomaten und Mozzarella <sup>M</sup> überbacken, dazu ein kleiner gemischter Salat mit Balsamico-Dressing <sup>H,3,5</sup> =====
		Maiscremesuppe <sup>M,A,G,11</sup> mit Ahornsirup und Curry-Popcorn -vegetarisch- ●●●
Mittwoch	31.07.24	Saltimbocca von der Borgmeier Hähnchenbrust auf Limonensauce <sup>M,G,A,11</sup> dazu ZucchiniGemüse <sup>M,1</sup> und bunte Bandnudeln <sup>M,A,C,1</sup> =====
		Geschlossene Gesellschaft ●●● =====
Donnerstag	01.08.24	
		Gazpacho - kalte Gemüsesuppe <sup>M</sup> mit Tomate, Sauerrahm <sup>M</sup> und Schnittlauch -vegetarisch- ●●●
Freitag	02.08.24	Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce <sup>C,M</sup> , dazu kleiner Salat und Bratkartoffeln <sup>M,1</sup> mit roten Zwiebeln und jungem Lauch =====
		Geschlossene Gesellschaft ●●● =====
Samstag	03.08.24	
Sonntag	04.08.24	Sonntagsmenü ●●● =====

Vegetarisch/ Vegane Alternative zum Hauptgang

- Risotto<sup>M,G,11</sup> mit Kerbel und Ziegenkäsetaler<sup>M</sup>, dazu Bundmöhren<sup>M,1</sup> mit Sesam und Honig  
-vegetarisch-

- Spaghetti<sup>A</sup> mit Edamame-Pesto<sup>S</sup>, Zuckerschoten und Shiitake Pilzen  
-vegan-

*Auf Wunsch können Sie die Vorspeisen auch vegetarisch/vegan erhalten.*

Allergene: A „Glutenhaltig“ B „Krebstiere“ C „Eier und Erzeugnisse“ D „Fisch und Erzeugnisse“ E „Erdnüsse und Erzeugnisse“  
F „Soja und Erzeugnisse“ G „Sellerie“ H „Senf“ I „Sesam“ J „Schwefeldioxid“ K „Lupine“ L „Weichtiere und Erzeugnisse“  
M „Milch und Erzeugnisse“ S „Schalenfrüchte“  
Zusatzstoffe: <sup>1</sup>mit Farbstoff <sup>2</sup>konserviert <sup>3</sup>Antioxidationsmittel <sup>4</sup>mit Geschmacksverstärker <sup>5</sup>geschwefelt <sup>6</sup>geschwärzt <sup>7</sup>gewachst <sup>8</sup>mit Phosphat  
<sup>9</sup>mit Süßungsmittel <sup>10</sup>Aroma <sup>11</sup>mit Alkohol <sup>12</sup>chininhaltig <sup>13</sup>coffeinhaltig



Der Gartensaal

TAGESMENÜS  
BIS 15:00 UHR  
**19,90 €**



Trammplatz 2  
30159 Hannover

Tel.: 0511-168-48888  
Fax: 0511-168-41152

Montag	05.08.24	Kleine Karte •••
Dienstag	06.08.24	Geschlossene Gesellschaft •••
Mittwoch	07.08.24	Kleine Karte •••
Donnerstag	08.08.24	Geschlossene Gesellschaft •••
Freitag	09.08.24	Geschlossene Gesellschaft •••
Samstag	10.08.24	Geschlossene Gesellschaft •••
Sonntag	11.08.24	Sonntagsmenü •••

*Vegetarisch/ Vegane Alternative zum Hauptgang*

- Risotto<sup>M,G,11</sup> mit Kerbel und Ziegenkäsetaler<sup>M</sup>, dazu Bundmöhren<sup>M,1</sup> mit Sesam und Honig  
*-vegetarisch-*

- Spaghetti<sup>A</sup> mit Edamame-Pesto<sup>S</sup>, Zuckerschoten und Shiitake Pilzen  
*-vegan-*

*Auf Wunsch können Sie die Vorspeisen auch vegetarisch/vegan erhalten.*

**Allergene:** A „Glutenhaltig“ B „Krebstiere“ C „Eier und Erzeugnisse“ D „Fisch und Erzeugnisse“ E „Erdnüsse und Erzeugnisse“  
F „Soja und Erzeugnisse“ G „Sellerie“ H „Senf“ I „Sesam“ J „Schwefeldioxid“ K „Lupine“ L „Weichtiere und Erzeugnisse“

M „Milch und Erzeugnisse“ S „Schalenfrüchte“

**Zusatzstoffe:** <sup>1</sup>mit Farbstoff <sup>2</sup>konserviert <sup>3</sup>Antioxidationsmittel <sup>4</sup>mit Geschmacksverstärker <sup>5</sup>geschwefelt <sup>6</sup>geschwärzt <sup>7</sup>gewachst <sup>8</sup>mit Phosphat  
<sup>9</sup>mit Süßungsmittel <sup>10</sup>Aroma <sup>11</sup>mit Alkohol <sup>12</sup>chininhaltig <sup>13</sup>coffeinhaltig