

A large, oval-shaped white platter is filled with a vibrant salad. The base consists of fresh, dark green arugula leaves. Scattered across the platter are several segments of grapefruit, showing their bright red, juicy flesh and white pith. Interspersed with the grapefruit are dollops of white cream cheese, clusters of small, dark blackberries, and whole, light-brown hazelnuts. The salad is garnished with finely chopped green herbs, likely parsley or dill, adding a fresh touch to the presentation. The entire dish is set against a plain, light-colored background.

Im Restaurant des **Bremervörder Oste-Hotels** wird der Besuch zum „kulinarischen Erlebnis“ für Genießer

BREMERVÖRDE. Wer glaubt, dass die Restaurants in Bremervörde nicht überwältigend seien, der irrt. Gerade im Bereich der Deutschen Küche lädt das Restaurant „Beim Kommerzienrat“ Genießer ein, in angenehmem Ambiente genussvoll zu speisen. Denn dort „fährt der Genuss ab“, aktuell mit „knusprigen Gänsen und „total Wild“

In diesem Jahr wurde die

Badsanierung in Angriff genommen. Hoteldirektorin Sylke König-Sander: „Die Bäder benötigten ein Facelifting.“ Der zweite und letzte Teil der zeitgemäßen Umgestaltung in Wellnessoasen soll Anfang Januar fertiggestellt werden. Und danach soll die „Wohlfühlmodernisierung“ der Zimmer in Angriff genommen werden.

Neben purer Erholung wird im Oste-Hotel aber auch purer Genuss geboten, und zwar „Beim Kommerzienrat“. In dem zum Hotel gehörenden, ebenfalls modernisierten Restaurant finden bis zu 50 Personen Platz die das kulinarische



Hoteldirektorin Sylke König-Sander (Zweite von links) und ihr freundliches Serviceteam.

Fotos: rs



Im Restaurant „Beim Kommerzienrat“ werden Genießern „kulinarische Erlebnisse“ serviert.



Angebot der neu orientierten Küche genießen oder – kurz gesagt – genussvoll speisen möchten. „Bei uns wird nur mit der Frische gekocht, welche die natürliche Saison zu bieten hat“, betont Karsten Satorius. Dabei legt der Küchenchef besonderes Augen-

merk auf hochwertige Produkte der Region – für ihn eine Herzensangelegenheit und Selbstverständlichkeit.

Natürlich werden die Zutaten von ihm und seinem Team mit größter Sorgfalt behandelt und verarbeitet. Soll heißen: „Die Gerichte werden nicht tot gegart.“ Sondern es wird sich so viel Zeit für deren Zubereitung genommen wie nötig, damit deren Frische und Qualität auch geschmacklich zur Geltung kommen. Dabei werden zum Beispiel traditionelle norddeutsche Gerichte kulinarisch neu interpretiert.

Erinnern Sie sich an Rilke? „Herr, es ist Zeit. der Sommer war sehr groß...“ Nun ist es Herbst, die Tage werden kürzer und der Winter naht. Zurzeit gilt das für die neuen Herbstgerichte.



bei denen die „tolle Knolle“ einen besonderen Stellenwert einnimmt. Ab November wird „Beim Kommerzienrat“ der erste Grünkohl frisch aufgetischt. Und ab dem 10. November dürfen sich Genießer bis Weihnachten auf „knusprige Gänse speisen“ freuen.

Dazu empfiehlt sich ein Wein von Nahe oder Mosel, aus Frankreich oder Spanien. Die Getränkekarte hält eine große Auswahl parat, ebenso zu Aperitifs und Digestifs, Longdrinks, Likören oder Edelobstbränden

Selbstverständlich wird im Restaurant des Oste-Hotels von 7 bis 10 Uhr ein Frühstück angeboten, es gibt einen täglich wechselnden Mittagstisch

Das „Wildbuffet Halali“ wird am 25. November mit

heimischen Wild-Spezialitäten bestückt sein. Das Weihnachtsbuffet am ersten Weihnachtstag ist zwar schon ausgebucht, aber für den 26. Dezember können noch ein paar Anmeldungen angenommen werden.

Des Weiteren können Termine für die anstehende Weihnachtsfeier mit Freunden, Clubs, Vereinen oder Kollegen mit Sylke König-Sander und ihrem Team vereinbart werden: „Sprechen Sie uns gerne an“. Diese Aufforderung richtet sich auch an jene, die zum Jahresabschluss das große Silvesterbuffet auf dem Saal des gastfreundlichen Hauses genießen möchten. Dieser bietet bis zu 160 Personen Platz, und zwar für Feiern jeder Art. Unter anderem werden dort Hochzeiten nach

A wide-angle photograph of a large, rustic-style dining hall. The room features a high ceiling with exposed wooden beams and large, spherical pendant lights. Numerous round tables are set with white tablecloths and chairs, ready for a formal event. The walls are made of wood, and there are large windows in the background.

**Das Oste-Hotel bietet seinen Gästen
Platz für den Genuss direkt am Elbe**

den Wünschen des Brautpaares ausgerichtet.

Der bis zu 20 Personen fassende Seminar- und Tagungsraum „Kiekt ut“ bietet einen tollen Blick auf die Oste. Direkt neben dem Fluss werden bis zu 30 Personen in der Veranda vom freundlichen Serviceteam des Oste-Hotels verwöhnt. Im Sommer wird die großzügige Terrasse direkt neben der Deutschen Fährstraße zum Treffpunkt für Wanderer, Radfahrer, Ausflügler, Urlauber, Durchreisende und natürlich Genießer.

Weitere Informationen gibt es im Oste-Hotel in Bremervörde, Neue Straße 125, Telefon 0 47 61/87 60, Fax 0 47 61/87 666 sowie im Internet. Parkplätze für Pkw und Busse gibt es direkt vor Ort. www.Oste-Hotel.de



Das Oste-Hotel bietet seinen Gästen Raum zum Feiern (links) und Platz für den Genuss direkt am Fluss



Guten
Appetit



**Catering
Pülsch**

www.puelsch-gasthof.de
Telefon 0 47 69 / 2 31
Neuendamm 94
**Bremervörde-
Isellersheim**



pülsch Gasthof
Isellersheim

PARTY-SERVICE

1. und 2. Weihnachtstag, ab 11.45 Uhr
Weihnachtsbüffet
22,30 € / p. Pers.

31. Dezember, ab 18.45 Uhr
Silvesterbüffet
21,00 € / p. P
– Anmeldung erforderlich –

Die „Hochzeits-Location“
Hochzeitspauschalen ab 48,00 € / p. Pers.

ZELT- UND GESCHIRVERLEIH

CATERING – HOCHZEITSPAUSCHALE MIT ZELT

in gepflegten Restaurants ganz in Ihrer Nähe

Vielen Dank!

Bis zum
nächsten Mal