

Unsere Speisekarte



Herzlich Willkommen im „platzhirsch“

Etwas zu unserer Geschichte:

Im Januar 2015 eröffnete Julian Fletemeyer den „platzhirsch“ in Lienen. Nachdem er sich entschieden hatte in Hagen/Gellenbeck einen zweiten Standort zu eröffnen, übergab er die Küchenleitung in Lienen seinem ehemaligen Auszubildenden Dean Hunt.

Im Januar 2017 fiel die Entscheidung, dass Dean Hunt den „platzhirsch“ Lienen ganz übernehmen wird.

Nach wie vor ist es uns eine besondere Freude, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns im „platzhirsch“.

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. Ihre Speisen werden 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!

Für große Feiern steht Ihnen eine gemütliche Diele im Fachwerkstil, mit einem tollen Kamin und urigem Ambiente zur Verfügung.

Für kleinere Gesellschaften von 8-10 Personen können wir Ihnen kleine gemütliche Räume anbieten.

Und wenn Sie lieber zu Hause oder in einer anderen Location feiern möchten, stehen wir Ihnen mit unserem professionellen Cateringservice gerne zur Seite.

Sprechen Sie uns einfach an!

Etwas Kleines vorweg

| | |
|---|-------|
| Aioli Körbchen hausgemachte Aioli mit frischem Baguette 3,5,9 | 3,00 |
| Lienener „Hochzeitssuppe“ 3,5 | 4,00 |
| Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Baguette 3,9 | 4,60 |
| Bruschetta Kräuterröstbrot mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Basilikum belegt 3,9 | 4,80 |
| Ziegenkäse im Speckmantel mit Kräuterröstbrot und hausgemachter Tomatenmarmelade 1,2,9 | 6,90 |
| Thunfisch - Carpaccio Kürbiskernölvinaigrette, gehobeltem Parmesan und Baguette 3,6,9 | 10,80 |

Kleine Leckereien

| | |
|--|-------|
| Antipasti Variation nach „Art des Hauses“ mit frischem Baguette 3,9 | 9,90 |
| Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräutercreme 9 | 4,00 |
| + frischen Champignons mit Speck und Zwiebeln 1,2,9 | 7,80 |
| + gebratenen Putenbruststreifen 1,2,9 | 9,50 |
| + geräuchertem Lachs 6,9 | 10,50 |
| Drei Berner Rösti mit hausgemachter Kräutercreme und Räucherlachs 6,9 | 9,60 |
| „Caprese“ italienischer Salat aus Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto und Olivenöl 3,9 | 6,80 |

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

| | |
|--|-------|
| „platzhirsch Gulasch“ saftiges Hirschgulasch mit Röstgemüse und Rösti 3,9 | 14,20 |
| „Schlemmerpfanne“ drei Schweinefiletmedaillons mit Gemüse und Soße Bernaise überbacken, dazu Kroketten 5,6,9,11 | 14,90 |
| „Grillspieß“ Rumpsteak, Schweinerückensteak und Putensteak mit gegrillter Paprika, Zwiebeln und Bacon am Spieß, dazu Kräuterbutter, frische Bratkartoffeln und einem Salat der Saison 1,2,9 | 17,80 |
| Schweinefilet „mediterran“ gefüllt mit getrockneten Tomaten und Feta auf Röstgemüse in fruchtiger Tomatensoße dazu Rösti 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 | 15,90 |
| „Der Burger“ 3,9,13 200 Gr. Rindfleisch oder 200 Gr. Putenbrust in Ciabatta mit Gurken, Tomaten, Salat und Gouda belegt, dazu unsere hausgemachte Barbecue-Sweet-Chili-Soße. | 10,90 |
| + Bacon 1,2 | 1,50 |
| + geschmorte Zwiebeln | 1,00 |
| + Wedges oder Pommes | 2,50 |

Die platzhirsch Schnitzelecke

| | |
|---|-------|
| „Schnitzel Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Zitrone, Pommes Frites und Beilagensalat _{3,5,9} | 10,90 |
| „Zigeunerschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachter Zigeunersoße, frischen Bratkartoffeln und Beilagensalat _{1,2,3,5,9} | 13,80 |
| „Jägerschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachter Jägersoße, frischen Bratkartoffeln und Beilagensalat _{1,2,3,5,9} | 13,80 |
| „Zwiebelschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit geschmorten Zwiebeln, frischen Bratkartoffeln und Beilagensalat _{1,2,3,5,9} | 13,80 |
| „Pfefferschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachter Pfeffersoße, frischen Bratkartoffeln und Beilagensalat _{1,2,3,5,9} | 13,80 |
| „Bauernschnitzel“ Schnitzel vom Schweinerücken mit Spiegelei, gebratenen Speckstreifen, frischen Bratkartoffeln und Beilagensalat _{1,2,3,5,9} | 13,80 |
| Schnitzel von der Hähnchenbrust „Mediterran“ mit Tomaten, Basilikumpesto und Mozzarella überbacken, dazu Kroketten _{1,2,3,5,9,10} | 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, 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.“

Unsere grüne Seite

| | |
|---|-------|
| Gemischter Beilagen Salat ₃ | 2,90 |
| Kleiner gemischter Salat der Saison ₃ | 3,90 |
| Großer gemischter Salat der Saison ₃ | 7,90 |
| „Italienischer Salat“ Tomate und Mozzarella auf frischen Blattsalaten mit marinierten Putenbruststreifen und Balsamico Dressing ₃ | 10,80 |
| Gegrillter Lachs auf frischen Blattsalaten mit Cherry-Tomaten, Orangenfilets und Balsamico Dressing _{3,6} | 13,80 |
| Salat „alla Dean“ Roastbeefstreifen auf frischen Blattsalaten mit Cherry-Tomaten, Mais, Parmesan, Croutons und Balsamico Dressing | 14,80 |
| Salat „alla Chef“ großer gemischter Salat der Saison mit gebratenen Champignons, Speck und Zwiebeln | 9,90 |
| Dressing nach Wahl: <ul style="list-style-type: none">- Joghurt Dressing ₉- Balsamico Dressing- Haus Dressing (Honig-Senf) _{9,12} | |
| Wir reichen zu allen Salaten frisches Baguette ₃ | |

Beilagen

| | |
|--|-------------|
| Frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{1,2} | 3,80 |
| Gemüseauswahl mit Soße Bernaise ^{5,6,9,11} | 3,00 |
| Röstgemüse (Champignons, Paprika, Zucchini, Möhren, Zwiebeln & Cherry-Tomaten in Olivenöl geröstet) | 3,80 |
| Kroketten | 2,50 |
| Rösti | 2,50 |
| Pommes Frites | 2,50 |
| Wedges | 2,50 |
| Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräutercreme ⁹ | 4,00 |
| Champignons mit Speck und Zwiebeln ^{1,2} | 3,80 |
| Hausgemachte Jägersoße, Zigeunersoße oder Pfeffersoße ^{1,2,9} | 2,50 |
| Soße Bernaise ^{5,6,9,11} | 2,50 |
| Hausgemachte Kräuterbutter 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 Nitritpökelsalz, 2 Rauch, 3 Glutenhaltiges Getreide, 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

| | |
|---|------|
| Hausgemachte rote Grütze mit Vanille-Eis und Sahne | 5,20 |
| Herrencreme 9 | 3,50 |
| Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Sahne 5,9 | 5,90 |
| Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 3,9 | 5,90 |
| Quarkspeise mit frischen Früchten | 3,50 |

Heiß auf Eis?

Die Eis Karte 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...

