

HOTEL ZUR POST STEIMBKE

Stöckser Straße 4, 31634 Steimbke
T 05026 357, www.hotelzurpost-steimbke.de

Diese traditionellen Klassiker erwarten Sie bei uns:

Hausgemachte Sülze, vom Sonnenborsteler Duroc Schwein mit Remoulade und Bratkartoffeln



RODES HOTEL LOCCUM

Marktstraße 22, 31547 Rehburg-Loccum
T 05766 238, www.ropes-hotel.de

Diese traditionellen Klassiker erwarten Sie bei uns:

*Tasse Loccumer Hochzeitssuppe mit reichhaltiger Einlage
Altdeutsche Graupensuppe mit Speck und Wursteinlage, Graubrot und Senf*

Knipp (Niedersächsischer Wurstbrei mit Hafergrütze) in der Pfanne serviert mit dunklem Klosterbrot und eingelegtem Currykürbis

Altdeutsches Zungenragout mit Champignons und Saucischen in pikanter brauner Soße mit gemischtem Salatteller und Salzkartoffeln

Gebratene Beutelrotwurst in Scheiben mit Zwiebeln, Schneekartoffeln und gemischtem Salatteller

Labskaus (ein altes Niedersächsisches Seefahrer-Gericht) mit Pökel-Rindfleisch, Rote Beete, Hering und Kartoffeln, dazu zwei Spiegeleier und eingelegte Gurken

Birnen-Bohnen und magerer Speck in heller Soße mit Salzkartoffeln und Senf

Um Tischreservierung wird gebeten!

NEULOHER HOF MARKLOHE

Bremer Straße 26, 31608 Marklohe
T 05022 382, www.neuloher-hof.de

Diese traditionellen Klassiker erwarten Sie bei uns:

*Boddermelkanballese mit Zwiebelschmelze
Dazu Rotwurst, Schinkenwürfel oder Gebeizter Lachs*

GASTHAUS DREYER HUSUM

Rehburger Straße 1, 31632 Husum
T 05027 1372, www.hotel-gasthaus-dreyer.com

Diese traditionellen Klassiker erwarten Sie bei uns:

*Husumer Kartoffelsuppe
Hochzeitssuppe*

*Rinderrouladen mit Salzkartoffeln und Rosenkohl
Hirschgulasch mit Spätzle und Rosenkohl
Kasselernackenbraten mit Bratkartoffeln und Sauerkraut*

Um Tischreservierung wird gebeten!



Traditionelle altdeutsche, niedersächsische Küche



EIN GESCHMACK DER TRADITION

1. bis 30. November 2025

Liebe Gäste!

In unserer heutigen schnelllebigen Zeit gewinnt die Bewahrung unserer kulinarischen Wurzeln immer mehr an Bedeutung.

Die altdeutsche, niedersächsische Küche ist ein faszinierender Teil unseres kulturellen Erbes und spiegelt die Geschichte, die landwirtschaftlichen Traditionen und die regionalen Spezialitäten vergangener Zeiten wider. Sie zeichnet sich durch einfache, aber herzhaftere Gerichte aus, die mit regionalen Zutaten und traditionellen Kochtechniken zubereitet wurden. Sie erzählen Geschichten von Generationen, die mit Liebe und Sorgfalt ihre Rezepte weitergegeben haben.

Heimische, traditionelle Gerichte wie deftige Eintöpfe, Knipp, Beutelrotwurst oder Zungenragout sind mehr als nur Essen – sie sind ein Stück lebendige Geschichte der Mittelweser-Region. Sie verbinden Menschen, schaffen Gemeinschaft und bewahren das kulturelle Erbe unserer Gastronomie.

In der Gastronomie unserer Heimat finden diese alten Gerichte im Aktionszeitraum vom 1. bis zum 30. November 2025 ihren Platz (Zusatzkarte). Viele Restaurants und Gasthäuser setzen auf authentische Rezepte, um Gästen ein echtes Geschmackserlebnis zu bieten. Das Bewusstsein für regionale Produkte und nachhaltige Zubereitung trägt dazu bei, diese kulinarische Tradition lebendig zu halten.

Der DEHOGA-Kreisverband Nienburg wünscht guten Appetit!

Henrik Dreyer
Vorsitzender

Herausgeber: Dehoga-Kreisverband Nienburg, 1. Vorsitzender
Hendrik Dreyer, T 05027 1372, henrik@dreyerhusum.de



GASTHOF DEUTSCHE EICHE
MÜNCHEHAGEN

Hauptstraße 36, 31547 Rehburg-Loccum OT Münchenhagen
T 05037 2277, www.deutsche-eiche-wilkening.eatbu.com

Diese traditionellen Klassiker erwarten Sie bei uns:

Niedersächsisches Zungenragout von der gepökelten Rinderzunge mit Mini Champignons, Mettklößchen und Saucischen in Madeirasauce, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat
„Falsches Kotelett“ panierte Scheiben vom Schweinebauch mit Wurzelgemüse in Rahm dazu Salzkartoffeln



GASTHOF MÄRTENS
HASSBERGEN

Hauptstraße 71, 31626 Haßbergen
T 05024 283, www.gasthof-maertens.de

Diese traditionellen Klassiker erwarten Sie bei uns:

Niedersächsische Hochzeitssuppe
Oldenburger Mockturtlesuppe
Kürbiscremesuppe (vegetarisch)

Königsberger Klopse, Kapernsoße, Blumenkohlrischen, Salzkartoffeln

Kohlrouladen, Soße, Salzkartoffeln

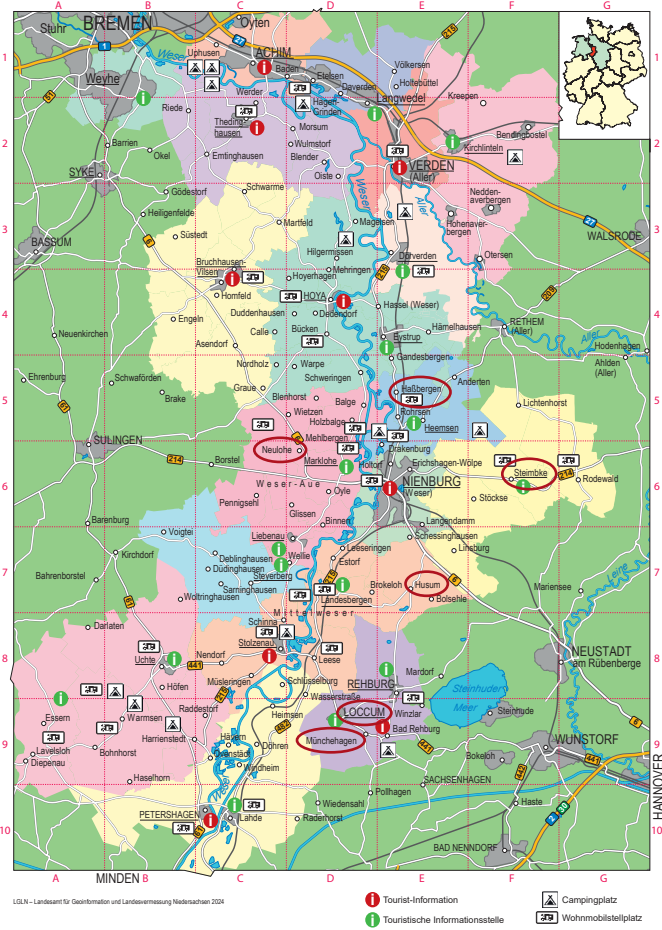
Wirsingrouladen, gefüllt mit Käsecreme, geraspelten Möhren und Schafskäse, Salzkartoffeln (vegetarisch)

Sauerbraten, Lebkuchensoße, Rotkohl, Kartoffelklöße

Rote Grütze mit Vanillesoße
Welfenspeise

Um Tischreservierung wird gebeten!

Mittelweser-Region



Mittelweser-Touristik GmbH
Lange Str. 18
31582 Nienburg
Tel. (05021) 917630
info@mittelweser-tourismus.de
www.mittelweser-tourismus.de

