

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka

Restaurant T I T U S im Röhrlbein

Dieter Grubert

Joachimstraße 6 30159 Hannover

Telefon : 0511 / 83 55 24

www.restaurant-titus.com restaurant-titus@t-online.de

Liebe Gäste und Freunde des Hauses !

Mit großen Schritten nähern wir uns nun dem Jahresende und für die Zeit bis dahin und darüber hinaus möchten wir Ihnen einige Anregungen geben. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Ab **11. November** servieren wir auf Vorbestellung **frischgebratene oldenburger Bauerngänse**. Eine Gans reicht für 4 Personen. Sie wird in zwei Gängen serviert und kostet pro Person mit reichlich Beilagen **94,- €**. Auch haben Sie die Möglichkeit, das leckere Federvieh nach Vorbestellung für zuhause abzuholen. Dies gilt speziell für den 24., 25. und 26. Dezember.

-Ganze Barbarieente fertig gebraten für zwei Personen 68,- €

-Ganze oldenburger Bauerngans fertig gebraten für vier Personen 198,- €

-Beilagen nach Wahl pro Person 8,- € pauschal.

Haben Sie spezielle Wünsche, lassen Sie es uns wissen.

Bestellungen für die Weihnachtstage bitte bis zum **10. Dezember** abgeben.

Möchten Sie **Heilig Abend** bei uns zu Abendessen, reservieren Sie bitte frühzeitig.

Wir verwöhnen Sie ab 19 Uhr mit einem festlichen Menü in sechs Gängen sowie erlesener Getränke.

Der Preis hierfür beträgt inklusive Apéritif, begleitender Weine, Wasser, Kaffee und Digestif

225,00 € pro Person.

Am **25. Dezember** ist das Restaurant geschlossen.

Am **26. Dezember** ab 12 Uhr laden wir zum **Weihnachts-Lunch**.

Wir servieren ein festliches Menü in vier Gängen. Der Preis hierfür beträgt **108 €** inklusive Mineralwasser.

Das Jahr beschließen wir mit einem kulinarischen Feuerwerk:

Wir servieren **Silvester** ab 19 Uhr ein sechsgängiges Menü mit dem Besten was die Jahreszeit zu bieten hat.

Der Preis hierfür beträgt **165,- €** inklusive Aperitif-Champagner.

Die genauen Speisenfolgen für die Feiertage kann ich Ihnen erst kurzfristig, bedingt durch den frischen Einkauf und der Verfügbarkeit der Produkte, mitteilen.

Haben Sie noch Fragen oder spezielle Wünsche ? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom **1. bis 18. Januar 2027** ist das Restaurant geschlossen.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Dieter Grubert & Pascale Pietruschka