

Schlemmerkalender der Mendelssohn's-Gastronomie

Oktober – Dezember 2026



AFTERNOON TEA – A VERY BRITISH TRADITION

Samstag, 17. Oktober 2026, ab 15:30 Uhr, € 28,00 p. P., Reservierung erforderlich!

Genießen Sie stimmungsvolle Stunden am

Kamin und klassischen Teegenuss bei unserem typisch Britischen „Afternoon Tea“, serviert mit klassischen Finger-Sandwiches, frischen Scones, Clotted Cream und fruchtigen Obsttartelettes.

ALL YOU CAN EAT-SALATBUFFET „FIT UND GESUND“ – JEDEN 3. DIENSTAG IM MONAT!

Am Dienstag, 20. Oktober, 17. November und 15. Dezember 2026, ab 11:30 Uhr, € 19,50 p. P., All you can eat-Buffer, Reservierung erwünscht mit Angabe des Datums!

Buntes Salatbuffet mit reichhaltigen Toppings: verschiedene Blatt- und Stielsalate, Kerne, Saaten, Nüsse, diverse Rohkost- und marinierte Gemüse, Fairtrade- Hühnchen und weitere Spezialitäten. Dazu reichen wir drei Dressings zur Wahl.

EISBEINESSEN

Sonntag, 08. November 2026, 11:30 bis 16:00 Uhr, € 21,50 p. P.

Klassisches Eisbein mit Speck-Sauerkraut, Erbsenpüree, Salzkartoffeln und Senfsauce.

ST. MARTIN

Mittwoch, 11. November 2026, 11:30 bis 14:30 Uhr, € 26,50 p. P.

Knusprig gebratene Martinsgans, Brust und Keule mit Preiselbeer-Rotkohl, Kartoffelknödel und Gänsejus.

„HAMBURG GANZ(S) WEIHNACHTLICH“ im „Mendelssohn's“, 2-Gang-Menü

vom 11. November bis 23. Dezember 2026, täglich 17:00 bis 20:30 Uhr, € 39,50 p. P. – Anmeldung bis spätestens 18:00 Uhr am Vortag.

Karotten-Ingwersuppe mit Kräuteröl und Sesam * * * Brust und Keule von der Gans mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödel und Glühweinjus

GRÜNKOHLESSEN SATT im „Mendelssohn's“

Sonntag, 22. November 2026, 11:30 bis 15:00 Uhr, € 28,50 p. P. – Bitte reservieren Sie frühzeitig!

Deftig, lecker, klassisch norddeutsch: Unser großes Grünkohlbuffet! Genießen Sie feinste Grünkohl Spezialitäten, deftige Beilagen und ein leckeres Dessert als krönenden Ausklang. Auf Wunsch servieren wir Ihnen einen Helbing Kümmel oder Aquavit als Verdauungsschnaps aufs Haus!

MENDELSSOHN'S LUNCHBUFFET IM ADVENT UND ZU WEIHNACHTEN

An allen vier Adventssonntagen, 29. November, 06., 13. und 20. Dezember sowie an den Weihnachtsfeiertagen 25. und 26. Dezember 2026, jeweils ab 12:00 bis 15:30 Uhr, € 44,50 p. P. – Bitte reservieren Sie frühzeitig!

Genießen Sie eine gemütliche Auszeit mit kulinarischer Vielfalt. Freuen Sie sich auf ein exklusives Buffet mit winterlichen Spezialitäten sowie köstlichen weihnachtlichen Desserts.

SILVESTERGALA IM NEWLIVINGHOME

Donnerstag, 31. Dezember 2026, 18:30 Uhr, € 145,00 p. P. inkl. Buffet, Mitternachtssnack und Berliner, aller alkoholfreien Getränke, korrespondierender Weine, Bier, Sekt und Willkommensdrink – Reservierung erforderlich!

Lassen Sie das Jahr stilvoll ausklingen und starten Sie mit uns ins neue Jahr! Um 18:30 Uhr begrüßen wir gemeinsam diesen besonderen Abend mit einem Aperitif. Freuen Sie sich anschließend auf ein festliches Buffet im Restaurant. Für die richtige Atmosphäre sorgt unser DJ mit Musik zum Tanzen und Feiern. Pünktlich um Mitternacht stoßen wir auf der Dachterrasse an!

Ab 01. November 2026 können Sie an unserer Rezeption gegen Vorkasse ihre Tickets erwerben.



FRÜHSTÜCKSBUFFET

Montag bis Freitag von 6:30 bis 10:00 Uhr, Samstag, Sonntag und feiertags 7:30 bis 11:00 Uhr, € 21,50 p. P.

Unser Frühstücksbuffet ist für Einzelne, kleine familiäre Treffen oder den Klönschnack mit Freunden ideal geeignet. Eierspeisen werden auf Wunsch frisch zubereitet. Kaffee, Tee und Fruchtsäfte sind inklusive. **Kinder bis 6 Jahre sind von uns herzlich eingeladen, Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis.**

KAFFEESPEZIALITÄTEN & KUCHEN ZUR AUSWAHL

Täglich von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Entdecken Sie im Wintergarten neben Kaffeespezialitäten unsere wechselnde Kuchen Auswahl der **Hamburger Konditorei Lindtner**.



RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Täglich ab 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr geöffnet · Küchenschluss 20:30 Uhr

Montag bis Samstag Mittags-/Wochengerichte zur Auswahl von

11:30 bis 16:00 Uhr · Reservierungen unter Tel. 040/401 33 - 396

Fax 04 /401 33 - 200 · info@new-living-home.de · www.new-living-home.de

Dies & Das

Herzliche Einladung zur Präsentation der Reisehighlights 2027



Sie möchten wissen, wie das Event abläuft, dann schauen Sie das Video.



Termine: 12.10.2026, 14.10.2026, 15.10.2026, 19.10.2026, 20.10.2026

Beginn jeweils um 18:00 Uhr im Atrium, telefonische Anmeldung erforderlich: 05207 8963031

Wir präsentieren Ihnen unsere Reise-Highlights 2027. Tauchen Sie in geselliger Runde in die Welt einzigartiger Reiseziele ein und genießen Sie als Gast ein 2-Gang-Menü. Lassen Sie sich zu einer Reise inspirieren und nehmen Sie wertvolle Tipps mit.

Sie können sich vor Ort Ihre Wunschreise reservieren. Als unser Gast profitieren Sie von attraktiven Sonderkonditionen und einem Rundum-Sorglos-Konzept.

Bitte geben Sie bei Ihrer Reservierung Ihr Wunschgericht an:

- 1: Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln
- 2: Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Kräuter-Kartoffelpüree
- 3: Hausgemachte Serviettenknödel mit Waldpilzrahm und glasiertem Spitzkohl

Ihre Teilnahme ist unverbindlich und verpflichtet Sie nicht zu einer Reisebuchung.

Humboldt ReiseWelt GmbH • Hauptstraße 34 • 33758 Schloß Holte-Stukenbrock

UNSERE NÄCHSTE AUSSTELLUNG: „ZWEI KÜNSTLERINNEN-ZWEI AUSSTELLUNGEN-ZWEI INSPIRATIONEN“

Freuen Sie sich ab 01. Oktober 2026 bis zum 24. Januar 2027 auf unsere neue Kunstaussstellung. Unter dem Motto „Worte und Farbe gehen in Resonanz“ zeigt Renate Schlägel im **NEWLIVINGHOME** einige ihrer Werke und Gedichte. „Ich werfe gern Sand und Pigmente auf die Leinwand“, sagt Sabine Kisvari und präsentiert ebenfalls ihre Werke.

Nach einer fordernden 40jährigen selbständigen Tätigkeit lebt **Renate Schlägel** ihre Kreativität in der Experimentellen Malerei mit verschiedenen Materialien aus. Ihr verschafft das Experimentieren mit Farben, Formen und Strukturen in der freien Malerei innere Lebendigkeit, Freiheit im Gefühl und Loslassen, das alles während des Arbeitslebens zunächst auf autodidaktischem Weg. Nachdem sie über ihre freie Zeit frei verfügen konnte, hat sie Workshops bei verschiedenen Dozentinnen/Dozenten, u.a. in der Freien Kunstakademie Hamburg, wahrgenommen. Sie strebt keinen eigenen Stil an, das würde ihre Freiheit und Neugierde einschränken. Das unbewusste Handeln, dem Tun freien Lauf lassen, um zu sehen, was geschieht, ist ihre Passion.



Ihre Bilder haben sie inspiriert Gedichte zu schreiben. Hieraus ist der Fotoband „Quer-beet“ Malerei* Gedichte entstanden.



Sabine Kisvari aus Rahlstedt malt seit 2000 und stellt seit 2013 ihre Bilder aus, auch international. Ihre „nicht-immer-abstrakte“ Malerei mit Strukturen,

Beizen, Tuschen oder Pigmenten ist für sie das Abtauchen zu sich selbst. Das Anrühren und Arbeiten mit Zement oder Mörtel, Marmormehl und Sumpfkalk ist an sich schon der meditative Einstieg in den Malprozeß. Mit der Trocknung dieser haptischen Oberflächen entstehen spannende Rissbildungen: immer einmalig, überraschend, fragil und oftmals herausfordernd in der Weiterbearbeitung.

Die Farben kommen nicht aus fertig gekauften Tuben, sondern werden mit Bindemitteln wie Kasein*, Tempera oder Öl angeteigt und dann mit dem Pinsel auf den getrockneten Untergrund aufgetragen. Mehrmals, immer wieder, bis Tiefe entsteht.

*Das alte Rezept für den Kaseinbinder lautet: man nehme Magerquark und ein Bröckchen Sumpfkalk – fertig ist das Kasein. So einfach!

Viele ihrer Werke haben sehr haptische Oberflächen, oftmals durch eingebundene Sande, Steinchen, Rinden etc. die ihr überall „in die Taschen springen“ oder aus fernen Ländern mitgereist sind.

Auf ihrer website www.kisvari.de finden sich u.a. auch einige Gedichte zu ihren Werken.

Wir freuen uns auf ihr Kommen!