



Restaurant
Visier

Regionale &
Grenzenlose Küche

Dinner for Two!

INSPIRATIONS Menü 5.0

Perfekte Feierlichkeiten

- ⊙ Winzersekt als Aperitif
- ⊙ 4 Gang Menü
- ⊙ 1 Flasche Wein 0,75l weiß oder rot
- ⊙ Kaffeespezialität

Immer freitagabends!
Unser Preis
108,- Euro
für 2 Personen

Immer freitags in unserem

Alfred Mävers
Stübchen

nach telefonischer Anmeldung unter 05132 - 3555!



Weltmeisterliche Gaumenfreude

Geschäftsführer und Coach Sebastian Schulze vom Restaurant Visier holt den „Weltmeistertitel der Köche“ nach Lehrte und setzt so einen sicheren Grundstein für eine kreative, gehobene Küche.

Verschenken Sie einen Dinner For Two Gutschein!



*Erlebnis des
Jahres!*

135,- Euro
inkl. Getränke
p. Person

Erleben Sie die Magie, wenn Speisen und Getränke sinnlich werden! **Am 07. November um 18:00 Uhr**

Empfang: Belugakaviar/Frittata/Aubergine
Vorspeise: Thunfisch/Bronzefenchel/Eismeer Krabbe
Suppe: Kaisergranat/flambierter Cognac/Wachtelrei
Zwischengang: Oldenburger Ente/Curryblatt/Tamarinde
Hauptgang: Rotwild/Goji/Steinpilz/Topinambur
Dessert: Kreative Werkstatt der Süßspeisen

Erfrischendes Ambiente trifft weltmeisterliche Küche

Familienfeiern
Firmenfeiern
Trauerfeiern
Cateringservice
Veranstaltungen
To Go Boxen



Newsletter Anmeldung!

Unsere Neuigkeiten, Aktionen & Angebote bequem per Mail zum Nachschauen

Jetzt anmelden und bestätigen



Online Reservierung möglich!

www.restaurant-visier.de
Info@restaurant-visier.de

oder Telefon 05132 3555
Hohnhorstweg 8 in Lehrte

Valentinstagsmenü am 14.02.25 um 18:00 Uhr

- Amuse Bouche:** Gruß aus der Küche
- Vorspeise:** Loup de Mer /Rindfilet-carpaccio/ Safranrisotto
- Suppe:** Karotte-Ingwer/Hummer Hot Dog/ Zitronengrasschaum
- Hauptgang:** Kalbsfilet/Frühlingstrüffel
Pastinake/Mandelpraline
- Dessert:** Valrhona Schokolade/Milchcreme/Brombeere/Karamell



110€ für 2 Personen

Spargelbuffet am 15.05./29.05./12.06.2025

- ⊙ Spargelcreme mit Lachstreifen
- ⊙ Vorspeisenkreation vom Spargel
- ⊙ Luftgetrocknete Schinkenauswahl
- ⊙ Spargel im Zitronensud gegart
- ⊙ Ragout von Spargelspitzen
- ⊙ gebratener Estragon Lachs
- ⊙ Kleine Knusperschnitzel
- ⊙ Karamelisierter Pfannenspargel
- ⊙ grüner Wokspargel/Vinaigrette/Gaganelli Pasta
- ⊙ Bärlauchpolenta/ Neue Kartoffeln/
- ⊙ Dessertvariation



ab 17:00 Uhr

36,50€ p.Person

Karfreitags- Fischtradition am 18.04.25 ab 17:00 Uhr

- Amuse Bouche:** Gruß aus der Küche
- Vorspeise:** Seesaibling/Tahini verde/Auberginenmousse
- Suppe:** Bouillabaisse/Safran/Anis
- Sorbet:** Himbeere/Amalfi Limette
- Hauptgang:** Steinbutt/Garnelenkrapfen/Limettenvelouté
- Dessert:** Crêpe/Orangenkaramell/Bourbon Vanille



59,00€ p.Person

Pfifferlingsbuffet am 03.07. 2025 ab 17:00 Uhr

- ⊙ Pfifferlingscreme mit Mandelsahne
- ⊙ Sommerliche Vorspeisen mit „Pfiff“
- ⊙ Filetspitzen mit Pfifferlingen
- ⊙ Rotbarschfilet im Pfifferlingskleid
- ⊙ Knusprige Pfifferlingsschnitzel
- ⊙ Gebratene Pfifferlingstaler
- ⊙ Pfifferlingsgemüse in Rahm
- ⊙ Pappardelle mit Pfiff und Kräutern
- ⊙ Pfifferlingsrisotto mit Parmesan
- ⊙ Eiskreationen mit Frucht & Toppings



35,00€ p.Person

Maifeier Buffet am 01. Mai 2025 ab 17:00 Uhr

- ⊙ Brunnenkresse-Cremesuppe
- ⊙ Inspiration bunter Frühlingssalate
- ⊙ gebratenes Maischollenfilet
- ⊙ gegrilltes Rinderbavett im Kräuterkleid
- ⊙ Käse Maccheroni mit Eismeergarnelen
- ⊙ Moussaka mit Auberginen und Linsen
- ⊙ Wokgemüse mit Risotto
- ⊙ Brokkoli-Mangoldgratin
- ⊙ Röstkartoffeln/ Pastinakenpüree
- ⊙ Kreation von Joghurt und Rhabarber



32,50€ p.Person

Saison Genuss Box zum Abholen

Diese Box wechselt monatlich ihre kulinarischen Komponenten, entsprechend unserer saisonalen Küche.

- ⊙ im Januar: Reh & Winterkabeljau
- ⊙ im Februar: Rouladenvielfalt
- ⊙ im März: Frühlinginspiration vom Lehrter Wiesenhuhn
- ⊙ im Mai: Maischolle & Spargel
- ⊙ im Juni: Mallorquinische Tappasfiesta
- ⊙ im Juli: Grillvielfalt mit Pfifferlingen
- ⊙ im August: Fernweh Sizilianisch
- ⊙ 1 Flasche Weiß-oder Rotwein

inkl. Vorspeisen- & Hauptgerichtvariation

145,-€ 4 Pers.

Vorbestellen, abholen & genießen!

Januar: Inspiration von Reh und Winterkabeljau
26.01. Sonntagsbrunch 33,50 €

Februar: Rouladenvielfalt
09.02. Sonntagsbrunch 33,50 €
23.02. Sonntagsbrunch 33,50 €

März: Lehrter Wiesenhuhn mit Frühlingaromen
09.03. Sonntagsbrunch 33,50 €
23.03. Sonntagsbrunch 33,50 €

April: Frühlingsgenuss von Lachs & Lamm
06.04. Sonntagsbrunch 33,50 €
20.04. 🌈 Ostersonntagsbrunch 39,50 €
21.04. 🌈 Ostermontagsbrunch 39,50 €

Mai: Maischolle und Spargel
04.05. Sonntagsbrunch 35,50 €

Juni: Mallorquinische Tappas Fiesta
08.06. Sonntagsbrunch 34,50 €
22.06. Sonntagsbrunch 34,50 €

Juli: Grillvielfalt mit Pfifferlingen
13.07. Sonntagsbrunch 34,50 €

August: Fernweh Sizilianisch
31.08. Sonntagsbrunch 34,50 €



Sonntags von 10:00 bis 14:00 Uhr

*Im Preis enthalten sind Orangensaft und Kaffee.

** Ab fünf Werktagen vor Veranstaltungsbeginn gilt Ihre Reservierung bei uns als verbindlich und ist kostenpflichtig!