



Carlsberg-Preis 2011

Wir sind stolz, dass wir nun auch überregional für unser Konzept „Vergessene Genüsse – neu erleben!“ so hohe Anerkennung bekommen haben. In der Fischauktionshalle in Hamburg wurde uns vor 1.200 Gästen nach der Ansprache des 1. Bürgermeisters Olaf Scholz der von den 5 norddeutschen DEHOGA-Landesverbänden vergebene Carlsberg-Preis für das beste gastronomische Konzept verliehen.

Diese hohe Ehrung und nicht zuletzt die Resonanz bei unseren Gästen motivieren uns auf unserem Weg weiter zu gehen.



Gewinner des Carlsberg-Preises 2011



Verehrte Gäste...

Vom 1. – 8. Januar 2012 bleibt unser Haus geschlossen. Telefonisch sind wir in dieser Zeit tagsüber für Sie erreichbar.

Nachdem wir im vergangenen Jahr die ersten 5 Hotelzimmer im Stammhaus sowie unsere Rezeption und die Büroräume völlig neu gestaltet haben, setzen wir in der 1. Januarwoche 2012 die Renovierung unserer Küche fort.

Für das Jahr 2012 wünschen wir Ihnen von Herzen alles Gute. Bleiben Sie gesund und genießen Sie die schönen Dinge des Lebens.

Liebe Grüße

Ihr Wilhelm Wehrt und Team



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

www.ikabraegmann.de

Kulinarischer Eventkalender

Carlsberg-Preis 2011
Sieger der Kategorie
"Bestes Gastronomiekonzept"



Januar bis März 2012



Grünkohl-Brüffet

Vergessene Genüsse - neu erleben!

Sie haben noch nicht an unserem Grünkohlbrüffet teilgenommen oder möchten es wie viele unserer Gäste noch einmal genießen? Wir bieten im Januar und Februar zwei neue Termine an:

Sonntag, 15. Januar 2012
Sonntag, 19. Februar 2012
von 11.30 bis 15.00 Uhr

Suppe

von der Roten Palme mit Chili und Mettwurststreifen
vom Bunten Bentheimer Schwein

Hauptspeisen

Altländer Grünkohl vom Halbhohen Krausen
Holte Palme mit Pinkel vom Bunten Bentheimer Schwein
Ostfreeske mit Apfelspalten vom Boskoop
Sibirischer mit Haferflocken
Diepholzer Blaukohl mit Bürgermeisterbirnen und Ente
Cannelloni vom Braunkohl
Salat vom Helgoländer Wildkohl mit Bregenwurst
Kasselernacken, Kasseler
frischer und gesalzener Bauch
Schweinebacke vom Bunten Bentheimer Schwein
Altländer Kohlwurst, Altländer Pinkel
Salz- und Röstkartoffeln, Bratkartoffeln

Dessert

Mousse von der Lerchenzunge
und zum Schluss Altländer Stehr Kümmel

Euro 18,80 pro Person
Tischreservierung erbeten

Aurochse trifft Parkirnd

Sonntag, 05. Februar 2012
ganztägig, Tischreservierung erbeten

Hier vergleichen wir den Aurochsen aus einer Herde in der Eidertalregion mit dem weißen Parkirnd aus dem Nutztierzoo Arche Warder. Der Aurochse gilt als der Stammvater aller europäischen Hausrinder. Das weiße Parkirnd lieferte früher das Edelfleisch für die europäischen Höfe. Weltweit gibt es ca. 1.300 Tiere.

Wählen Sie aus verschiedenen Gerichten:

„Altländer National“

Ragout mit Salzkartoffeln und Apfelkompott
Euro 14,20

Netzurst und Kluftsteak an Apfelscheiben
mit glacierten Möhren und Bamberger Hörnchen
Euro 17,40

Rinderrouladen

mit Rotkohl und Salzkartoffeln
Euro 15,60

Zwei Rumpsteaks à 90 g

auf Spitzkohl in Sahnesauce
mit dreierlei Püree (Paprika, Petersilie und Sellerie)
Euro 26,20

Buntes Bentheimer Schwein trifft Wollschwein

Sonntag, 25. März 2012
ganztägig, Tischreservierung erbeten

Beim zweiten Vergleich servieren wir wir zwei alte Hausschweinrassen: das Bunte Bentheimer Schwein vom Buchenhof Bömke in Oldendorf und das Wollschwein vom Nutztierzoo Arche Warder in Schleswig-Holstein. Beide stammen aus artgerechter Tierhaltung.

Treffen Sie Ihre Wahl aus:

Nackenbraten

mit Backpflaumen und Apfelingen gefüllt
an rotem Spitzkohl in Sahnesauce
mit Salzkartoffeln
Euro 12,40

Schweinerückensteak

auf Apfelbrandsauce mit Speckbohnen
und Bratkartoffeln vom Bamberger Hörnchen
Euro 14,70

Filet im Eiweißmantel pochiert

auf Steinpilzschaum
mit Vanille-Chili-Steckrüben
und Kräuterdrillingen
Euro 17,20

Das war doch spannend im vergangenen Jahr – unser Event Galloway trifft Aurochse. Viele Gäste haben uns bestätigt hier weiterzumachen. Nehmen Sie teil an unseren einzigartigen Geschmacksvergleichen! Wählen Sie aus verschiedenen Gerichten, jeweils beide Fleischsorten werden serviert und Sie schmecken den Unterschied.