

---

# HOTEL ZUM DEUTSCHEN HAUSE

KIRCHHATTEN WILDESHAUSER GEEST



*Familie Schnitker &  
das Team wünschen  
Ihnen*

**FROHE WEIHNACHTEN!**

**Genießen Sie einen köstlichen Aperitif:**

### **Winter Gin Tonic**

Gin, Birnensaft, Thymian Zweig,  
Birne, Zimt, Tonic Water, Eiswürfel  
(auch **alkoholfrei** möglich)



### **Lillet Lemon**

Lillet Blanc, frische Zitrone, Bitter  
Lemon, Eiswürfel

---



LIEBE GÄSTE & FREUNDE,

Wir wünschen Ihnen ein paar schöne Stunden in  
unserem Hause!

Frohe Weihnachten und Zeit

für Plaudereien mit der Familie und Freunden

---

für ein Glas Glühwein am Kamin

---

für ein kurzes "Hallo" am Zaun mit den Nachbarn

-

für einen Spaziergang in winterlicher Landschaft

---

für ein gutes Buch

---

oder einfach nur Zeit für sich selbst!

Alles Gute auch im Neuen Jahr wünscht

*Familie Schnitker*

*& das Team vom "Hotel Zum Deutschen Hause"*



## ÖFFNUNGSZEITEN

**Dienstag bis Sonntag** von 08:00 bis 10:00 Uhr  
Frühstücksbüfett

---

**Montag bis Sonntag** ab 16:00 Uhr geöffnet  
(warme Küche  
von 17:30 bis 21:00 Uhr)

---

**Sonntag** von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
Mittagstisch

**Reservierungen unter:**

**04482-322**

**INFO@ZUM-DEUTSCHEN-HAUSE.DE**

**WWW.ZUM-DEUTSCHEN-HAUSE.DE**



# Weihnachtsmenü

25. & 26. DEZEMBER

## Vorspeise

Hausgemachte Hühnersuppe mit  
reichlich Einlage

-A-G-L-C-

\*\*\*

## Zwischengang

Gemischter Salat mit Hausdressing  
& einer gebratenen Garnele

-D-L-G-B-

\*\*\*

## Hauptgang zur Wahl

**Lachsfilet mit Kräuterkruste**  
auf Orangenwirsing,  
dazu Rosmarinkartoffeln & Buttersauce

**45,90€**

-D-G-A-L-

*oder*

**Rindsroulade mit kräftiger Sauce**  
dazu Salzkartoffeln & Rotkohl

**39,90€**

-D-G-A-L-

*oder*

Änderungen  
vorbehalten



# Weihnachtsmenü

25. & 26. DEZEMBER

**Schweinefilet mit Rahmchampignons**  
dazu Kroketten & Speckbohnen

**39,90€**  
-A-G-L-

*oder*

**Entenbrustfilet mit Backobst**  
dazu Röstitaler, Rotkohl &  
kräftige Sauce

**45,90€**  
-A-G-C-L-

*oder*

**Saftiges Filetsteak vom Rind (220g)**  
dazu Kroketten, Rahmchampignons &  
Kräuterbutter

**49,90€**  
-A-G-C-L-

\*\*\*

*Dessert*

**Lassen Sie sich überraschen!**

-G-C-F-H-

Änderungen  
vorbehalten



# Weihnachtsmenü

25. & 26. DEZEMBER

## Vorspeise

Hausgemachte Kürbiscremesuppe

-H-Q-

\*\*\*

## Zwischengang

Gemischter Salat mit Hausdressing  
& Feta

-D-L-G-B-

\*\*\*

## Hauptgang

**Gefüllte Wirsingroulade auf Schmorgemüse**  
dazu Kartoffelstampf & kräftige Sauce

**29,90€**

-G-C-F-H-

*oder*

### **Pasta Pesto**

Bandnudeln geschwenkt in Weißweinsauce,  
mit Kürbis & Schmorgemüse,  
dazu Rucola & Parmesan

**27,90€**

-A-C-Q-G-

\*\*\*

## Dessert

**Lassen Sie sich überraschen!**

-G-C-F-H-

Änderungen  
vorbehalten



# Weihnachtsbuffet

25. & 26. DEZEMBER

## Hühnersuppe am Tisch serviert

\*\*\*

### Vorspeisenauswahl

Antipastiauswahl

z.B. Tomate-Mozzarella, eingelegte Knoblauchzehen,  
Schafskäse, Auberginen & Zucchini, Datteln im  
Speckmantel, Oliven

Lachs- & Forellenfilet mit Meerrettichsahne,  
dazu ofenwarmes Baguette & Kräuterbutter

\*\*\*

### Salatauswahl mit Hausdressing

\*\*\*

**Schweinemedallions** im Speckmantel auf Pilzgemüse

**Entenbraten** im Ofen geschmort

**Hähnchenbrustfilet** mit Tomaten & Spinat überbacken

**Hiesiger Wildschweinbraten** aus dem Smoker mit Preiselbeeren

**Saftiger Rinderbraten** aus dem Smoker

\*\*\*

---

Änderungen  
vorbehalten



# Weihnachtsbuffet

25. & 26. DEZEMBER

**Kabeljaufilet** auf Paprika-Fenchel-Gemüse  
mit Dill-Senf-Sauce

\*\*\*

Semmelknödel, Kartoffelklöße  
Kroketten, Röstitaler  
Salzkartoffeln, Pommes Frites  
Rotkohl, Rosenkohl & Speckbohnen  
Sauce Hollandaise, Bratensauce, Champignons &  
Röstzwiebeln

\*\*\*

**Reichhaltige Dessertauswahl**

Eis mit heißen Kirschen  
Herrenspeise & Zitronencreme  
Mousse au Chocolat  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**46,90€**

---

Änderungen  
vorbehalten