

HOTEL
ZUM DEUTSCHEN HAUSE
KIRCHHATTEN WILDESHAUSER GEEST



**FAMILIE SCHNITKER
&
DAS TEAM HEISSEN SIE**

*Herzlich
Willkommen!*

LILLET LEMON

Lillet Blanc, Bitter Lemon, Zitrone

5,90 €



PINK LADY (ALKOHOLFREI)

Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft,

Grenadine

4,90€



L I E B E R G A S T ,

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 Samstag ab 17:00 Uhr geöffnet
Sonntag ab 11:00 Uhr // 17:00 Uhr
Warme Küche von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr //
17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

KLASSIKER

Schnitzel Cordon Bleu _____

22,90 €

-A-C-G-L-

Gefüllt mit Schinken und Käse
Mit Schmorgemüse, Kroketten & Sauce
Hollandaise

Schweineschnitzel "Holstein" _____

22,90 €

-A-C-G-L-

Mit Röstzwiebeln, zwei Spiegeleiern,
Bratkartoffeln & knackigem Marktgemüse

Indisches Hähnchencurry _____

18,90 €

-A-G-L-M-

Mit Fladenbrot, Butterreis & Gurkensalat

Pulled Pork Burger _____

16,90 €

-A-C-G-M-L-

Mit knackigem Salat, Tomate, Röstzwiebeln &
hausgemachter Burgersauce
Dazu Pommes

VORSPEISEN & SUPPEN

Bruscetta _____ **7,90 €**

Kross gebackenes Baguette mit Tomaten-Salsa & Parmesan fein gratiniert

-A-C-G-

Möhren-Ingwer-Creme-Suppe _____ **5,90 €**

Mit Sahnehaube & Baguette

-C-G-A-L-

Pfifferlingsrahmsuppe _____ **7,50 €**

Mit Sahnehaube & Baguette

-A-G-L-

Pfifferlings-Crostini _____ **10,90 €**

Kross gebratenes Baguette mit frischen Pfifferlingen & Parmesan fein gratiniert

-A-C-G-

KLEINIGKEITEN & SALATE

Flammkuchen _____ **9,90 €**
-A-G-C-L-
— Klassisch Elsässer Art mit Speck & Frühlingszwiebeln
— Mit Tomate & Mozzarella

Großer Salatteller von Wildkräutern & knackigen Blattsalaten _____ **10,90 €**
-A-L-G-D-C-

Dazu Hausdressing & ofenwarmes Baguette

- Mit cremigem Feta _____ **12,90 €**
- Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen _____ **15,90 €**
- Mit frischen Pfifferlingen _____ **16,90 €**
- Mit vier gebratenen Garnelen _____ **17,90 €**
(ohne Schale)

PASTA & VEGETARISCH

Pasta Pesto _____	14,90 € -A-C-G-
Bandnudeln geschwenkt in hausgemachtem Rucolapesto Mit Cocktailtomaten, frischem Rucola & Parmesan	
Ofenkartoffel mit Kräutercreme _____	11,90 € -A-C-G-L-
Dazu zwei Scheiben Bruscetta	
Hausgemachter Kartoffelrösti _____	12,90 € -A-C-G-L-
Mit Schmor Gemüse & Pfifferlingen Überbacken mit Gouda	

BOWLS

Turbo-Lachs-Bowl _____

Lachsfilet auf Spaghetti mit Lauchzwiebeln, Möhren, Sojasauce, Mini-Pak-Choi & Erdnüssen

xxx €
-A-C-D-
H-G-

Quinoa-Avocado-Bowl _____

Quinoa auf Feldsalat mit Gurken, Avocados, Petersilie, Ahornsirup, Limetten. Mango & Zimt

11,90 €
-A-C-G-L-

ANGEBOTE DER SAISON

Pfifferlingsschnitzel _____

Mit Speckpfifferlingen & Bratkartoffeln,
dazu ein gemischter Salat

25,90 €

-A-C-G-L-

Förster's Leibspeise _____

Schweinemedallions mit Bratkartoffeln &
frischen Pfifferlingen,
dazu ein gemischter Salat

25,90 €

-A-C-G-L-

Penne mit Pfifferlingen _____

Penne geschwenkt in hausgemachter
Pfifferlingsrahmsauce mit Knoblauch

14,90 €

-A-G-L-

FISCH & MEER

Schollenfilet "Finkenwerder Art" _____ **22,90 €**
-A-D-G-L-
Mit Bratkartoffeln & Speckstippe,
dazu ein gemischter Salat

Lachsfilet auf Pfifferlingsgemüse _____ **27,90 €**
-A-D-G-L-
Mit Rosmarinkartoffeln & Knoblauchsauce,
dazu ein gemischter Salat

Pannfisch vom Rotbarsch _____ **22,90 €**
-A-D-G-L-
Mit Bratkartoffeln & Dijon-Senf-Sauce,
dazu ein hausgemachter Gurkensalat

Matjesfilet "Hausfrauen Art" _____ **15,90 €**
-A-D-G-L-
Mit Bratkartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Backe Backe Kuchen _____ **6,50 €**
Pfannkuchen mit Apfelmus, Zimt & Zucker
-A-C-G-L-

Käpten Nemo _____ **7,90 €**
Fünf Fischstäbchen mit Kartoffelpüree,
dazu Erbsen & Möhren
-A-C-G-L-

Bugs Bunny _____ **7,90 €**
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes,
dazu Ketchup & Mayonaise
-A-C-G-L-

Donald Duck _____ **6,90 €**
Chicken Nuggets mit Pommes,
dazu Ketchup & Mayonaise
-A-C-G-L-

FRISCHE STEAKS AUS DER REGION

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 €

Rumpsteak _____ 200 g
33,00 €
Aus dem flachen Teil des Roastbeefs geschnitten, mit kleinem Fettrand der Geschmack bewahrt 300 g
37,00 €

Steakteller _____ **25,90 €**
Saftige Steaks von der Schweinslende, Rind & Hähnchenbrust

Alle Steaks wahlweise mit Pfifferlingen _____ **+ 6,50 €**



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



-G-L-C-A-

DESSERT

Erdbeer Tiramisu im Glas _____ **6,90 €**
Mit Vanilleeis & Schlagsahne -A-G-C-

Himbeer-Schmand-Creme _____ **5,90 €**
Mit Rosmarinkartoffeln & Knoblauchsauce,
dazu ein gemischter Salat -A-G-C-

Frozen-Smoothie-Bowl mit buntem Fruchtemix **7,90 €**
Beerenmix mit Orangen, Mandeln, Kiwis,
Granatapfel, Mandelmilch, Apfel & Bananen -H-

Käse-Brett _____ **6,90 €**
Verschiedene Sorten Weichkäse mit Baguette &
Butter -A-C-G-

ALLERGENE

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.)

