

Sommerzeit...

Kartoffelzeit

...Herbstzeit

Es ist warm, die Natur blüht in vollen Zügen, die ersten Früchte des Jahres sind reif. Gerne servieren wir Ihnen unsere neueste Kreation.....Kartoffeln aus hiesigem Anbau. Gerne präsentieren wir Ihnen heimische Kartoffelsorten aus der Region die Sie sicherlich so noch nicht kennen.

Einen guten Appetit wünscht

Familie Schnitker und das Team vom Hotel & Restaurant

„Zum Deutschen Hause“

Wussten Sie schon wann man Kartoffeln erntet?

Der richtige Zeitpunkt für die Ernte der Knolle ist gekommen, wenn das oberirdische Laub welkt. Ist es dann endlich so weit, kann man die Knollen am Besten mit einem Spaten aus dem Erdreich holen und anschließend vorsichtig mit einer (Kartoffel-) Bürste oder den Händen vom groben Schmutz reinigen und das welke Laub entfernen. Zur Lagerung sollten ausschließlich unbeschädigte, gesunde Kartoffeln verwendet werden.



Es gibt weltweit ca. 130 verschiedene Sorten Kartoffeln. Die Erntezeit der Kartoffeln beträgt von Anfang Juni bis Ende Oktober,

Hinzu kommen auch die verschiedenen Kochtypen: Festkochend, Vorwiegend Festkochend und Mehlig kochend. Festkochende Kartoffeln werden überwiegend für Kartoffelsalate, Salz- und Pellkartoffeln, Vorwiegend Festkochenden Kartoffeln werden ebenfalls für Salz-, Pell- und Bratkartoffeln verwendet. Mehlig kochende Kartoffeln werden gerne für Kartoffelbrei, Kartoffelklöße, Suppen und Eintöpfe benutzt.

Kartoffeln enthalten keinen Zucker, sondern Stärke. Ihr Eiweißgehalt liegt gerade mal bei 2%. Fett ist kaum vorhanden, das heißt, der Energiewert der Kartoffeln ist sehr gering und der hohe Wassergehalt wirkt zusätzlich energiehemmend. Kartoffelprodukte sättigen nur mittelmäßig, denn die Verweildauer im Magen beträgt gerade einmal 2-3 Stunden.

Aus dem Suppentopf

Frische, hausgemachte Kartoffelsuppe

mit Walnuss-Speck , dazu ofenwarmes Baguette

A-L-G

Lecker-cremige Tomatencremesuppe

mit Sahnehäubchen, dazu ofenwarmes Baguette

Tassenportion

Große Portion

A-L-G

Frische, hausgemachte Hühnersuppe

dazu ofenwarmes Baguette

A-L-G

Leckere Vorspeisen und Kleinigkeiten

Feiner Räucherlachs auf hausgemachtem Kartoffelrösti

Von der festkochenden Allians

dazu Meerrettichsahne

S-C-D-L

Die traditionelle Ofenkartoffel

mit Kräutercreme und Baguette

F-C-A-O-H-P

Gefüllte Zucchinischiffchen

mit Paprika-Zwiebelgemüse & Schafskäse gefüllt

gratiniert

F-C-A-P

*4 Scheiben **Bruscetta***

mediterran - abgeschmeckte Tomaten

auf lecker - krossem Baguette

mit Parmesan fein gratiniert

F-C-A-P

Ofenschafskäse

mit frischen Tomaten, Zwiebeln,

fein abgeschmeckt und überbacken

F-C-A-P

Fisch & Meer...

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

Dazu Bratkartoffeln

& Speckstippe

D-C

Frisches Lachsfilet mit hausgemachtem Ruccula Pesto

mit Pellkartoffeln

dazu Kräuterquark

D-C-G-L

Gemischter Fischteller „Neptun“

dreierlei Fischfilets goldbraun gebraten

auf gedünstetem Spitzkohl in Kräuterrahm

dazu Salzkartoffeln & zerlassene Butter

D-C-G-L

Frische holländische Matjesfilet's „Hausfrauen Art“

Mit Zwiebel-Apfel-Sauce,

dazu Bratkartoffeln

D-C-G-L



*Zu allen Fischgerichten bedienen Sie sich
einmal am Salatbüfett*

Salatliebhaber & Vegetarier

Kartoffel - Trio

Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme

Geröstete Bratkartoffeln

Kartoffelspalten

*dazu Kräuterquark und roter Chilidip
& ofenwarmes Baguettebrot*

Großer Salatteller „mediterran“

Auswahl von frischen Salaten mit

frisch gebratenen Rumsteakstreifen und angerösteten Kernen

dazu Baguette & Hausdressing

Großer bunter Salatteller „Ozeanis“

Auswahl von frischen Salaten mit

verschiedenen kross gebratenen Fischfilets

dazu Baguette & Hausdressing

Cesar's Salat

Frische Blattsalate in fein abgeschmecktem Zitronendressing

mit Hähnchenbrustfilet und frischen Parmesanhobel

dazu Baguette & Hausdressing

Kräuternudeln mit Garnelen

Auf Schmorgemüse in der Pfanne geschwenkt

abgerundet mit Parmesanhobel

Steaks vom Rind

Saftiges Rumpsteak

auf frischen Champignons,
dazu Kartoffelgratin
mit Pfefferrahmsauce & Kräuterbutter
180 g oder 220 g

Zartes Rinderfilet „Spezial“

mit Röstzwiebeln & Pfefferrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten
& Kräuterbutter
180 g oder 220 g

Hatter Grillteller

1 Rindersteak, 1 Medaillon von der Schweinelende &
1 Filet von der Hähnchenbrust auf frischen Champignons
dazu ein kross gebratener Speckspieß,
Bratkartoffeln Kräuterbutter & Sc. Hollandaise

Filetpfanne „Hofmeister“

3 Schweinemedallions in der Pfanne
Mit frischen Rahmchampignons & Käse überbacken
dazu Kartoffelkroketten

Zu allen Steakgerichten bedienen Sie sich
einmal am Salatbüfett

Schnitzelvariationen

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce
dazu Bratkartoffeln

Schweineschnitzel „nach Art des Hauses“
mit Schmorgemüse und Käse überbacken
dazu Kartoffelgratin

Goldbraun gebratenes Cordon-Bleu
Mit Schinken und Käse gefülltes Hähnchenschnitzel
dazu Kartoffelkroketten

Zu allen Schnitzelgerichten bedienen
Sie sich einmal am Salatbüfett

Noch mal zur Kartoffel.....

Als Friedrich II. 1740 als junger König den Thron übernahm, litt sein Volk Hunger. Er verordnete den Bauern mehrfach den Anbau von Kartoffeln und verschenkte sogar Saatkartoffeln. Seine Staatsdiener waren zur Kontrolle verpflichtet. Oft bereiste er selbst das Land, um die Umsetzung seiner Gesetze und Reformen zu überprüfen. Außerdem wird ihm die List nachgesagt, er habe die Felder bewachen lassen, um die Kartoffeln wertvoller wirken zu lassen. Zudem wanderten Siedler ein, die die Kartoffel schon kannten.

Dessert



Vanilleeis mit frischen Erdbeeren & Sahne

4,20 €

Sanfter Engel

Vanilleeis mit Orangensaft
& Sahne



Mousse au Chocolate

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

- ➔ 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.)