

Der neue, frische Matjes ist da!

2 gefüllte Matjesfilets „Lord Nelson“

mit Gurken, Zwiebeln, Crème fraîche und Preiselbeeren auf knusprigem Kartoffel-Gemüsepuffer

3 Matjesfilets – „Wie bei Muttern zu Hause“

mit Apfelstücken, Zwiebelringen und Gurkenstreifen in Buttermilch-Sahnesauce, mit Pellkartoffeln

Verschiedene Variationen vom Matjes

an sommerlichem Salatstrauß in Honig-Senfdressing mit Zwiebel-Speckbratkartoffeln



Genießen Sie unsere Matjesspezialitäten ab dem 22. Juni 2010 im advena Restaurant

Verschenken Sie doch zu besonderen Anlässen wie Geburtstag, Hochzeitstag, privates oder Firmen-Jubiläum, sonstige Jahres- und Feiertage oder einfach aus Freude am Verschenken einen

GUTSCHEIN

Gutschein

für:

Unser täglich wechselndes **Train-Stop-Lunch** von Montag bis Freitag für € 6,90 pro Person inkl. einem Softgetränk 0,2 l

Unser reichhaltiges **advena Frühstücksbuffet** von Montag bis Samstag für € 11,00 pro Person (inkl. 1 Pott Kaffee, Tee oder Schokolade)

Unser **advena Sonntags-Sektfrühstück** € 14,90 pro Person inkl. Kaffee/Tee satt und 1 Glas Sekt „advena“-Hausmarke

... oder andere Highlights, die unser Haus zu bieten hat!

Anfragen, Reservierungen und weitere Infos bitte über:

Telefon: (0541) 33 17 0, Fax: (0541) 33 17 351

E-Mail: hohenzollern.osnabrueck@advenahotels.com
www.advenahotels.com

advena Hotel Hohenzollern
Theodor-Heuss-Platz 5, 49074 Osnabrück
vis-à-vis vom Hauptbahnhof

Top Tipps

KULINARISCHES April & Mai & Juni



It's COCKTAILtime

im advena – gerührt und auch geschüttelt!

Montag bis Mittwoch von 17:00 Uhr bis 19:30 Uhr
jeder Cocktail nur € 5,00

Donnerstag ist Kinotag

im CineStar vis-à-vis

und ab 17:00 Uhr Cocktail-Happy hours bei uns
jeder Cocktail nur € 5,00



Ihr Treffpunkt mit Herz
vis-à-vis vom Hauptbahnhof

Kulinarisches im April

Feldsalat in Tomaten-Speckdressing

auf kleinem Knöpfle-Pilzpfannkuchen
mit Frühlingslauch und Kräutern

Überbackener Eierpfannkuchen „advena“

gefüllt mit tomatisierter Hackfleischsauce
und Gemüsestreifen
überbacken mit Sauce Hollandaise

Knusprig gebackene Ente mit Portweinemelone

– Stück von Brust und Keule –
Orangen-Mandelschaum
angerichtet auf einem zarten Koriandercrêpe
mit jungem Gemüse

Grand-Marnier-Minze-Panna Cotta

im Crêpemantel
Fruchtmarkmalerei



Genießen Sie jetzt unsere

Schokoladenspezialität

Cappuccino „Spezial“ mit 1,5 cl Kakaolikör
und Schokostreusel

€ 4,90

Ostern 2010

Am Ostersonntag und Ostermontag
von 07:30 Uhr bis 13:00 Uhr
bieten wir unser reichhaltiges,
außergewöhnliches, gutes und preisgünstiges

advena Langschläfer-Frühstücksbuffet an.

Kalte, warme und süße Leckereien warten auf Sie –
dazu Kaffee/Tee satt und 1 Glas Sekt „advena“ Hausmarke
zum sagenhaften Preis von € 14,90 p. P.



Möchten Sie sich und Ihre Gäste mit einem Menü verwöhnen?

Dann stellen Sie sich doch nach Herzenslust
Ihr eigenes 3-Gang-Menü
aus unserer Restaurantkarte zusammen.

Unsere Servicemitarbeiter stehen Ihnen gerne
mit Rat und Tat zur Seite.

Selbstverständlich sind wir auch
während der Ostertage für Sie da.
Besuchen Sie unser advena Restaurant und genießen
Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten.

Unser Wein des Monats:

Paul Knod Schieferspiel

Riesling Qualitätswein trocken, Mosel

Karaffe 0,5 l € 12,50

Glas 0,2 l € 5,00

Spargelspezialitäten

Spargelrahmsüppchen

mit Kerbelsahne

Spargel, Kaiserschoten und gebeizter Lachs

angerichtet auf einem zarten Kräuter-Crêpe
mit Orangen-Pfeffersoße überbacken

Frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln

dazu servieren wir Holländische Soße
oder Polnische Buttersoße

Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsbeilage:

Gemischter Schinkenteller
Serranoschinken

oder ein kleines paniertes Schnitzel (120 g)

Unsere Wein-Empfehlung zum Spargel:

Alde Gott Winzer eG.

Riesling & Rivaner,

ein frischer und leichter Frühlingwein

Karaffe 0,5 l € 12,00

Glas 0,2 l € 4,80



Alkoholfreier Cocktail des Monats:

Virgin Colada

Ananassaft, Kokossirup,
Orangensaft und Sahne

€ 7,00

W E I N C O C K T A I L