

# Sommerzeit...

## Kartoffelzeit .....

## ...Herbstzeit

Es ist warm, die Natur blüht in vollen Zügen, die ersten Früchte des Jahres sind reif. Gerne servieren wir Ihnen unsere neueste Kreation.....Kartoffeln aus hiesigem Anbau. Gerne präsentieren wir Ihnen heimische Kartoffelsorten aus der Region die Sie sicherlich so noch nicht kennen.

Einen guten Appetit wünscht

Familie Schnitker und das Team vom Hotel & Restaurant

„Zum Deutschen Hause“

Wussten Sie schon wann man Kartoffeln erntet?

**Der richtige Zeitpunkt für die Ernte** der Knolle ist gekommen, wenn das oberirdische Laub welkt. Ist es dann endlich so weit, kann man die Knollen am Besten mit einem Spaten aus dem Erdreich holen und anschließend vorsichtig mit einer (Kartoffel-) Bürste oder den Händen vom groben Schmutz reinigen und das welke Laub entfernen. Zur Lagerung sollten ausschließlich unbeschädigte, gesunde Kartoffeln verwendet werden.



Es gibt weltweit ca. 130 verschiedene Sorten Kartoffeln. Die Erntezeit der Kartoffeln beträgt von Anfang Juni bis Ende Oktober,

Hinzu kommen auch die verschiedenen Kochtypen: Festkochend, Vorwiegend Festkochend und Mehlig kochend. Festkochende Kartoffeln werden überwiegend für Kartoffelsalate, Salz- und Pellkartoffeln, Vorwiegend Festkochenden Kartoffeln werden ebenfalls für Salz-, Pell- und Bratkartoffeln verwendet. Mehlig kochende Kartoffeln werden gerne für Kartoffelbrei, Kartoffelklöße, Suppen und Eintöpfe benutzt.

Kartoffeln enthalten keinen Zucker, sondern Stärke. Ihr Eiweißgehalt liegt gerade mal bei 2%. Fett ist kaum vorhanden, das heißt, der Energiewert der Kartoffeln ist sehr gering und der hohe Wassergehalt wirkt zusätzlich energiehemmend. Kartoffelprodukte sättigen nur mittelmäßig, denn die Verweildauer im Magen beträgt gerade einmal 2-3 Stunden.

# *Aus dem Suppentopf*

## *Frische, hausgemachte Kartoffelsuppe*

mit Walnuss-Speck , dazu ofenwarmes Baguette

A-L-G

## *Lecker-cremige Tomatencremesuppe*

mit Sahnehäubchen, dazu ofenwarmes Baguette

Tassenportion

Große Portion

A-L-G

## *Frische, hausgemachte Hühnersuppe*

dazu ofenwarmes Baguette

A-L-G

# *Leckere Vorspeisen und Kleinigkeiten*

## *Feiner Räucherlachs auf hausgemachtem Kartoffelrösti*

*Von der festkochenden Allians*

*dazu Meerrettichsahne*

S-C-D-L

## *Die traditionelle Ofenkartoffel*

*mit Kräutercreme und Baguette*

F-C-A-O-H-P

## *Gefüllte Zucchinischiffchen*

*mit Paprika-Zwiebelgemüse & Schafskäse gefüllt*

*gratiniert*

F-C-A-P

## *4 Scheiben Bruschetta*

*mediterran - abgeschmeckte Tomaten*

*auf lecker - krossem Baguette*

*mit Parmesan fein gratiniert*

F-C-A-P

## *Ofenschafskäse*

*mit frischen Tomaten, Zwiebeln,*

*fein abgeschmeckt und überbacken*

F-C-A-P

# *Fisch & Meer...*

## **Schollenfilet „Finkenwerder Art“**

*Dazu Bratkartoffeln*

*& Speckstippe*

D-C

## **Frisches Lachsfilet mit hausgemachtem Ruccula Pesto**

*mit Pellkartoffeln*

*dazu Kräuterquark*

D-C-G-L

## **Gemischter Fischteller „Neptun“**

*dreierlei Fischfilets goldbraun gebraten*

*auf gedünstetem Spitzkohl in Kräuterrahm*

*dazu Salzkartoffeln & zerlassene Butter*

D-C-G-L

## **Frische holländische Matjesfilet's „Hausfrauen Art“**

*Mit Zwiebel-Apfel-Sauce,*

*dazu Bratkartoffeln*

D-C-G-L



*Zu allen Fischgerichten bedienen Sie sich  
einmal am Salatbüfett*

# Salatliebhaber & Vegetarier

## **Kartoffel - Trio**

*Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme*

*Geröstete Bratkartoffeln*

*Kartoffelspalten*

*dazu Kräuterquark und roter Chilidip  
& ofenwarmes Baguettebrot*

## **Großer Salatteller „mediterran“**

*Auswahl von frischen Salaten mit*

*frisch gebratenen Rumsteakstreifen und angerösteten Kernen*

*dazu Baguette & Hausdressing*

## **Großer bunter Salatteller „Ozeanis“**

*Auswahl von frischen Salaten mit*

*verschiedenen kross gebratenen Fischfilets*

*dazu Baguette & Hausdressing*

## **Cesar's Salat**

*Frische Blattsalate in fein abgeschmecktem Zitronendressing*

*mit Hähnchenbrustfilet und frischen Parmesanhobel*

*dazu Baguette & Hausdressing*

## **Kräuternudeln mit Garnelen**

*Auf Schmorgemüse in der Pfanne geschwenkt*

*abgerundet mit Parmesanhobel*

# Steaks vom Rind

## **Saftiges Rumpsteak**

auf frischen Champignons,  
dazu Kartoffelgratin  
mit Pfefferrahmsauce & Kräuterbutter  
180 g oder 220 g

## **Zartes Rinderfilet „Spezial“**

mit Röstzwiebeln & Pfefferrahmsauce  
dazu Kartoffelkroketten  
& Kräuterbutter  
180 g oder 220 g

## **Hatter Grillteller**

1 Rindersteak, 1 Medaillon von der Schweinelende &  
1 Filet von der Hähnchenbrust auf frischen Champignons  
dazu ein kross gebratener Speckspieß,  
Bratkartoffeln Kräuterbutter & Sc. Hollandaise

## **Filetpfanne „Hofmeister“**

3 Schweinemedallions in der Pfanne  
Mit frischen Rahmchampignons & Käse überbacken  
dazu Kartoffelkroketten

Zu allen Steakgerichten bedienen Sie sich  
einmal am Salatbüfett

# *Schnitzelvariationen*

***Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce***  
*dazu Bratkartoffeln*

***Schweineschnitzel „nach Art des Hauses“***  
*mit Schmorgemüse und Käse überbacken*  
*dazu Kartoffelgratin*

***Goldbraun gebratenes Cordon-Bleu***  
*Mit Schinken und Käse gefülltes Hähnchenschnitzel*  
*dazu Kartoffelkroketten*

*Zu allen Schnitzelgerichten bedienen*  
*Sie sich einmal am Salatbüfett*

## ***Noch mal zur Kartoffel.....***

***Als Friedrich II. 1740 als junger König den Thron übernahm, litt sein Volk Hunger. Er verordnete den Bauern mehrfach den Anbau von Kartoffeln und verschenkte sogar Saatkartoffeln. Seine Staatsdiener waren zur Kontrolle verpflichtet. Oft bereiste er selbst das Land, um die Umsetzung seiner Gesetze und Reformen zu überprüfen. Außerdem wird ihm die List nachgesagt, er habe die Felder bewachen lassen, um die Kartoffeln wertvoller wirken zu lassen. Zudem wanderten Siedler ein, die die Kartoffel schon kannten.***

# *Dessert*



## *Vanilleeis mit frischen Erdbeeren & Sahne*

4,20 €

## *Sanfter Engel*

Vanilleeis mit Orangensaft  
& Sahne



## *Mousse au Chocolate*

## Allergeninformation (gemäß Codex-Empfehlung)

| Kurzbezeichnung         | Buchstabencode |
|-------------------------|----------------|
| glutenhaltiges Getreide | A              |
| Krebstiere              | B              |
| Ei                      | C              |
| Fisch                   | D              |
| Erdnuss                 | E              |
| Soja                    | F              |
| Milch oder Laktose      | G              |
| Schalenfrüchte          | H              |
| Sellerie                | L              |
| Senf                    | M              |
| Sesam                   | N              |
| Sulfite                 | O              |
| Lupinen                 | P              |
| Weichtiere              | R              |

- ➔ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- ➔ Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- ➔ Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. ( z.B. Nüsse usw.)