

Der TTV aktiv in der Natur

Im Februar wurde beim TTV wieder geboßelt. 15 Boßler haben sich dazu in Diemarden eingefunden, um von dort aus an der Garte entlang bis zur Wetterstation in Göttingen zwei bunte Kugeln zu treiben. Trotz einiger Meisterwürfe unseres Präsidenten mussten sich die „Schlägertypen“ den „Schupfnudeln“ haushoch geschlagen geben, was aber dazu führte, dass zumindest viele Punkte begossen werden konnten. Auch wenn diesmal keine Sonderpunkte für getroffene Radfahrer oder Fußgänger vergeben werden konnten, hatten die Teilnehmer viel Spaß und brachten diesmal wieder beide Kugeln mit nach Hause.

Abschließend fanden sich die Teilnehmer und weitere Vereinsmitglieder im Keglerkeller in Geismar ein, um gemeinsam bei Grünkohl und Hopfenkaltschale den Tag ausklingen zu lassen.

Vorschau für April

An den Wochenenden 22./23. und 29./30. April findet in der IGS - Sporthalle am Schulweg wieder unser traditionelles bundesoffenes Tischtennisturnier statt. In diesem Jahr zum 60. Mal. An den Sonntagen von 13.30 bis 22.00 Uhr und sonntags von 9.00 bis 19.00 Uhr wird der kleine weiße Ball an 24 Tischen für spannenden Sport sorgen. Damen und Herren bzw. Mädchen und Jungen werden wieder zusammen in gemeinsamen Klassen entsprechend der QTTR-Werte spielen. Anmeldungen sind auf unserer Homepage www.ttvgeismar.de möglich. Wie jedes Jahr freuen wir uns nicht nur auf die Aktiven, sondern hoffen auch auf viele Zuschauer. Der Eintritt ist wie immer frei. Für das leibliche Wohl ist gesorgt.



Unser Muttertagsbuffet 2017:

*Spargelcrèmesuppe mit Einlage
Tomatenessenz mit Fädle*

*Bunte Salatauswahl
Spargel-Cocktail mit Kochschinken und Tomate
Spargel in Kerbelvinaigrette mit gebeiztem Lachs
Edelfisch-Sülze mit Pernot-Dipp
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto*

*Weißer und Grüner Stangenspargel
Spargel-Gemüse mit Kerbel-Rahm-Soße
Spargel-Nudel-Pfanne mit Olivenöl und
Pinienkernen
Pfannengemüse*

*Kleine Schnitzel vom Schweinerücken
Räucher-, Koch- und Serrano-Schinken
Schweinefilet in bunter Paprika-Soße
Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“
Gebratene Forelle*

*Hollandaise und zerlassene Butter
Salzkartoffeln und Kroketten*

*Hausgemachte Parfaits
Mousse- und
Crèmespeisen-Variationen
Obstsalat*



Hotel Restaurant Onkel Toms Hütte, Am Gewende 10-11, 37083 Göttingen

Telefon: 0551 – 707110 - Internet: www.hotel-oth.com