

## OSTERN

© G. Hubig - photo / fotolia.com

### FROHE OSTERN

#### Karfreitag, 19. April 2019

Neben unserer á la carte Karte bieten wir Ihnen auch verschiedene Fischmenüs an.

#### Ostersonntag, 21. April 2019

Großer festlicher Osterbrunch ab 10.30 Uhr  
Preis pro Person: € 35,90

inkl. 1 Glas Sekt, Kaffee, Tee und Säften  
Zur Mittags- und Abendzeit servieren wir Ihnen festliche Menüs. Am Abend steht Ihnen weiter eine verkleinerte á la carte Auswahl zur Verfügung.

#### Ostermontag, 22. April 2019

Großer festlicher Osterbrunch ab 10.30 Uhr  
Preis pro Person: € 35,90

Zur Mittags- und Abendzeit servieren wir Ihnen festliche Menüs. Am Abend steht Ihnen weiter eine verkleinerte á la carte Auswahl zur Verfügung.

Das Team des ConventGarten wünscht allen Gästen und Freunden des Hauses ein schönes Osterfest!

#### Öffnungszeiten Gastronomie

Restaurant täglich ab 11:00 Uhr  
Küche täglich ab 12:00 bis 14:00 Uhr  
und 18:00 bis 21:30 Uhr  
Bar NOK täglich ab 18:00 Uhr  
sonntags geschlossen

## VORSCHAU

Im neuen Jahr erwartet Sie ein mörderisch-gutes DinnerKrimi:

### Der letzte Schrei

Mode, Glitzer und Mord - Und Sie sind mittendrin!

**Samstag, 02. Februar 2019**

Beginn: 19:00 Uhr, Preis: € 75,00 pro Person  
inkl. Aperitif, 4-Gang Menü  
und jede Menge Unterhaltung

Niederdeutsche Bühne Rendsburg e.V.

**Samstag, 23. Februar 2019**

### Allens oder Nicks

inklusive Theaterteller  
Eintritt pro Person: 17,90€  
Beginn: 19:30 Uhr

Einlass in den Saal: ab 19:00 Uhr  
Freie Platzwahl

Passend zum „plattdutschen“ Programm gibt es ein **norddeutsches Tellergericht**.

Holsteiner Rübenmus mit zwei  
Kochwürsten und als vegetarische  
Alternative gebratene  
Semmelknödelscheiben auf Orangen-  
Kürbis Ragout mit Trüffelschaum  
Die vegetarische Alternative halten wir bereit.

Wir bitten um Verständnis, dass einzelne  
Tischreservierungen zum Essen nicht möglich sind  
und wir mit anderen Gästen platzieren.

Die Tickets zu unseren Veranstaltungen erhalten  
Sie direkt an unserer Hotelrezeption.

**ConventGarten Betriebs GmbH & Co. KG**

Hotel & Restaurant

24768 Rendsburg · Hindenburgstraße 38-42  
Telefon +49 4331 5905-0 · Fax +49 4331 5905-65

[www.ConventGarten.de](http://www.ConventGarten.de)

[info@ConventGarten.de](mailto:info@ConventGarten.de)

[facebook.com/ConventGarten](https://facebook.com/ConventGarten)

CONVENTGARTEN  
Gegründet 1874 Hotel · Restaurant

Genusskalender  
JANUAR  
MÄRZ 2019 bis

JANUAR



## WINTERKÜCHE

Das neue Jahr beginnt, wie das alte Jahr geendet hat: Mit saisonalen Köstlichkeiten.

Muschelrahmsuppe mit feiner Gemüseeinlage

Jakobsmuschel auf Chorizo  
Paprikagemüse und Safranreis

Geschmorte Hirschkeule in Rotwein-  
Orangensauce, gebutterter Rosenkohl,  
Cashew-Kartoffelklöße

Kabeljaufilet unter Pinienkruste mit Thymiannudeln

Für ein Dessert ist immer Platz:

Wie wäre es mit einem Schokoladencrêpe mit  
Birnenkompott und Pistazienparfait?

### Sonntagsbrunch am 06. Januar ab 11:00 Uhr

Brunch-Klassiker der ConventGartenküche  
und dazu viele saisonale Leckereien.

Preis pro Person: € 27,50

inkl. 1 Glas Sekt, Kaffee, Tee und Säften

FEBRUAR



## KOHL UND RÜBEN

Im Februar verwöhnen wir Sie mit einer  
vielfzahl an regionalen Kohl- und Rübengerichten.

Unsere saisonalen Highlights im Februar:

Rote Bete Suppe mit Walnuss-Pesto  
und Kartoffelstroh

Sellerie-Graupen Risotto mit gebratenen Garnelen

Zanderfilet auf Steckrübengemüse  
mit Schnittlauchsahne

Wildschweinfilet mit Pastinaken-Kartoffelstampf

Unser Vorschlag für den süßen Abschluss:

Quarkmousse und Himbeersorbet  
mit Zitrusfruchtsalat

### Sonntagsbrunch am 03. Februar ab 11:00 Uhr

Brunch-Klassiker der ConventGartenküche  
und dazu viele saisonale Leckereien.

Preis pro Person: € 27,50

inkl. 1 Glas Sekt, Kaffee, Tee und Säften

MÄRZ



## GUTES ZUM FRÜHLINGSAUFTAKT

Der Frühling bahnt sich mit leisen Schritten  
seinen Weg. Zum Schlemmen laden diese  
Gerichte ein:

Linsen- Möhren Suppe

Gebratenes Zanderfilet auf Balamicolinsen

Lammfilet auf Bohnenallerlei und Thymianbrösel

Maispoulardenbrust auf Kichererbsenpüree

Nachdem der große Hunger gestillt ist, bieten wir  
Ihnen gerne diese Köstlichkeit an:

Kokosparfait mit gebratener Ananas  
und Schokoladensauce

### Sonntagsbrunch am 03. März ab 11:00 Uhr

Brunch-Klassiker der ConventGartenküche  
und dazu viele saisonale Leckereien.

Preis pro Person: € 27,50

inkl. 1 Glas Sekt, Kaffee, Tee und Säften