

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Wir begrüßen Sie herzlich in das Hotel und Restaurant Pinkenburg

Die Pinkenburg ist ein Restaurant mit jahrhundertealter Tradition. Mit seiner stilvollen und familiären Atmosphäre verkörpert das Haus mit seinem Charme den Charakter eines lebendigen Traditionshauses für Jung und Alt.

Herr Christou und sein Team sind immer für ihre Gäste da, und immer bemüht die Wünsche der Gäste individuell zu verwirklichen, damit der Aufenthalt angenehm, aber auch interessant und erholsam wird.

In unserem Restaurant bieten wir unseren Gästen für jeden Geschmack eine Auswahl an hochwertigen traditionellen, regionalen und saisonalen Spezialitäten. Der schön gelegene und ruhige Biergarten mit ca. 100 Sitzplätzen lädt im Sommer auch zum längeren Verweilen ein...

Wir sind gern Ihr Begleiter, wenn es gilt besondere Abende und Anlässe zu organisieren und zu betreuen und bieten Ihnen dafür die perfekte Location für Ihre Hochzeit, für Tagungen und Seminare, Vernissagen oder andere Feierlichkeiten wie Kommunion/Konfirmation, Jubiläen, Geburtstage und vieles mehr.

Sei es im großen Saal mit bis zu 140 Sitzplätzen oder im kleinen Saal mit bis zu 60 Plätzen und direktem Zugang zum Biergarten.

Hier werden Sie sich wohlfühlen.

In individuellen Gesprächen, für die wir uns Zeit nehmen, gehen wir auf Ihre Wünsche ein und sind bemüht dies zu erfüllen.

Shopping-Wochenende in Hannover, Entspannung, Sport und Abenteuer in der Natur (Deister), oder verkehrsgünstiger Rückzugsort bei Messen – das Hotel und Restaurant Pinkenburg steht Ihnen hierfür zur Verfügung und heißt Sie:

herzlich willkommen!

*Hotel Restaurant Pinkenburg
Inh. Nico Christou
Hauptstraße 6
30974 Wennigsen*

*Tel. 05103 555 8212
Fax: 05103 555 8211
info@pinkenburg.de
www.pinkenburg.de*

*Öffnungszeiten:
Mo Ruhetag*

*Di – Do 17 – 22 Uhr
Fr - Sa 12 – 22 Uhr
So 12 – 21 Uhr*

Feierlichkeiten und Hotelbetrieb sind Öffnungszeiten unabhängig

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Vorspeisen

*Warmer Ziegenkäse im Räucherschinken-Mantel
an kleinem Salatbouquet,
auf Papaya-Ingwer-Chutney*
11,50

*Vitello Tonnato
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce
Kapern und Tomaten-Concassée*
11,90

Suppen

*Curry Beef Suppe
mit Gemüsestreifen und Rindfleisch Salpicon*
5,90

*Möhren-Ingwer Suppe
mit gebratenen Sonnenblumenkernen
(vegetarisch)*
6,00

Salate

*Rucola Salat mit Kirschtomaten,
Speckwürfel und Ziegenkäse*
11,50

*Marktfrischer gemischter Salat mit
Tomaten, Gurken, Paprikastreifen und Croutons
(Vegetarisch)*
8,90

*Salat der Saison
verschiedene Blattsalate, frischer Rohkost und
gebratene Hähnchenbrust in Sesammantel*
12,90

dazu Baguette und Dressing nach Wahl: Joghurt, Honig-Senf-Balsamico

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Allergenkennzeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu unser Servicepersonal an

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Hauptgang

„Wennigser Teller“

Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind
mit Sauce Hollandaise² und knusprig gebratenem Bacon²
dazu Brokkoli Röschen und Bratkartoffeln²
19,80

Rumpsteak vom argentinischen Rind (220 g)
knusprige Bratkartoffeln², Kräuterbutter, marktfrischer Salat
24,90

Medaillons vom Schweinefilet an grünen Pfefferrahm
mit Marktfrischem gebratenem Gemüse und
Gnocchi in Basilikum Pesto
16,90

Klassiker

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen
in Burgundersauce, Apfelrotkohl¹, Salzkartoffeln
16,90

Pinkenburgschnitzel
mit Waldpilzen in Rahmsauce,
knusprige Bratkartoffeln², Salat
13,90

Riesen-Currywurst^{3,8} „Spezial“
mit Paprika-Tomaten-Chutney, Pommes Frites
8,90

Hausgemachte Rinderroulade „Hausfrauen Art“
mit Apfelrotkohl¹ und Salzkartoffeln
15,80

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Allergenkezeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu unser Servicepersonal an

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Fisch

Medaillon vom Kabeljau

an Senfsauce, Petersilienkartoffeln, saisonfrischer Salat

17,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Zitronenjus

mit Salzkartoffeln, saisonfrischer Salat

16,80

Vegetarischer Genuss

Gebratenes Pfannengemüse

frische Kräuter, Ofenkartoffel, Kräuterquark

10,50

Würziger Gemüsecurry

mit indischem Duftreis

11,50

Vegan

Bandnudeln

mit Auberginen, Paprika und Zucchini in einer pikanten Soße

13,90

Dessert

Crème Brûlée,

mit 1 Kugel Pistazieneis²

6,80

Birnen Quitten Parfait

mit karamellisierten Walnüssen

6,50

„Night and Day“

Mousse aus dunkler und heller Schokolade mit frischen Früchten dekoriert

6,90

Bourbon Vanilleeis

mit dunkler zerlassener Schokolade

4,50

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Allergenkezeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu unser Servicepersonal an

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Rotweine

DEUTSCHLAND

Oberbergener Bassgeige

Spätburgunder ¹⁶	0,2 l	5,20
Q.b.A.	0,75 l	23,50

Baden
trocken

kräftige, dunkelrote, rubinartige Farbe
zu Lamm, Wild, Käse oder als besonderer Abschluss des Tages

Oberbergener Bassgeige

Spätburgunder ¹⁶	0,2 l	5,20
Q.b.A.	0,75 l	23,50

Baden
halbtrocken

kräftige, dunkelrote, rubinartige Farbe
zu Lamm, Wild, Käse oder als besonderer Abschluss des Tages

SPANIEN

7 Castillos Rioja

Tempranillo ¹⁶	0,2 l	5,50
D.O.Ca	0,75 l	24,50

Bodega San Pedro/Rioja
trocken

entfaltet ein angenehm duftiges, feines, kräuterwürziges Bukett
ein idealer Begleiter zu dunklem Fleisch, wie Wild, Rind, Lamm

ITALIEN

Doppio Passo

Primitivo ¹⁶	0,2 l	5,90
IGT	0,75 l	25,50

Apulien
trocken

am Gaumen voluminös und rund, mit angenehmer Fülle
zu dunklem Fleisch und Gegrilltem

Farnese Fantini

Montepulciano d' Abruzzo ¹⁶	0,2 l	5,50
D.O.C.	0,75 l	24,50

Abruzzen
trocken

ein vielfältiges Bukett an roten und schwarzen Waldfrüchten
zu deftigen und geräucherten Gerichten, Käse

Ponte

Merlot ¹⁶	0,2 l	5,50
IGT	0,75 l	24,50

Venetien
trocken

feine Aromen kleinerer roter Beeren
passender Begleiter zu Pasta, Geflügel, leichten Fleischgerichten

Oberbergener Bassgeige

Spätburgunder Weißherbst ¹⁶	0,2 l	4,90
--	-------	------

Vinas del Vero Rosado	0,2 l	5,20
Cabernet Sauvignon/Tempranillo ¹⁶		

Information über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel
6 = enth. Phenylalaninquelle, 8 = mit Phosphat, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig,
12 = mit Geschmacksverstärker, 13 = geschwärzt, 16 = enthält Sulfite

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Allergenkezeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu unser Servicepersonal an

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Weißweine

DEUTSCHLAND

Oberbergener Bassgeige

Grauer Burgunder¹⁶ 0,2 l 5,20

Q.b.A 0,75 l 23,50

Baden

trocken⁹

Aromen von Zitrus und Grapefruits

zu allen kräftigen Gerichten, insbesondere Steaks und Braten

Oberbergener Bassgeige

Müller Thurgau halbtrocken¹⁶ 0,2 l 5,20

Q.b.A. 0,75 l 23,50

Baden

halbtrocken

frisch, spritzig, fruchtig und mit einer milden, feinen Säure

zu leichten Gerichten, Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch

Eser

Riesling¹⁶ 0,2 l 5,40

Q.b.A. 0,75 l 24,50

Rheingau

trocken

feine dezente Fruchtsüße und eine elegante Säure

zu leichten Fleischgerichten

ITALIEN

Luigi

Trebbiano¹⁶ 0,2 l 5,50

IGT 0,75 l 24,50

Gardasee

trocken

feiner Hauch von Früchten und Frühlingsblumen

zu Pasta, Fisch und hellem Fleisch

Pipoli Vigneti del Vulture

Greco-Fiano¹⁶ 0,2 l 5,50

IGT 0,75 l 24,50

Basilicata

trocken⁹

Aromen von Ananas, Banane, vollreifer Mango und Papaya

zu leichter mediterrane Küche, Fischgerichten und Aufläufen

SÜDAFRIKA

MAN

Chardonnay¹⁶ 0,2 l 5,20

Coastal 0,75 l 23,50

trocken

Fruchtnoten nach Zitrus, Limone, Ananas und Pfirsich

ideal zu Fisch, Salat mit gebratenem Hähnchen

Weißweinschorle⁹

0,2 l 3,90

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Allergenkezeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu unser Servicepersonal an