

Reichhaltiges Brunchbuffet

„OSTERBRUNCH“

12. April 2020, 10:30 bis 15:00 Uhr

Festlicher Osterbrunch mit leichter Frühlingsküche
und regionalen Spezialitäten vom Lamm.

„WEIHNACHTS-BRUNCH“

1. + 2. Weihnachtstag, 10:30 bis 15:00 Uhr

Weihnachtlicher Festtagsbrunch

Gans auf Rädern

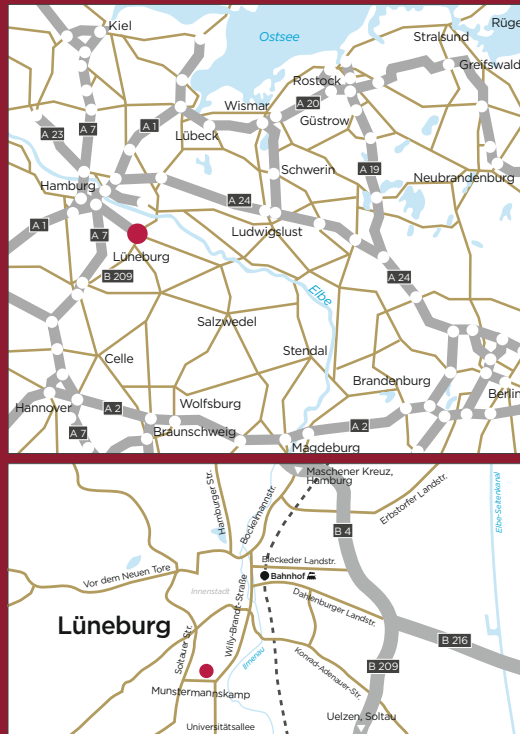
„KNUSPRIGE MARTINGANS & CO.“

Knusprige Martinsgans mit Rotkohl, Rosenkohl,
Salzkartoffeln, Klößen und Sauce. Im Restaurant
„Die Schnecke“ bis 23. Dezember erhältlich.

Auch als „**Ganze Ganz auf Rädern**“, mit klassischen
Beilagen für € 109,00 (aus der EU) oder vom
regionalen „**Backeberg's Geflügelhof**“ für € 199,00
zzgl. Lieferung. Auch gern als Selbstabholung.

Wir freuen und auf Ihre
Reservierung und Bestellung!

Rufen Sie uns an: 04131 - 75 99 10
oder schreiben Sie uns eine E-Mail:
info@residenzhotel.de



Aus Norden u. Süden über die A1 bzw. aus Norden über die A7 kommend:
Wechseln Sie am Maschener Kreuz auf die A39 Richtung Lüneburg.
Nehmen Sie die Abfahrt Lüneburg Häcklingen/Stadtmitt und folgen
Sie der Straße bis Sie links auf Munstermannskamp abbiegen.

Von der A7 aus Hannover kommend:
Nehmen Sie die Abfahrt Soltau Ost und folgen Sie der B209
Richtung Lüneburg. Folgen Sie der B209 bis Abfahrt Embsen/Rettm.
Links abbiegen und der K17 folgen bis Munstermannskamp.

Von der A24 aus Richtung Berlin kommend:
Nehmen Sie die Abfahrt „Hornbek“ und folgen Sie der Beschilderung
Richtung Lauenburg. In Lauenburg biegen Sie auf die B209 Richtung
Lüneburg ein. Folgen Sie der B209 in Richtung Lüneburg.
Fahren Sie über die Bockelmannstr. nach Lüneburg hinein und folgen
der Willy-Brandt-Str. bis Sie rechts auf Munstermannskamp abbiegen.

Residenz HOTEL LÜNEBURG

Munstermannskamp 10 · 21335 Lüneburg
Telefon: +49 (0) 4131 75 99 10 · Telefax: +49 (0) 4131 75 99 175
info@residenzhotel.de · www.residenzhotel.de
Drege GmbH & Co. KG · Geschäftsführer: Rainer Adank



Restaurant

Die Schnecke
Regionale & saisonale Küche

GASTRONOMISCHE
HIGHLIGHTS 2020



Kulinarischer Kalender

Unsere Speisekarte wird durch ein speziell konzipiertes **Drei- oder Viergang-Menü** des Küchenchefs ergänzt. Das Angebot wechselt regelmäßig und wird nach Jahreszeit angepasst:

„WINTERABENDE“

JANUAR:

Deftiges für kühle Tage (Grünkohl, Wild)

FEBRUAR:

Stint und Co. sind zurück

„FRÜHLINGSERWACHEN“

MÄRZ:

*Frische Kräuterküche
(Bärlauch, Rote Bete, Kresse, St. Jacob Muscheln)*

APRIL:

*Es grünt so grün
(Spargel, Sauerampfer, Salate, Rhabarber, Aal)*

MAI:

Beliebte Klassiker (Spargel, Erdbeeren, Waldmeister)



„SOMMERLIEBE“

JUNI:

*Leichte Sommerküche
(Matjes, Spargel, Artischocken, Hummer)*

JULI:

Bunt & Frisch (Pfifferlinge, Mais, Hummer)

AUGUST:

Im Wald & auf der Heide (Pilze, Wildschwein, Reh)

„HERBSTSONNE“

SEPTEMBER:

Milde Herbststürme (Muscheln, Fasan, Hirsch)

OKTOBER:

*Herbstliche Wildereien
(Süddoldenburger Ente, Kürbis, Wild)*

NOVEMBER:

Brust oder Keule? (Martinsgans & Co.)

„WINTERABENDE“

DEZEMBER:

*Winterspezialitäten im Norden
(Grünkohl, Heidegans & Ente)*

Familienfeste stilvoll feiern

Sie planen ein Familienfest, ein Jubiläum, die Einschulung, Konfirmation oder eine andere Feierlichkeit und sind auf der Suche nach der richtigen Location?

Bei uns stehen 3 schöne und lichtdurchflutete Veranstaltungsräume für bis zu 90 Personen zur Verfügung. Wir bieten festliche Menüs oder Buffets verbunden mit einem Rundum-Service an. Ausserdem besteht die Möglichkeit für Sie und Ihre Gäste direkt vor Ort zu übernachten.

GERNE BERATEN WIR SIE UND STELLEN IHNEN EIN INDIVIDUELLES PAKET ZUSAMMEN!

