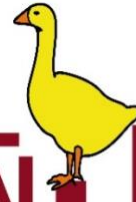


HOTEL ZUM DEUTSCHEN HAUSE

KIRCHHATTEN WILDESHAUSER GEEST



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

Genießen Sie einen köstlichen Aperitif:

Martini „Fierro“

*mit gefrosteten Himbeeren und Tonic Water
aufgefüllt, auf Eis*

5,50 €



Lillet Lemon

*Lillet Blanc mit frischer Zitrone, Eiswürfeln
Schweppes Bitter Lemon*

*Lieber Gast,
genießen 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 derzeit
ab 17.30 bis 20.00 Uhr*

04482 / 322

info@zum-deutschen-hause.de

www.zum-deutschen-hause.de



® *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“ !!*

Spezialitäten der Saison

Försters Leibspeise

- G - C - M - A -

3 Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen
dazu eine Beilage nach Wahl

23,90 €

unsere Empfehlung

Frische Pfifferlinge

- G - C - A -

und buntes Schmorgemüse
auf hausgemachtem Kartoffelrösti mit Käse überbacken

17,90 €

Rinderfilet

- A - G -

mit frischen Pfifferlingen und Pfeffersauce
dazu eine Beilage nach Wahl

32,90 €

Vorweg servieren wir einen gemischten Salat

Vorspeisen & Suppen

Bruschetta

- A - G -

lecker kross -gebackenes Baguette mit
Tomaten-Salsa und Parmesan fein gratiniert

6,90 €

Frisches Rindercarpaccio

- E - M -

Mit Salatbouquet & Honig Senf Dressing

9,90 €

Pfifferlingsrahmsuppe

- Q - G -

5,90 €

Möhren - Kokossuppe

- H - Q -

4,90 €

Unsere Klassiker

Allergene

Schweinefilet „mediteran“	- A - C - Q -	
<i>Scheinefilet mit Oliven-Tomaten-Kruste, Gegrillte Aubergine Dazu Rosmarinkartoffeln & Demi Glace</i>		19,90 €
Picata Milanese	- A - C - G - L -	
<i>In Parmesanhülle gebackenes Hähnchenfilet auf Tagliatelle in Tomatensauce</i>		18,90 €
Frische hausgemachte Bulette	- A - C - F - M - Q -	
<i>mit Röstzwiebeln & Kartoffelpürree dazu kräftige Jus</i>		12,90 €

Vorweg servieren wir einen gemischten Salat

Salate & mehr

Großer Salatteller		
<i>knackige Blattsalate mit Tomaten Gurken, Möhren, Mais</i>		8,50 €
<i>mit Oliven, Peperoni, Fetakäse</i>	- G -	2,50 €
<i>zart rosa gebratenem Rumpsteak, 150 gr.</i>		9,90 €
<i>Lachsfilet 150gr.</i>	- D -	7,90 €
<i>Hähnchenbrustfilet</i>		5,50 €
<i>dazu servieren wir ofenwarmes Baguette und wahlweise</i>		
<i>Joghurt – Dressing</i>	- A - C - G - M -	
<i>Zitronen-Dressing</i>	- A -	
<i>Honig-Senf-Dressing</i>	- M -	

Schnitzelwochen

Wählen Sie ein Schnitzel und die Beilagen ganz nach Ihrem Wunsch:

<i>Schweineschnitzel</i>	- A - C -	16,90 €
<i>Hähnchenschnitzel</i>	- A - C -	16,90 €
<i>Cordon-Bleu</i>	- A - C - G -	17,90 €
<i>Pfefferschnitzel</i>	- A - C -	16,90 €

Dazu verschiedene Soßen:

<i>Champignonsauce</i>	- Q - G -	2,50 €
<i>Röstzwiebeln</i>		
<i>mit Ananas & Käse überbacken</i>	- G - ^	1,90 €
<i>Holsteiner Art (Röstzwiebeln, 2 Spiegeleier) - c -</i>		1,90 €
<i>frische Pfifferlinge in der Pfanne geschwenkt</i>		6,90 €

Beilagen:

<i>Kartoffelspalten</i>	- Pommes Frites	
<i>Bratkartoffeln</i>	- Kroketten	- A - C -
<i>Rosmarinkartoffeln</i>		

Pasta & vegetarisch

Allergene

<i>Pasta Tagliatelle</i>	- A - C - Q - G -	
<i>Bandnudeln geschwenkt in Weißweinsauce</i>		
<i>Mit getrockneten Tomaten und Zuckerschoten</i>		10,90 €
<i>Ofenfeta</i>	- A - C -	
<i>Auf knackigem Salatbukett</i>		9,90 €
<i>Dazu Baguette</i>		
<i>Gelbes Thaicurry</i>	- F - H -	
<i>Mit Basmati-Reis, geschmortes Gemüse, geräucherter Tofu, Rucola</i>		12,90 €

Fisch & Meer

Allergene

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu Bratkartoffeln	- A - D - G - L -	21,90 €
Zanderfilet auf Tomaten-Zucchini Gemüse mit Kartoffelgratin	- A - D - G -	22,90 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Mit Zwiebeln & Bratkartoffeln	- A - D - G -	16,90 €

Vorweg servieren wir einen gemischten Salat

Dessert

Wir empfehlen unser Tagesdessert
– bitte fragen Sie nach

Walnussbecher feines Walnusseis mit Bailey´s Walnüssen und Schlagsahne	- H - G - Q -	5,50 €
Vanilleeis Mit marinierten Erdbeeren & Schlagsahne	- H - G - Q -	4,90 €

Frische Steaks aus der Region, eigene Reifung

Fleisch in großen Stücken reifen zu lassen, hat eine lange Tradition. Schon seit Jahrhunderten wird es aufgehängt und bei konstanter Luftfeuchtigkeit und Temperatur bis zu 28 Tage gelagert und gereift. Man spricht bei dieser Methode vom Dry-Aging bei dem das Fleisch am Ende besonders zart und äußerst geschmackvoll ist.

Der Fleisch-Eigengeschmack wird dabei intensiviert. Wir haben uns entschieden diesen Prozess in unserem Hause selbst durchzuführen.

Geschmack und Qualität steht hier für uns an erster Stelle



saftiges Dry-Aged Tomahawk-Steak (ca. 900 gr.)
(nur für 2 Personen)

pro Person 34,90 €

Filetsteak – das Beste vom Besten

- G - L -

Es wird auch Lendensteak genannt und aus dem Kopf- oder Mittelstück des Filets geschnitten

(200 g) 28,00 €

(300 g) 34,00 €

Rumpsteak

- G - L -

aus dem flachen Teil des Roastbeefs geschnitten, mit kleinem Fettrand der Geschmack bewahrt

(200 g) 25,00 €

(300 g) 29,00 €

Steakteller

- A - L - M -

*saftige Steaks von der Schweinslende
Rind und Hähnchenbrust*

22,90 €

*Zu allen Steaks reichen wir einen Salat vorweg,
eine Ofenkartoffel mit hausgemachter Sauercreme,
Kräuterbaguette, Kräuterbutter
und feine Pfeffersauce*

Garstufen „Englisch“ bis „Well-Done“

<u>Garstufe</u>	<u>Deutsch</u>	<u>Englisch</u>
Roh 46-51 °C im Kern	roh	Very rare, raw
Kern roh 51-54°C im Kern	blutig	rare
Innerer Kern roh 54-59°C im Kern	englisch	Medium rare
Halb durch 60-65°C im Kern	rosa	medium
Durchgebraten 75°C im Kern	durch	Well done



und zum Abschluß etwas besonderes:

*Laphroaig 4cl (10 Jahre)
Islay Single Malt Whiskey*

Digestif:

Prinz 2cl 3,10 €

Hausschnaps, Birnella, Haselnuss, alte Marille

Pircher 2cl 3,00 €

Williams Christ, Haselnuss, Waldhimbeergeist

Obstbrand 2cl

Calvados 40% Padidoux 3,00 €

Grappa Marzadro 2cl 3,50 €

Attraktive Rumköstlichkeiten

Don Papa Rum 2cl

Philippinen, vanillig, weich 4,50 €

Botucal Rum 2cl

Venezuela, hoch von Orange toffee 4,50 €

Whiskey

Bushmills 4cl 5,90 €

Single malt Whiskey 10 Jahre

Laphroaig 4cl 6,50 €

Islay Single Malt Whiskey

Heissgetränke

Tasse Kaffee Crema	2,50 €
Pott Kaffee Crema	3,20 €
Cappuccino	2,70 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	3,10 €
Choccino	
heiße Schokolade mit einem Schuss Espresso	3,70 €
Heiße Schokolade	2,90 €
mit Sahne	3,10 €
Tee im Kännchen nach Wahl	4,50 €
Tee im Glas nach Wahl	2,90 €

Alkoholfreies

Vilsa Wasser Medium 0,2 l	2,60 €
Vilsa Wasser Medium 0,75l	6,70 €
Fachingen Still 0,2 l	2,60 €
Fachingen Still 0,75l	6,70 €

VIO-BIO Saftschorlen

Rhabarber 0,33l	3,60 €
Schwarze Johannesbeere 0,33l	3,60 €
Zitrone-Limette 0,33l	3,60 €
Gurke – Limette 0,33l	3,60 €
Coca Cola 0,2 l	2,60 €
Coca Cola light 0,2 l	2,60 €
Fanta 0,2 l	2,60 €
Sprite 0,2 l	2,60 €
Spezi (Cola/Fanta) 0,2 l	2,60 €
Cola / Fanta / Sprite / Spezi 0,4l	4,90 €

Honest weißer Tee

Honest Zitrone-Himbeere 0,33l	3,80 €
Honest Himbeer-Basilicum 0,33l	3,80 €
Honest Pfirsich-Rosmarin 0,33l	3,80 €
Honest Limonade- Zitrone 0,33l	3,80 €

Säfte:

Apfelsaft klar, Klindworth 0,2 l	2,60 €
Apfelsaft „naturtrüb“ 0,2 l	2,60 €
Bananensaft 0,2 l	2,60 €
Kirschsaff 0,2 l	2,60 €
KIBA 0,2 l	2,60 €

<i>Schwarzer Johannisbeer Nektar 0,2 l</i>	2,60 €
<i>Orangensaft 0,2 l</i>	2,60 €
<i>Maracujasaft 0,2 l</i>	2,60 €

Saftschorlen:

<i>Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Maracuja-, Schwarze Johannisbeerschorle 0,2 l</i>	2,60 €
<i>0,4 l</i>	4,90 €

Schweppes

<i>Bitter Lemon 0,2 l</i>	2,60 €
<i>Indian Tonic Water 0,2 l</i>	2,60 €
<i>Ginger Ale 0,2 l</i>	2,60 €

Biere vom Fass

<i>Haake Beck Pils 0,3l</i>	2,90 €
<i>Haake Beck Pils 0,4l</i>	3,80 €

<i>Haake Beck Kräusen 0,3l</i>	3,20 €
<i>Haake Beck Kräusen 0,4l</i>	4,10 €

<i>Köstritzer Schwarzbier 0,3 l</i>	3,50 €
<i>Köstritzer Schwarzbier 0,4 l</i>	4,50 €

<i>Franziskaner Weißbier 0,3 l</i>	3,20 €
<i>Franziskaner Weißbier 0,5 l</i>	4,70 €

<i>Ol's naturtrübes Pils 0,3l</i>	3,10 €
<i>Ol's naturtrübes Pils 0,4l</i>	3,90 €

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>
<i>Alkohol</i>	<i>Q</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.)*