

HOTEL
ZUM DEUTSCHEN HAUSE
KIRCHHATTEN WILDESHAUSER GEEST



**FAMILIE SCHNITKER
&
DAS TEAM HEISSEN SIE**

*Herzlich
Willkommen!*

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa, Prosecco, Mineralwasser,

Limette 7,50 €



PINK LADY (ALKOHOLFREI)

Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft,

Grenadine 5,50€



HOTEL
ZUM DEUTSCHEN HAUSE
KIRCHHATTEN WILDESHAUSER GEEST

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

WILDMENÜ

VORSPEISE

WILDCONSOMMÉ
mit ofenwarmen Baguette

ZWISCHENGANG

KLEINES SALATBUKETT
mit Streifen vom gebratenen Hirschrücken

HAUPTGANG

REHSCHNITZEL

HIRSCH- &
WILDSCHWEINBRATEN

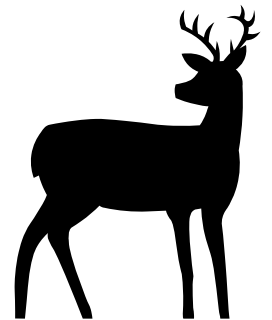
mit frischen Champignons, Preiselbeeren &
kräftiger Wildsauce

KARTOFFELKLÖSSE &
KROKETTEN

ROSENKOHL & ROTKOHL

DESSERT

HASELNUSSEIS
mit heißen Zimtpflaumen



169,00€ FÜR 4 PERSONEN
42,25€ PRO PERSON
(BESTELLUNG AB 2 PERSONEN MÖGLICH)

VORSPEISEN & SUPPEN

Bruschetta _____

Kross gebackenes Baguette mit Tomaten-Salsa &
Parmesan fein gratiniert

7,90 €

-A-G-

Kürbis-Kokos-Suppe _____

Dazu ofenfrisches Baguette

7,90 €

-A-G-L-

Wildconsommé _____

Dazu ofenwarmes Baguette

7,90 €

-A-G-L-

SALATE

Großer Salatteller von Wildkräutern & knackigen Blattsalaten _____ **11,90 €**
-A-C-

Dazu Hausdressing & ofenwarmes Baguette

— Mit gebackenem Feta _____ **13,90 €**
-A-G-L-

— Mit Hähnchenbrustfilet _____ **15,90 €**
-C-B-

— Mit Rinderfilet _____ **22,90 €**

— Mit Garnelen _____ **15,90 €**
-B-

WILDZEIT

Über Nacht gegarter Rehbraten _____ **33,90 €**
Mit Kartoffelklößen, Speckbohnen, Preiselbeerbirne
& kräftiger Portweinjus -A-H-G-C-

Zart gegarter Wildschweinbraten _____ **26,90 €**
Mit Semmelknödeln, Rotkohl & kräftiger Wildsauce -A-H-G-C-

Wildragout mit Spätzle _____ **18,90 €**
Dazu Rotkohl & Preiselbeeren -A-G-M-Q-

Fasanenbrust im Speckmantel _____ **28,90 €**
Auf winterlichem Schmorgemüse, dazu
Rosmarinkartoffeln & Cassissauße -A-G-M-Q-



WILDZEIT

Rosa gebratener Hirschrücken _____ **28,90 €**
Mit Kroketten, Speckrosenkohl & kräftiger Portweinjus -A-G-M-Q-

Enten-Gröstl-Pfanne _____ **22,90 €**
Saftige Stücke vom Entenbraten, dazu Bratkartoffeln,
Zwiebeln & Lauch -A-G-L-

Zartes Entenbrustfilet _____ **28,90 €**
Mit Röstitalern, Rotkohl, Apfelkompott & kräftiger
Geflügelsauce -A-G-L-

KLASSIKER

Oldenburger Grünkohl _____ **25,90 €**

Mit Kassler Nackenbraten, Kochwurst,
Pinkel & Speck, dazu Bratkartoffeln

-A-L-M-

Zarte Rindsroulade _____ **17,90 €**

Mit Apfelrotkohl & kräftiger dunkler Sauce,
dazu Bratkartoffeln

-A-G-C-

Schweineschnitzel "Holstein" _____ **22,90 €**

Mit zwei Spiegeleiern & Röstzwiebeln, dazu
Bratkartoffeln & ein gemischter Salat

-A-G-C-L-

FISCH & MEER

Frisches Lachsfilet _____ **24,90 €**
-A-D-G-
Auf winterlichem Schmorgemüse, dazu
Rosmarinkartoffeln

Pannfisch vom Lachs _____ **22,90 €**
-A-D-G-
Mit Bratkartoffeln, einem gemischten Salat &
Dijon-Senf-Sauce

PASTA & VEGETARISCH

Pasta Tagliatelle _____ **16,90 €**
-A-D-G-
Bandnudeln geschwenkt in Weißwein-Sahne-Sauce,
dazu winterliches Schmorgemüse, Rucola & Parmesan

Kartoffel-Kürbis-Auflauf _____ **9,90 €**
-A-G-
Mit Käse überbacken

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

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



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

-G-L-C-A-

DESSERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn _____ **6,90 €**
Mit Vanilleeis & Schlagsahne -A-G-C-

Apfelstrudel _____ **6,50 €**
Mit Vanilleeis & Schlagsahne -A-G-C-

Unsere Eissorten _____ **1,30 €**
je Kugel
Vanille
Schokolade
Erdbeere
Stracciatella
Haselnuss
Himbeersorbet

Dazu heiße Kirschen oder Zimtpflaumen _____ **1,50 €**

Schlagsahne _____ **0,30€**

ALLERGENE

GEMÄSS CODEX - EMPFEHLUNG

KURZBEZEICHNUNG	BUCHSTABENCODICE
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.)

