



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
Norbert Helde

Slow Food Hamburg

... alte Haustierrassen live erleben

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

*... neue "alte" Geschmacks-
richtungen 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