

*Familie Schnitker heißt Sie herzlich Willkommen
im Hotel & Restaurant*

ZUM DEUTSCHEN HAUSE
KIRCHHATTEN WILDESHAUSER GEEST



*Lieber Gast,
genießen Sie Sie in Ruhe ohne Hast!
sorgfältig zusammengestellt haben wir diese Seiten
Um Ihnen Gaumenfreuden zu bereiten
Sie gut zu bedienen ist unser Bestreben
Hier soll`s nur zufriedene Gäste geben*

Öffnungszeiten:

*Dienstag bis Sonntag von 08.00 bis 10.00 Uhr
Frühstücksbüfett*

*Montag bis Sonntag ab 16.00 Uhr geöffnet
warme Küche
ab 18.00 bis 21.30 Uhr*

*Mittwoch bis Sonntag ab 12.00 Uhr – 14.00 Uhr
Mittagstisch*

04482 / 322

info@zum-deutschen-hause.de

www.zum-deutschen-hause.de

Vorspeisen & Suppen

*Möhren – Ingwer - Suppe
dazu ofenwarmes Baguette*

G - L - A

*Tomaten – Creme - Suppe
dazu ofenwarmes Baguette*

G - L - A

*4 Scheiben Bruscetta
mediterran - abgeschmeckte Tomaten
auf lecker - krossem Baguette
mit Parmesan fein gratiniert*

C - G - A

*gebackenen Fetakäse aus dem Ofen
mit frischem Tomatenpesto & Zwiebeln gratiniert*

G - L - A



® Einige unserer Produkte werden unter dem Siegel „Fair Trade“ gehandelt!! Seit Mai 2019 ist die Gemeinde Hatten im Landkreis Oldenburg die erste „Fair-Trade-Gemeinde“ !!

Angebote aus der Saison....

Pfifferlingsrahmsuppe A - G
mit rosa gebratenen Rindsstreifen

Pfifferlingspfanne A - G - C
*Frische Pfifferlinge mit Kräutern
in einer Rahmsoße, dazu Röstitaler*

frische Fettucine A - C - G
*mit frischen Pfifferlingen
in Portweinsauce*

Förster's Leibspeise A - G - C
*3 Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen
Kräuterbutter & Sc. Hollandaise*

Pfifferlings- Schnitzel A - C - G
*Schweineschnitzel mit Speckpfifferlingen
Dazu Bratkartoffeln*

Hüftsteak (200gr) - A -
*mit frischen Pfifferlingen
Rosmarinkartoffeln, Portweinjus*

Pasta, Veggi & Salate

*frische Fettucine
mit Lachsfilet & Brokkoli
in Sahnesauce*

A - C - G - D

*frische Fettucine mit Thunfisch
in Rahmsauce mit Parmesanhobel*

A - C - G - D

*Sellerieschnitzel auf
frischem Pfannengemüse
dazu Rosmarinkartoffeln*

L - A - C

*Großer Salatteller
mit Lachs- und Rotbarschfilet
Dazu Hausdressing und Baguette*

C - G - A - H

Steak's & Co.

Saftiger Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte A - G
mit kräftiger Rindersauce

Hatter Grillteller A - G - C
*Rindersteak, Schweinefilet,
Hähnchenbrustfilet, frische Champignons
Kräuterbutter, Sc. Hollandaise*

Currygeschnetztes von der Hähnchenbrust A - G - C
*mit Schmorgemüse in fein abgeschmeckter
Currysauce*

je 1 Beilage

- Röstitaler*
- Pommes Frites*
- hausgemachte Krokette*
- Bratkartoffeln*
- Salzkartoffeln*

Fisch & Meer...

holländische Matjesfilets

nach Hausfrauen Art mit Zwiebeln

A - D - G

Steinbeißerfilet

auf Spitzkohl in feinem Rahm

A - D - G

Duett von Lachs & Rotbarsch

auf Rahmspinat

D - G - A

Schollenfilet

Auf bunten Schmorgemüse

D - A

je 1 Beilage

- Röstitaler
- Pommes Frites
- hausgemachte Krokette
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln

*Zu allen Fischgerichten bedienen Sie sich
einmal am Salatbüfett*

Burger

Der Klassiker A-C-G-N-L-P

von reinem Rindfleisch

Tomate & Gurke, Salat

frische Röstzwiebeln

Spiegelei und Speck

Pulled Pork-Burger

A-C-G-N-P

Frisches Pulled Pork, Röstzwiebeln, Chiliringe
und Ruccola

Veggi-Burger A-C-G-N-L-P

Bulgur-Patty

Schmorgemüse & Salat

Je 2 Soßen zur Wahl : A-C-G-N-L-P

BBQ, Knoblauchsauce,
Mango-Chutney

Je 1 Beilage:

A-C-L-O

- Süßkartoffelpommes
- Pommes Frites
- Kartoffel-Wedges
 - Curly Fries
- Hausgemachte Krokette

Schnitzelvariationen

Schweineschnitzel

„Art des Hauses“

G-A-C

*Schweineschnitzel mit Schmorgemüse
und Käse überbacken*

Schweineschnitzel „Holstein“ G-A-C *mit 2 Spiegeleiern, Röstzwiebeln*

Goldbraun gebratenes Cordon Bleu

G-A-C

Mit Schinken und Käse gefüllte Hähnchenbrust

je 1 Beilage

- Röstitaler
- Pommes Frites
- hausgemachte Krokette
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln

*Zu allen Schnitzelgerichten bedienen
Sie sich einmal am Salatbüfett*

Allergeninformation (gemäß Codex-Empfehlung)

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

- ➔ *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.)*