

Wegen des großen Erfolgs
Fortsetzung im November

lokal – saisonal – bio – frisch – lecker

Lehrter Teller

Krustenbraten

Sahne-Wirsing, Kartoffeln

Buntes Wurzelgemüse, Sauce der schwarzen Witwe 28.50 €

Gebackener Camembert

Hausgemachter Semmeltaler, Karamellierte Pflaumen

Herbstgemüse-Durcheinander mit Hokaido 28.50 €

Veggie-Nitzel (vegan)

Herbstgemüse-Durcheinander mit Hokaido

Rosmarin-Ofenkartoffeln, Sauce der schwarzen Witwe 22.50 €

Wirtshaus Klopse (vegan)

Wirsing, Vanille-Lauch, Rote Beete und Kartoffeln 19.50 €



Das Restaurant Marg-i hat schon immer den Anspruch, möglichst viele Lebensmittel für die leckeren Gerichte aus dem regionalen Umfeld zu verwenden, so dass die Unterstützung der Regio Challenge in der Region Hannover voll zu uns passt. Bei der Regio Challenge 2024 haben viele Menschen aus der Region – zunächst im Monat September – die Herausforderung angenommen, möglichst viele Frühstücke, Mittagessen und Abendessen überwiegend mit regionalen Lebensmitteln zu gestalten.

Lehrter Teller

Der "Lehrter Teller", der extra für die Regio Challenge 2024 geschaffen wurde, toppt die Herausforderung noch einmal ganz lokal: Im Lehrter Restaurant Marg-i macht die Gastwirtin Inge Schild mit dem Lehrter Teller mehrere Essensangebote, deren Hauptzutaten aus Lehrte kommen: nahezu alle vom Gut Adolphshof in Lehrte-Hämelerwald, das die Landwirtin Sabine Adam mit einem Team ökologisch bewirtschaftet. Den Lehrter Teller gibt es vegan, vegetarisch oder mit Fleisch. Die Öffnungszeiten vom Marg-i sind: mittwochs - samstags 18.00-23.00 Uhr, sonntags 11.30-15.00 + 17.00-21.00 Uhr. Telefonische Voranmeldung ist erforderlich: 05132 51712

Der im September 2024 erstmals angebotene Lehrter Teller war ein so großer Erfolg, dass er nun darüber hinaus – jeweils monatlich an die saisonalen Verfügbarkeiten angepasst – fortgesetzt wird. Die Idee des Lehrter Tellers wird von der auf Gut Adolphshof angesiedelten Solidarischen Landwirtschaft (SoLawi) unterstützt. Diese ermöglicht es, Familien/ Haushalte, wöchentlich mit Ernteanteilen zu versorgen. Wer Geschmack an regionaler, ökologischer, frischer Ernährung findet, kann Mitglied eines der 20 Depots der **Solidarischen Landwirtschaft** vom Gut Adolphshof werden. Zum Beispiel im alten Lehrter Dorf gibt es in der Rethmarstraße 12 - auf Hof Zwölf Lehrte - eines dieser Depots: info@hof-zwoelf-lehrte.de

Kontaktieren Sie uns gerne für eine (Probe-) Mitgliedschaft.

