

Unsere Speisekarte



Herzlich Willkommen im „platzhirsch“

Etwas zu unserer Geschichte:

Im Januar 1904 wurde die Gaststätte „Herkenhoff“ von Hermann Herkenhoff in diesem Gebäude eröffnet; Der Name „Matzkens“ wurde in Anlehnung an den Spitznamen seines Vaters Matthias schnell geläufig.

Am 1. Mai 2015 verabschiedeten sich Marlies (geb. Herkenhoff) und Klaus Glasmeyer in den Ruhestand.

Im April 2016 eröffnete nach einer umfangreichen Sanierung der platzhirsch in diesem Gebäude.

Wir freuen uns ganz besonders die so traditionsreiche Gaststätte Herkenhoff „Matzkens“ in Gellenbeck weiter betreiben zu dürfen!

Wartezeit:

Wir sind immer bemüht Sie nicht länger als nötig auf Ihre Speisen warten zu lassen.

Bitte haben Sie dennoch Verständnis dafür, dass es gerade bei sehr vielen gleichzeitigen Bestellungen zu einer erhöhten Wartezeit kommen kann.

Der Großteil Ihrer Speisen wird immer frisch und erst nach Ihrer Bestellung für Sie zubereitet!

Sie haben was zu feiern?

Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläums- oder Familienfest, wir planen Ihre Feier!

Bei uns steht Ihnen ein moderner Festsaal für bis zu 145 Personen zur Verfügung. Und wenn Sie lieber zu Hause oder einer exklusiven Location feiern möchten, stehen wir Ihnen mit unserem professionellen Cateringservice zur Seite.

Sprechen Sie uns einfach an!

Etwas Kleines vorweg

Aioli Körbchen Aioli mit hausgebackenem Baguette 3,5	3,00
Matzkens „Hochzeitsuppe“ 3,5	4,00
Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Baguette 3,9	4,60
Bruschetta Kräuterröstbrot mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Basilikum belegt 3	4,80
Ziegenkäse im Speckmantel mit Kräuterröstbrot und hausgemachter Tomatenmarmelade 1,3,9	6,90

Kleine Leckereien

Antipasti Variation nach „Art des Hauses“ mit frischem Baguette 1,3,9	9,90
Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräutercreme 9	4,00
+ frischen Champignons mit Speck und Zwiebeln 1,9	7,80
+ Röstgemüse 3,9	7,80
+ gebratenen Putenbruststreifen 9	9,50
+ geräuchertem Lachs 6,9	10,50
Gebackener Schafskäse auf Tomatensalat mit frischem Baguette 3,9	6,90

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

„Schlemmerpfanne“ drei Schweinefiletmedaillons mit Gemüse und Soße Bernaise überbacken, dazu Kroketten 5,9,11	14,90
Puten Bruststeak „mediterran“ auf Röstgemüse in fruchtiger Tomatensoße dazu Rosmarinkartoffeln 3,9	16,50
„Grillspieß“ Rumpsteak, Schweinerückensteak und Putensteak mit gegrillter Paprika, Zwiebeln und Bacon am Spieß, dazu Kräuterbutter, frische Bratkartoffeln und einem Salat vom Buffet 1,3,9	17,80
Schweinefilet „mediterran“ gefüllt mit getrockneten Tomaten und Feta auf Röstgemüse in fruchtiger Tomatensoße dazu Rosmarinkartoffeln 1,9	17,80
Gegrilltes Thunfischsteak - englisch gegrillt - auf Gemüse- Couscoussalat, Zitrone und frischem Baguette 3,6,9	13,90
Gegrilltes Lachsfiletsteak auf Bandnudeln in Sahnesoße und Blattspinat 3,6,9	16,90

Balkan Spezialitäten vom Grill

Cevapcici Hackfleischröllchen mit Djuwetschreis und Salat vom Buffet	12,80
Grillteller Fleischspieß, Cevapcici, Hacksteak, Bacon, Djuwetschreis und Salat vom Buffet 1	15,80
Lustiger Bosnjak Rumpsteak „Grain Fed“ gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Djuwetschreis und Salat vom Buffet 1,9	22,80

Die platzhirsch Schnitzelecke

„Schnitzel Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Zitrone, Pommes Frites und Salat vom Buffet ^{3,5,9}	10,90
„Zigeunerschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachter Zigeunersoße, frischen Bratkartoffeln und Salat vom Buffet ^{1,3,5,9}	13,80
„Jägerschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachter Jägersoße, frischen Bratkartoffeln und Salat vom Buffet ^{1,3,5,9}	13,80
„Zwiebelschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit geschmorten Zwiebeln, frischen Bratkartoffeln und Salat vom Buffet ^{1,3,5,9}	13,80
„Pfefferschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachter Pfeffersoße, frischen Bratkartoffeln und Salat vom Buffet ^{1,3,5,9}	13,80
„Bauernschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit Spiegelei, gebratenen Speckstreifen, frischen Bratkartoffeln und Salat vom Buffet ^{1,3,5,9}	13,80

**Schon an Ihr Dessert gedacht?
Unsere Dessert Auswahl finden Sie auf der letzten Seite!**

Unsere Italienische Seite

„Tortellini con panna & prosciutto“ Tortellini mit Käse gefüllt in Schinken Sahnesoße 3,5,9	9,80
„Toskana“ Tortellini mit Käse gefüllt in Olivenöl, Cherrytomaten, gegrillter Paprika, Zucchini und frischen Kräutern in fruchtiger Tomatensoße 3,5,9	10,80
„Alla Chef“ Tortellini mit Käse gefüllt in Curryschmand, mit frisch gebratenen Putenbruststreifen, Champignons, Zwiebeln und Bohnen 3,5,9	11,20
„Argentinier“ Fettuccine (Bandnudeln) mit Rindersteakstreifen, frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in fruchtiger Tomatensoße 3,5,9	12,80

Zu allen Pasta Gerichten reichen wir frischen Parmesankäse.



Der Steak Baukasten

„stellen Sie sich mit unseren Beilagen und Soßen Ihr Lieblingsgericht zusammen“

Zartes Rumpsteak „Grain Fed“ aus Südamerika
mit hausgemachter Kräuterbutter und
frischem Baguette 3,9

- 200 Gramm 17,20
- 300 Gramm 24,10

„Pfeffersteak“

Zartes Rumpsteak „Grain Fed“ aus Südamerika mit Pfeffersoße
und frischem Baguette 3,9

- 200 Gramm 19,20
- 300 Gramm 26,10

Medaillons vom Schweinefilet
mit hausgemachter Kräuterbutter und
frischem Baguette 3,9

- 200 Gramm 11,50
- 300 Gramm 16,90

Schweinerücken Steak
mit hausgemachter Kräuterbutter und
frischem Baguette 3,9

- 200 Gramm 8,20
- 300 Gramm 11,80

Putenbrust Steak
mit hausgemachter Kräuterbutter und
frischem Baguette 3,9

- 200 Gramm 8,90
- 300 Gramm 12,90

Was bedeutet „Grain Fed“?

„Die Rinder wachsen in natürlicher Umgebung auf und werden 20-22 Monate mit Gras und mind. 100 Tage mit hochwertigem Getreide gefüttert. Auf Grund der besonderen Mast, zeichnet sich dieses Fleisch durch einen außergewöhnlichen, guten Geschmack, eine sehr feine Marmorierung und Zartheit aus.“

Salat vom Buffet

Kleiner Salat vom Buffet	3,50
Mittlerer Salat vom Buffet	4,50
Großer Salat vom Buffet	8,90

Am Buffet erwarten Sie verschiedene Dressings. ^{1,3,5,9,11,12}

Extras aus der Küche

Gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln ¹	3,80
Putenbruststreifen	5,50
Gegrilltes Lachssteak ⁶	13,90

Wir reichen zu allen Salaten vom Buffet frische Baguette. ³

Beilagen

Frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ₁	3,80
Gemüseauswahl mit Soße Bernaise _{1,5,9,11}	3,00
Röstgemüse (Champignons, Paprika, Zucchini, Möhren, Zwiebeln & Cherry-Tomaten in Olivenöl geröstet)	3,80
Kroketten	2,50
Rosmarinkartoffeln	3,80
Pommes Frites	2,50
Wedges	2,50
Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräutercreme ₉	4,00
Champignons mit Speck und Zwiebeln ₁	3,80
Hausgemachte Jägersoße, Zigeunersoße oder Pfeffersoße _{1,3,9}	2,50
Soße Bernaise _{1,5,9,11}	2,50
Hausgemachte Kräuterbutter _{6,9}	0,70
Mayonnaise oder Ketchup _{5,9,11,12}	0,50
Hausgemachte Aioli _{5,9}	0,70
Extra Baguette Körbchen ₃	1,80

1 Konservierungsstoffe, 2 Gerstenmehl, 3 Weizenmehl, 4 Krebstiere, 5 Eier, 6 Fisch, 7 Erdnüsse, 8 Sojabohnen, 9 Milch, 10 Schalenfrüchte, 11 Sellerie, 12 Senf, 13 Sesamsamen, 14 Schwefeldioxid und Sulphite, 15 Lupinen, 16 Weichtiere

Etwas Süßes zum Schluss

Quark mit frischen Früchten 9	3,00
Herrencreme 9	3,50
Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Sahne 5,9	5,90
Joghurt Drinks „die fruchtige Erfrischung“ 9	0,4l 3,80
- Kirsche	
- Johannisbeere	
- Maracuja	
- Banane	

Heiß auf Eis?

Die Eiskarte ist schon unterwegs!

Sind Sie schon Mitglied in unserer Stammgastkartei?

Lassen Sie sich jetzt eintragen und genießen Sie viele Vorteile, wie z.B. ein monatliches Gewinnspiel, versch. Gutscheine zum Geburtstag und vieles mehr...

