

# HOTEL ZUM DEUTSCHEN HAUSE

KIRCHHATTEN WILDESHAUSER GEEST

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

*Genießen Sie einen köstlichen Aperitif:*

## **Winter Gin Tonic**

*Bombay Gin, Birnensaft, Thymian  
Zweig Birne, Zimtstangen mit  
Tonic Water  
aufgefüllt, auf Eis*

*5,90 €*



## **Lillet Lemon**

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

*5,90 €*

# *Unser Winterangebot für Sie*



*Ganze Ente aus dem Ofen  
mit Bratapfel, Orangen-Thymian-  
Sauce  
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

*Ente für 2 Personen pro Person nur 29,90 €*

*Ab sofort auf Vorbestellung*

*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 17.30 bis 21.00 Uhr*

*Sonntag ab 11.30 Uhr – 14.00 Uhr  
Mittagstisch*

*04482 / 322  
[info@zum-deutschen-hause.de](mailto:info@zum-deutschen-hause.de)  
[www.zum-deutschen-hause.de](http://www.zum-deutschen-hause.de)*

# *Vorspeisen & Suppen*

*Allergene*

## ***Bruscetta***

*- H - L - N -*

*4 Scheiben krosses Baguette*

*Mit Tomaten-Salsa & Parmesan fein gratiniert*

*6,90 €*

## ***Kürbis-Kokos-Suppe***

*- A - G -*

*Dazu ofenwarmes Baguette*

*5,90 €*

## ***Kräftige Hühnersuppe***

*4,90 €*

*- A - G - L -*



® *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“ !!*

## *Pasta & vegetarisch....*

<b>Pasta Tagliatelle</b>	- A - C - Q - G -
Bandnudeln geschwenkt in Weißweinsauce Schmorgemüse & Kürbis, mit Ruccola und Parmesan	12,90 €
<b>Gebackener Feta</b>	- A - C -
Auf knackigem Salatbukett Dazu Baguette	11,90 €
<b>Auberginen-Schnitzel</b>	- F - H -
Mit Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln	10,90 €

## *winterliches ....*

	<b>Allergene</b>
<b>Oldenburger Grünkohl</b>	- A - L -
Mit Kassler Nackenbraten, Kochwurst, Pinkel & Speck Dazu Bratkartoffeln	23,90 €
<b>Rinderschmortopf</b>	- A - L -
Feines Rindfleisch , zart gegart, mit Schmorgemüse Mit Spätzle, kleiner Salat	15,90 €
<b>saftige Entenkeule</b>	- A - C - E -
2 Entenkeulen auf buntem Schmorgemüse, feiner Geflügeljus und Röstitaler	19,90 €

# *Wildzeit ....*

*Allergene*

***Rehbraten auf Rahmspitzkohl*** - G - C - H -  
*mit Kartoffelklöße*  
*feiner Wildrahmsauce und Preiselbeerbirne* 25,90 €

***Wildragout mit Spätzle*** - A - G - L -  
*Dazu Apfelrotkohl und Preiselbeeren* 16,90 €

***Hirschroulade gefüllt mit Pilzragout*** - A - C - G - L M -  
*Dazu Speckbohnen, Kartoffelpüree, Preiselbeerbirne*  
*Und kräftige Wildsauce* 22,90 €

***Wildschweinbraten mit Backobst*** - H - A - G - C -  
*Dazu Rotkohl, feiner Wildjus*  
*Preiselbeerbirne, mit Kartoffelklößen* 22,90 €

# *Unsere Klassiker*

*Allergene*

## ***Schweineschnitzel „Holstein“***

- A - C - G - L -

*Mit Röstzwiebeln und zwei Spiegeleiern*

*Dazu Bratkartoffeln*

**20,90 €**

## ***Rindfleisch-Burger 100 % frisches Rinderhack***

- G - C - M - A -

*Mit Tomaten, Zwiebelringen, Bacon, Käse, Spiegelei  
und Burger Sauce*

*dazu Kartoffelecken*

**16,90 €**

## ***Hähnchen-Curry***

- G - C - L - A -

*Hähnchengeschnetzeltes von der Hähnchenbrust*

*Mit fruchtiger Currynote*

*dazu Röstitaler*

**16,90 €**

## *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*



***Filetsteak – das Beste vom Besten*** - G - L -  
*Es wird auch Lendensteak genannt und aus dem Kopf- oder Mittelstück des Filets geschnitten*

*(200 g) 33,00 €  
(300 g) 39,00 €*

***Rumpsteak*** - G - L -  
*aus dem flachen Teil des Roastbeefs geschnitten, mit kleinem Fettrand der Geschmack bewahrt*

*(200 g) 29,00 €  
(300 g) 33,00 €*

***Steakteller*** - A - L - M -  
*saftige Steaks von der Schweinslende Rind und Hähnchenbrust*

*24,90 €*

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



# *Dessert*

*Allergene*

## *Unsere Dessertempfehlung:*

*Kaiserschmarr`n mit Vanilleeis  
und Schlagsahne* - G - C - A -  
6,90 €  
*(ca. 20 min Zubereitung)*

*mit Marzipan gefüllter Bratapfel  
mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne* - E - C - G - A -  
6,50 €  
*(ca. 20 min Zubereitung)*

*Zweierlei Mousse  
auf Fruchtspiegel* - G - C - A -  
4,90 €

## 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>

- ➔ *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.)*