



DOPPELTER GENUSS ZUM PREIS VON EINEM

Gegen Vorlage dieses Gutscheins servieren wir Ihnen im Juli und August zwei Portionen zum Preis von einer:

Drei Matjesfilets | Bratkartoffeln |
bunter Salat | Joghurt-Kräuter dressing

Sie zahlen zu zweit nur Euro 21,00!

Gutscheinbedingungen: Sie buchen im Vorfeld **online** Ihren Tisch mit dem Hinweis „**Matjes 2 für 1**“ und geben diesen Gutschein bei Ihrem Besuch ab. Bitte beachten Sie unsere Betriebsferien. Vielen Dank!



FESTE FEIERN



Feiern Sie mit uns – ganz nach Ihrem Geschmack!

Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder andere Familienfeiern – wir gestalten Ihre besonderen Momente individuell und unvergesslich.

Feiern Sie bei uns oder auch in Ihrer Wunsch-Location: Catering außer Haus möglich – wir liefern direkt zu Ihnen!



SOMMERGARTENKARTE

von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

ab dem
18. Juni

Currywurst mit Pommes frites
Euro 11,90

Caesar Salad Schnitzel
(Panierte Hähnchenbrust, Römersalat, Dressing, Knoblauchcroûtons, Parmesan)
Euro 18,90

Das Lieblingsschnitzel unserer Stammgäste- Friesenschnitzel
(Schweineschnitzel, Ammerländer Kernschinken, Tomate, Nordseekrabben, mit Sauce hollandaise gratiniert, Bratkartoffeln, bunter Blattsalat, Balsamicodressing)
Euro 24,90

Nathalies Lieblingspinsa
(Feige, Ziegenkäse, Rucola, Honig, Walnuss)
Euro 15,90

Mohameds Lieblingspinsa
(Hähnchenstreifen Marrakesch Style, Tomate, rote Zwiebel, Olive, Minzjoghurt)
Euro 15,90



KULINARISCHER KALENDER 2026

12. März bis 13. April
Frühlingszeit ist Bärlauchzeit

16. April bis 15. Juni
Alles von der Stange
Freuen Sie sich auf leckeren Spargel aus der Region!

18. Juni bis 3. August
Kreuz und quer durchs Mittelmeer

28. Juni
Matjesbuffet

6. August bis 28. September
Pfifferlingszeit – Das Gold des Waldes

Brüers
LANDGASTHAUS

Munderloher Straße 22
26209 Hatten OT Munderloh
04482 319

info@landgasthaus-brueers.de
www.landgasthaus-brueers.de

Montag ab 17:00 Uhr
Dienstag Ruhetag
Mittwoch Ruhetag
Donnerstag ab 17:00 Uhr
Freitag ab 17:00 Uhr
Sonabend ab 17:00 Uhr
Sonntag ab 11:30 Uhr und ab 17:00 Uhr

Buchen Sie doch jetzt online Ihren Tisch:
www.landgasthaus-brueers.de

Gerne öffnen wir für Sie und Ihre Gäste nach Absprache auch außerhalb unserer Öffnungszeiten!



Brüers
LANDGASTHAUS

**GENUSSFLYER
FRÜHJAHR/SOMMER
2026**

KARFREITAG IST FISCHZEIT MIT GENUSS

klassisch. ehrlich. lecker.



Frisch geräucherte Forelle mit
Apfel-Schmand, Bratkartoffeln und Gurkensalat

Fluffige Struwen mit Quittensorbet

Euro 28,90 pro Person

SPARGELPLATTE KULINARISCHES DUETT FÜR 4 (BITTE VORBESTELLEN)

350 g Dötlinger Stangenspargel netto pro Person
zerlassene Butter, Sauce hollandaise,
Salzkartoffeln und
pro Person ein
kleines Hüftsteak vom Rind,
ein kleines Schweineschnitzel,
ein Stück Lachsfilet und
Ammerländer Kernschinken

Euro 38,90 pro Person

**Am Sonntagabend schenken wir Ihnen zu jeder
Spargelplatte eine Flasche korrespondierenden Wein!**

Weitere Spargelangebote finden Sie in
unserem Genusskalender:
www.landgasthaus-brueers.de

FRÜHSTÜCK AM OSTERSONNTAG

Verschiedene Sorten frischer Brötchen,
Vollkornbrot, Schwarzbrot und Osterzopf,
Butter, Honig und hausgemachte Konfitüren,
Frischkäse-Dattel- sowie Lachs-Dill-Aufstrich,
Rohmilchkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort,
Basilikum-Frischkäse-Terrine, Hackepeter,
Wurst- und Fleischaufschnitt mit Wildsalami,
Schinkenplatte mit Rehschinken,
verschiedene Mayonnaisen-Salate:
Curry-Ei, Krabben-Melone sowie Geflügel-Ananas,
Räucherlachs mit Zitronen-Sahne und
geräucherte Forelle mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne,
Rührei, Frühstücksspeck und kleine Würstchen,
Wildfrikadellen mit Rotweinschalotten,
Antipasti von Karotte, Fenchel, Zucchini,
Aubergine und Zwiebeln,
Matjestatar mit Apfel und Gewürzgurke,
Tomaten-Salat mit Frühlingszwiebeln,
Rohkost mit Joghurtdip,
gefüllte Eier mit Granat und Bärlauch,
bunte Eier

Apfelkompott mit Quarkschaum,
Tobleronemousse, Eierlikör-Trifle,
Rüblükuchen mit Butterscotchsauce,
Pancakes mit Ahornsirup
und frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Niehoff-Vaihinger Orangen-, Grapefruit-, Möhren- und
Multivitaminsaft, Secco, alkoholfreier Fruchtsecco sowie
Filterkaffee und Tee, so viel Sie mögen!

ab 11:30 Uhr:
Munderloher Hochzeitssuppe und
Orangen-Wurzel-Suppe mit Erdnusscrunch

Euro 38,90 pro Person



SPARGELBUFFETS 2026

Donnerstag, 07. und 28. Mai ab 18:30 Uhr
Freitag, 06. und 22. Mai sowie
05. und 12. Juni ab 18:30 Uhr
Sonnabend, 09., 16. und 30. Mai sowie
06. und 13. Juni ab 18:30 Uhr
Sonntag, 10., 17. und 31. Mai ab 12:00 Uhr
oder für Ihre private Feier
ab 35 Personen an Ihrem Wunschtermin!

Wildkräutersalat in Balsamicodressing mit
gebratenem Spargel und Forelle,
bunter Spargel-Caprese-Salat mit
Büffelmozzarella und Basilikumdressing *fleischlos*,
Blattsalat in Zitronen-Vanille-Sahne *vegetarisch*,
Spargelmousse mit Nordseekrabben,
Lachs aus der Orangenbeize mit Honig-Senf-Dip

Spargelcremesuppe *vegetarisch* und
Geflügel-Curry-Rahmsuppe

weißer und grüner Stangenspargel *vegetarisch* vom
Spargelhof Ulrich (Dötlingen),
Schinkenvariation mit
Farmerschinken, Serranoschinken,
Ammerländer Kernschinken und
Schinken vom heimischen Wild,
kleine Schweineschnitzel und Piccata vom Hähnchen,
kleine Steaks vom Rind,
geräucherter Lachs auf gerahmtem Spargel,
Zucchini schnitzel *vegetarisch*,
Schmorgemüse,
Spargel-Fregola-Gratin mit Morcheln *vegetarisch*,
zerlassene Butter,
Sauce hollandaise und Sauce maltaise,
Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

Apfel-Rhabarber-Crumble mit
Vanillesauce *vegetarisch*,
Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree *fleischlos*,
Tobleronemousse *fleischlos* und
Franzbrötchen-Tiramisù *fleischlos*

Euro 45,90 pro Person

PROBIERMA(H)L UND WERDEN SIE ERSCHMECKER!

11. April 2026 ab 18:00 Uhr

Reservieren Sie schon jetzt online Ihren Lieblingstisch
unter dem Hinweis „Erschmeckermenü“ und
freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend.

Wir servieren Ihnen ein Überraschungsmenü
bei dem Ihr Geschmackssinn gefragt ist.
Sie genießen, erschmecken und
notieren die Komponenten Ihres Menüs!



Mit etwas Glück gehört
einer der Gewinne bald Ihnen:

1. Preis
*Gutschein für zwei Personen zu
einem unserer Spargelbuffets

2. Preis
Weinpräsent vom
Weingut Schützenhof Blass (Rheinhessen)

3. Preis
1 Flasche Winzersekt

Die Auflösung und Preisverleihung findet am
23. April 2026 um 19:00 Uhr bei einem
Glas Winzersekt statt.

Euro 69,00 pro Person
incl. Aperitif und 4-Gang-Menü

