



HOTEL
ZUM DEUTSCHEN HAUSE
KIRCHHATTEN WILDESHAUSER GEEST



FAMILIE SCHNITKER
&
DAS TEAM HEISSEN SIE

Herzlich Willkommen

Genießen Sie einen köstlichen Aperitif

MARTINI " FIERRO "
mit gefrosteten Himbeeren &
Tonic Water, auf Eis

5,90€



LILLET LEMON

Lillet Blanc mit frischer Zitrone,
Schweppes Bitter Lemon & Eiswürfeln

5,90€





Lieber Gast,

Genießen Sie in Ruhe und
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!

Ö F F N U N G S Z E I T E N

Dienstag bis Sonntag von 08:00 bis 10:00 Uhr
Frühstücksbuffet

Montag bis Sonntag ab 16:00 Uhr geöffnet
Warme Küche von 17:30 Uhr bis 20:00 Uhr

04482-322

info@zum-deutschen-hause.de
www.zum-deutschen-hause.de



Spargel aus der Region

SPARGEL MENÜ

39,90€

-A-G-L-C-

- Spargelcremesuppe
- Spargel mit Schnitzel & geräuchertem Landschinken
- Dessert

SPARGEL "NATUR"

25,90€

-A-G-L-C-

FRISCHER SPARGEL

34,90€

-A-G-L-C-

- wahlweise mit
- Schweineschnitzel & geräuchertem Landschinken
 - geräuchertem Landschinken
 - Hähnchen- oder Schweineschnitzel

SPARGEL MIT LACHSFILET

36,90€

-A-G-L-C-D-

**Zu allen oben genannten Spargelgerichten
servieren wir Ihnen Salzkartoffeln & Sauce
Hollandaise**

PORTION SPARGEL

19,90€

-A-G-L-C-

Ein Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise

Spargel aus der Region

SPARGEL IM HUGOTEIG 24,90€

knackiger Blattsalat mit grünem & weißen Spargel im Hugoteig gebacken, dazu Hausdressing & frisches Baguette

-A-G-L-C-

SPARGEL MIT GARNELEN 36,90€

weißer Spargel mit Rosmarinkartoffeln, Sauce Hollandaise & zerlassene Butter

-A-G-L-C-B-

SPARGEL & WILD 43,90€

weißer & grüner Spargel mit rosa gebratenem Wildschweinrücken, dazu Krokette, Sauce Hollandaise & kräftige Jus

-A-G-L-C-M-H-

SPARGEL MIT RINDERFILET 42,90€

saftiges Rinderfilet (200 g) auf Spargel-Zwiebel-Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

-A-G-L-C-B-



SPEISEKARTE

Vorspeisen & Suppen

BRUSCETTA

7,90€

kross gebratenes Baguette mit
Tomaten-Salsa & Parmesan

-A-G-

RINDERKRAFTBRÜHE MIT CÉLESTINE

5,90€

mit reichlich Einlage

-Q-G-

SPARGELCREMESUPPE

6,90€

frische hausgemachte
Spargelcremesuppe

-A-G-L-C-



Salate

GROSSER SALATTELLER 9,90€
mit Wildkräutern und knackigen
Blattsalaten,
dazu Hausdressing & ofenwarmes Baguette -A-G-

WAHLWEISE MIT

- cremigem Feta 12,90€
- gebratenen Hähnchenbruststreifen 14,90€
- vier gebratenen Garnelen
(ohne Schale) 17,90€
- Rinderfilet in Streifen 21,80€



Klassiker

SCHWEINESCHNITZEL "HOLSTEIN"

21,90€

-A-C-G-L-

mit Röstzwiebeln, zwei Spiegeleiern &
knackigem Marktgemüse,
dazu Bratkartoffeln

ROSA GEBRATENE RINDERLEBER

19,90€

-A-C-G-L-

auf Kartoffelpüree & Röstzwiebeln,
mit Marktgemüse

ZART GEGARTER LAMMBRATEN

29,90€

-A-C-G-L-

dazu Speckbohnen & Salzkartoffeln



Fisch & Meer

ZANDERFILET MIT NORDSEEKRABBen

24,90€
-A-C-D-G-L-

dazu ein gemischter Salat,
Bratkartoffeln & Sauce Hollandaise

LACHSFILET AUF FENCHEL GEMÜSE

23,90€
-A-D-G-L-

dazu ein gemischter Salat,
Rosmarinkartoffeln & Dijon-Senf-Sauce

PANNFISCH VOM ROTBARSCH

19,90€
-A-D-G-

dazu hausgemachter Gurkensalat,
Bratkartoffeln & Dijon-Senf-Sauce



Pasta & Vegetarisch

PASTA PESTO

14,90€

-A-C-G-Q-

Bandnudeln geschwenkt in
hausgemachtem Rucolapesto
mit Cocktailtomaten, Rucola & Parmesan

GNOCCHI

12,90€

-A-C-

in Kräuter-Kürbis-Sauce

BLUMENKOHL - SÜSSKARTOFFEL - TALER

10,90€

-F-H-

dazu Rosmarinkartoffeln & Schmorgemüse



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, hierbei ist das Fleisch am Ende besonders zart und äußerst geschmackvoll. 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

200 g
34,00€

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

300 g
40,00€
-G-L-

RUMPSTEAK

200 g
31,00€

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

300 g
35,00€
-G-L-

STEAKTELLER

25,90€
-A-L-M-

saftige Steaks von der Schweinslende,
Rind & Hähnchenbrust

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen eine
Ofenkartoffel mit hausgemachter Sauercreme,
Kräuterbaguette, Kräuterbutter & feine
Pfeffersauce



Dessert

LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN

6,90€

-A-G-

mit Vanilleeis & Schlagsahne

WARMER APFELWÜRFEL

5,90€

-G-Q-

mit Haselnusseis & Schlagsahne

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN

6,90€

-H-Q-

mit Vanilleeis



Allergeninformation

GEMÄSS CODEX - EMPFEHLUNG

KURZBEZEICHNUNG

BUCHSTABENCODE

glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R
Alkohol	Q

- 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.)