

Gewinnspiel:

Erkennen Sie 8 verschiedene Gewürze – für jedes erhalten Sie einen Stempel



Name, Vorname

Straße, Hausnr.

PLZ, Ort

Telefon

Anleitung zur Teilnahme am Gewinnspiel:

An jedem Stand haben Sie die Möglichkeit, 2 verschiedene Gewürze/Kräuter zu erraten. Für jedes richtig erkannte Gewürz/Kraut bekommen Sie einen Stempel.

Sie können am Gewinnspiel teilnehmen, sobald Sie 8 Stempel gesammelt (also von diesen 20 Gewürzen/Kräutern 8 richtig erkannt) haben.

Abgabeschluss: 02.10.2011 bis 18:00 Uhr an den einzelnen Stationen der Gewürzstraße.

Unter allen Gewinnspielteilnehmern mit 8 Stempeln werden folgende Preise verlost:

1. Preis:

Ein Menühopping-Gutschein für 2 Personen - Wert: 110,00 Euro
(keine Auszahlung in bar möglich)

2. – 16. Preis:

Jeweils das 3-Gang-Menü der 15 Genussmacher-Betriebe, die sich an den Geschmackstagen 2011 beteiligen
(siehe Innenteil)

Genussmacher- Gewürzstraße

am verkaufsoffenen Sonntag
02. Okt. 2011
mit Gewinnspiel
(Anleitung auf der Rückseite)

15 x Drei-Gänge-Menü für je 15,- €

Eine Aktion anlässlich der
Geschmackstage 2011
Köstliches Deutschland
1. bis 9. Oktober 2011



einfach genießen, gesund genießen, regional genießen

- 15 Genuss-Interpretationen von den Machern!

Vom 01. - 09. Okt. 2011 erhalten Sie diese Menüs zum Preis von 15,- €

Brasserie Fresko

Gebratene Zucchini-scheiben, dazu Tomaten-Chutney und hausgebackenes Ciabatta

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Kürbis-Apfel-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Hausgemachtes Zimtparfait auf Madeira-Pflaumen

Brauereigaststätte Wienecke XI.

Klare Steckrübensuppe mit Gemüseeinlage

Gebratene Hühnerbrust auf Apfelragout, Wirsingkohl mit Speck und Sahne, Kartoffelpüree

Birnenkompott mit Vanilleeis

Copthorne Hotel Hannover Laatzen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kräuterschaum und Kürbiskernöl

Tranchen vom rosa gebratenem Schweinefilet auf sautiertem

Spitzkohl mit Pilzrisotto

Crêpes mit Pflaumenkompott & Walnuss-Krokanteis

Gasthaus Meyer

Kartoffelsuppe mit Bärlauch-CROUTONS

Heidschnuckenknipp mit knusprigen Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Salatbeilage

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

Grand Palace Hotel

Tomatencreme mit Gin-Sahne

Gebratene Medallions von der Pute auf Röstitalern mit Schnittlauchsauce und gemischtem Salat

Heidelbeerpfannkuchen

Hotel Kastanienhof

Feines Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis aus Eldagsen mit Butter-Bröseln

Henning's – Ente kross gebraten mit Septemberrot, Kronsbeeren und Kartoffelkiöben

Warme Honigbirne mit Marzipan-Mohneis

Hotel-Restaurant Bullerdieck

Topinamburschaumsüppchen mit gebackenen Speck – Pilzsäckchen

Rinderbäckchen in Barolo geschmort mit leicht karamellisierten Spitzkohl und Djonsenf – Kartoffelpüree

Kürbiskernparfait mit Linzer Nusskonfekt und Gewürzorange-Filets

Julien's Bar & Restaurant

Champagner-Senfsüppchen mit gebratenen Zander-Steaks und frischem Kerbel

Geschmorte Entenkeule mit Vanille-Tomaten und Süßkartoffelpüree

Zweierlei Mousse an Kirschsauce

Lindenkrug Hannover

Consommée mit Buchweizenflädle

Ofenfrische Bauernente auf hausgemachten Kartoffelgnocci in Orangen-Kürbiskompott

Armer Ritter mit konfierten Absinthkirschen

Restaurant bell'ARTE

Crema di zucca – Würzige Kürbiscremesuppe mit Quittenstreifen

Arrosto di agnello – Gebratene Heidschnuckenkeule mit Rosmarinjus, Wirsinggemüse und hausgemachten Spätzle

Composta di mela – Apfel-Haselnuss-Kompott mit frischem Landjoghurt

Restaurant grüpfchen

Krebs-süppchen mit Gemüsestreifen und Kräutern

Tafelspitz vom Kalb an Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln

Birnenhälfte gefüllt mit Preiselbeeren an Vanilleeis

Restaurant Leander im Mercure Hotel Hannover Mitte

Hokkaido-Kürbiscreme

Kasslerbraten auf Wonnekraut mit Bratenjus und Petersilienkartoffeln

warmer Apfeltarte mit Vanillesauce

Restaurant Zwischenzeit

Kürbis-Karotten-Kokossuppe mit Knoblauchroutons

Gebratenes Zanderfilet mit Bouillon-Kartoffeln, tounierten Fingermöhrrchen und Rote Beete Meerrettich

Pochierte Rotweinbirne mit Sabayone

Schmiedegasthaus Gehrke

Senfei mit Rote Bete-Spinat und Räucherlachs

Gewürzbäckchen vom Schwein-Sous Vide auf buntem Wirsing Kartoffel-Kürbis-Curry

Oma Gehrkes Schokoladen-Nusstorte mit Walnusseis

Wirtshaus Uelze

Herbstlicher Kräuter-Blattsalat mit Orangen und Grapefruits

Krosser Schweinebauch vom Milchferkel mit arabischen Aromen & Scampi, Hagebuttensauce und Rosmarin-Kartoffelkuchen

Kürbiseis mit Kürbiskernkrokant und Zwetschgen-Chilisauce



NR.	Standort:	Genussmacher:
1	Lehmann's Fachbuchhandlung	Brasserie Fresko
2	Europa Apotheke	Hotel Kastanienhof
3	Schuhhaus Gisy	Gasthaus Meyer im Zoo Hannover
4	Schmorl & v. Seefeld	Restaurant bell'ARTE
5	Kröpcke Passage	Restaurant Leander im Mercure Hotel Hannover Mitte
6	Parfümerie Liebe	Grand Palace Hotel Hannover
7	I.G. von der Linde	Copthorne Hotel Hannover
8	Idee & Spiel Hannover	Restaurant Grüpfchen Lindenkrug Hannover
9	Klavierhaus Döll	Julien' Bar und Restaurant (Courtyard by Marriott Hannover Maschsee)
10	Galeria Kaufhof an der Marktkirche	Hotel im Werkhof GmbH & Co. KG

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.genussmacher.de