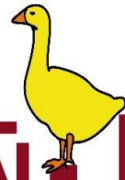


HOTEL ZUM DEUTSCHEN HAUSE

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* 5,90 €



Lillet Lemon
*Lillet Blanc mit frischer Zitrone, Eiswürfeln
Schweppes Bitter Lemon* 5,90 €

*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“ !!*

Klassiker...

Allergene

Saftiger Schweinsbraten

- A - C - G - L -

Schweinsbraten mit Röstzwiebeln, Speckbohnen,
Kroketten & kräftige Sauce

16,90 €

Schweineschnitzel „Holstein“

- A - C - G - L -

Mit Röstzwiebeln, 2 Spiegeleier & knackiges Marktgemüse

20,90 €

Rinderschmortopf

- A - C - G - L -

Mit Spätzle & Gurkensalat

15,90 €

Zart gebratene Rinderleber

- A - C - G - L -

mit Marktgemüse auf Kartoffelpüree & Röstzwiebeln

17,90 €

Königsberger Klopse in Kapern-Sahne-Sauce

- A - C - G - L -

Dazu Salzkartoffeln & Rote-Bete-Salat

17,90 €

Vorspeisen & Suppen

Allergene

Bruscetta

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

- A - G -
7,90 €

Frische Hühnersuppe

hausgemachte Hühnersuppe mit
Fleischklößen und Hühnerfleisch

- Q - G -
4,90 €

Unsere cremige Tagessuppe

Fragen sie gerne nach....

- H - Q -
5,90 €

Pasta & vegetarisch

Pasta Pesto

Bandnudeln geschwenkt mit hausgemachtem Ruccolapesto
Cocktailtomaten, Ruccola und Parmesan

- A - C - Q - G -
12,90 €

Gnocchi

in Kräuter-Kürbissauce

- A - C -
11,90 €

Blumenkohl-Süßkartoffeltaler

Mit Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln

- F - H -
9,90 €

Fisch & Meer

Allergene

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

- A - D - G - L -

mit Speckstippe

dazu Bratkartoffeln, kleiner Salat im Glas

22,90 €

Lachsfilet auf Fenchelgemüse mit Dijon-Senf-Sauce

- A - D - G -

Dazu Rosmarinkartoffeln, kleiner Salat im Glas

22,90 €

Pannfisch vom Rotbarsch in Dijon-Senfsauce

A - D - G -

Mit hausgemachtem Gurkensalat & Bratkartoffeln

18,90 €

Kleinigkeiten & Salat

Bauernbrot mit Frischkäse

- A - G -

Dazu Rührei und Bacon

9,90 €

Flammkuchen

- Klassisch Elsässer Art mit Speck & Frühlingszwiebeln

- Q - G -

- Mit Tomaten & Mozzarella

8,90 €

Frischer großer Salatteller von Wildkräutern und knackigen Blattsalaten

- A - G -

Dazu Hausdressing & ofenwarmes Baguette

9,90 €

mit Cremigem Feta

12,90 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

14,90 €

mit 4 gebratenen Garnelen (ohne Schale)

17,90 €

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 ge-
reift.*

*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 durchzu-
führen.*

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
eine Ofenkartoffel mit hausgemachter Sauercreme,
Kräuterbaguette, Kräuterbutter
und feine Pfeffersauce*

Garstufen „Englisch“ bis „Well-Done“

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

Dessert

Allergene

*Lauwarmes Schokoküchlein
mit Vanilleeis & Schlagsahne*

*- A - G -
6,90 €*

*Frische , warme Apfelwürfel
mit Haselnusseis & Schlagsahne*

*- Q - G -
5,90 €*

*Hausgemachter Kaiserschmarrn
Mit Vanilleeis*

*- H - Q -
6,90 €*