



*Wir feiern Jubiläum!*

Wir feiern unser 5-jähriges Jubiläum mit einer Hausmesse am Sonntag, dem 15. November 2009 von 10.00 bis 18.00 Uhr und einem festlichen Menü am 14. November.

Schmecken, schauen und erleben Sie, was unsere Partner und wir Ihnen zum Thema

*Vergessene Genüsse - neu erleben!* präsentieren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

### Mit unseren Partnern ...

Herzapfelhof Lühs

Verein zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweines e.V.

Tierpark Arche Warder

Milchschaafhof Brünjes

Museumsbauernhof Wennerstorf

Wilkenshoff, Ulrike Cohrs

Dr. Hélène Gibaud, Limousin Rind

Demeterhof Familie Seibold  
Gemüse und Feldfruchtspezialitäten

Maria Hagen mit Lindbergh Tee  
aus ökologischem Anbau

Ökologisches Weingut  
Norbort Helde

Slow Food Hamburg

*... alte Haustierrassen live erleben*

*... riesige Vielfalt von Gemüse und Kartoffeln entdecken*

*... neue "alte" Geschmacksrichtungen erfahren*

*... informative Gespräche führen.*

*Alles an einem Ort, das finden Sie nur bei uns!*



## Festliches Degustationsmenü

Vergessene Genüsse - neu erleben!

mit Weinen aus dem ökologischen Wein- und Sektgut Norbert Helde

Samstag, den 14. November 2009, 19.00Uhr

Kraftbrühe vom Vorwerkhuhn  
und Graved Lachs mit marinierten Pilzen  
2008 er Weißburgunder „Classic“  
Qualitätswein trocken

\*\*\*

Gebackenes Kaninchenconfit  
vom Blauen Wiener auf Salat von Roter Bete  
und Birnen (Gute Graue)-Meerrettichvinaigrette  
2008 er Grauburgunder Classic  
Qualitätswein trocken  
2006 er Jechtinger Steingrube  
Grauburgunder Spätlese trocken, Emil-Gött-Selektion

\*\*\*

Rinderfilet vom Limousin-Rind  
an Sellerie-Kartoffelgemüse von Hermanns Blauen  
und Highland Red Burgundy in Rauke-Butter  
und Schalotten-Rotweinsauce  
2006 er Jechtinger Eichert  
Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein trocken  
Jubiläumswein handsortiert  
2007 er Cabernet Carbon  
im neuen Eichenfass gereift, Tafelwein trocken  
handsortiert

\*\*\*

Schafskäse vom Milchschaafhof Brünjes und  
Rohmilchkäse vom Niederungsrind und Bockshornklee  
Apfelchutney vom Seestermüher Zitronenapfel  
und Einkornbrot  
2008 er Jechtinger Hochberg  
Muskateller, Qualitätswein Feinherb  
Selektionswein

\*\*\*

Holunderblüten-Brioche vom Emmerkorn  
mit Zwetschen und Mandelschaum  
2006 er Jechtinger Eichert  
Riesling, Auslese mild, Selektionswein

\*\*\*

75,00 Euro pro Person,  
inkl. Speisen, Apéritif, Weine, Digestif, Mineralwasser  
Um Tischreservierung wird gebeten.



Hotel Altes Land · Wilhelm Wehrt e.K.  
Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork  
Tel. (04162) 91 46 0 · www.hotel-altes-land.de

