



# Speisenkarte



*IHR GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT!*  
**Landhaus Adensen**

**HOTEL - RESTAURANT - BIERGARTEN - KEGELBAHNEN - PARTYSERVICE**

Wir kochen für Sie:

Dienstag-Samstag 17.00-22.00 Uhr

Sonntag 12.00-14.00 Uhr + 17.00 bis 21.00 Uhr



## Weil Hähnchen unsere Spezialität sind...

<b>½ Brathähnchen</b>	<b>mit Brot</b>	<b>5,20 €</b>
	<b>mit Fritten</b>	<b>7,20 €</b>

wie immer mit Zitrone oder...

...probieren Sie doch dazu einmal unsere hausgemachten Dips:

- Knoblauch-Kräuter 0,50 €
- Barbecue-Tomate 0,50 €
- Curry-Apfel 0,50 €

**Hähnchenbrust-Geschnetzeltes** 8,50 €  
mit gebratenen Gemüsestreifen im Kräuterpfannkuchen

**Calenberger-Landhaus-Burger** 8,50 €  
Hausgemachte Gockel-Frikadelle im warmen Sesam-Brötchen  
mit knackigem Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Tomatenchutney  
dazu Cole-Slaw (amerik. Krautsalat) und Fritten

**Uli's Meister-Sandwich** 8,50 €  
mit saftiger Hähnchenbrust, knusprigem Speck,  
knackigem Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Mayonaise  
dazu Coleslaw (amerik. Krautsalat) und gebratene Kartoffelecken

**Bombay-Pfanne**  
Hähnchenbrust-Geschnetzeltes in Curry-Früchte-Sauce  
und Wildreis -fruchtig/scharf- 9,90 €



## Aus dem Suppentopf

**Strauchtomaten-Suppe** 3,80 €

mit einem Sahneklecks und knuspriger Käsestange

**Bäuerliche Zwiebelsuppe** 4,80 €

mit Schinkenstreifen, Majoran, Croutons und Käse überbacken



## Aus der Bistro-Küche

**Warmduscher-Currywurst** mit Fritten 6,00 €

**Heißduscher-Currywurst** (extra scharf) mit Fritten 6,50 €

**Gebackener Camembert** 6,90 €  
mit Preiselbeer-Dip dazu Butters toast und Salatbeilage

**Hausgemachtes Sauerfleisch** 8,50 €  
mit Bratkartoffeln und Remoulade

## Unsere beliebten Flammkuchen

**Klassik-Flammkuchen** **5,50 €**

(mit Creme Fraiche, Speck, Zwiebeln + Käse überbacken)

**Landhaus-Flammkuchen** **7,00 €**

(mit Creme Fraiche, Bauernschinken, Tomate, Rucola + Käse überbacken)

**Schäfchen-Flammkuchen** **7,50 €**

(mit Creme Fraiche, Spinat, Zwiebeln, Hirtenkäse + Käse überbacken)

**Der pikante Flammkuchen** **8,50 €**

(mit BBQ-Tomaten-Chutney, Salami, Pepperoni, Zwiebeln, Paprika  
+ *Käse überbacken*)



## Da haben wir den Salat

### Knackige Salatplatte der Saison ....

- mit Kochschinken, Käse, Ei und Hausdressing  
**8,00 €**
- mit gebratener Hähnchenbrust, Apfelspalten und Hausdressing  
**8,50 €**
- mit gebratenem Hirtenkäse im Schinkenmantel und Hausdressing  
**8,50 €**

Zu allen Salatplatten servieren wir  
krosses Kräuter-Knoblauchbrot

## Und was gibt's für Vegetarier ?

**Knackiges Grillgemüse** der Saison  
auf Kräuterpannkuchen, einer Grilltomate  
und Sauce Bernaise

8,00 €



## Aus Fischer's Netz

**Pannfisch**  
mit Bratkartoffeln, leichter Senfsauce  
und kleinem Marktsalat

10,90 €

**Gebratene Lachsschnitte**  
mit Zitronen-Hollandaise, Salzkartoffeln  
und kleinem Marktsalat

14,50 €



## Aus der Landhaus-Küche

### **Jäger's Lieblings-Schnitzel**

**12,00 €**

mit geröstetem Champignon-Zwiebel-Gemüse,  
ein Klecks Bernaise, dazu Fritten und kleiner Marktsalat

### **Landhaus-Schlemmertopf**

**13,50 €**

mit gegrillten Schweinefilét-Medaillons  
Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Bernaise

### **Holzfüller-Pfanne**

**14,00 €**

Schweine- und Rindersteak,  
mit Schmorzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln und kleinem Marktsalat

### **Landhaus-Rinderroulade**

**12,50 €**

traditionell gefüllt mit Gewürzgurke, Bauernspeck  
u. Zwiebeln, mit Rotweinsöße,  
Petersilienkartoffeln und Rotkohl

### **Südamerikanisches Rumpsteak**

mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Fritten und kleinem Marktsalat

**250 g 17,90 €**

**200 g 15,90 €**

## Cool für Kids



### **Donald Duck**

Hähnchen-Nuggets mit Fritten und Ketchup

**4,50 €**



### **Schweinchen Dick**

Schnitzel mit Fritten und Ketchup

**6,50 €**



### **Räuber-Teller**

**0,00 €**

1 leerer Teller + Besteck - geraubt wird bei den Großen



### ***Biene Maja***

**2,00 €**

1 Kugel Vanille-Eis mit roter Fruchtsoße



## Biere vom Fass

Gilde Ratskeller Premium-Pils	0.2 l	1,70 €
	0.3 l	2,50 €
	0.4 l	3,20 €
Franziskaner Weizenbier (Hefe)	0.3 l	2,50 €
	0.5 l	3,80 €
Gilde Rubin	0,2 l	1,90 €
	0,3 l	2,80 €

## Flaschenbiere

Gilde Pilsener -alkoholfrei-	0.33 l	2,50 €
Vitamalz <sup>(1,11)</sup>	0.33 l	2,50 €
Berliner Weiße mit Schuss	0.33 l	2,50 €
-Waldmeistersirup (1,11) od. Himbeersirup (11) -		
Franziskaner Weizenbier	0.5 l	3,80 €
-Kristall oder Dunkel-		
Franziskaner Weizenbier	0.5 l	3,80 €
-Alkoholfrei-	0,33 l	2,50 €





## Offene Weine

Weißwein-Schorle, trocken 0.2 l 3,00 €

Ockenheimer Hockenmühle

Riesling Hochgewächs

(Aromatik von Zitrus, spritzig und jung)

Weißwein trocken Q.b.A. 0.2 l 4,50 €

Ockenheimer St. Jakobsberg

Blauer Portugieser

(Frisch, Erdbeer-Aromatik)

Roséwein lieblich Q.b.A. 0.2 l 4,50 €

Ockenheimer Kreuz

Blauer Portugieser

(Rubinrot, weicher-leichter Charakter)

Rotwein trocken Q.b.A. 0.2 l 4,50 €



WEINGUT  
**Bungert-Mauer**  
OCKENHEIM

*„Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“*

*(Dieter Bungert, verst. 2007)*



## Alkoholfreie Getränke

Bad Pyrmonter Mineralwasser	0.25 l	1,90 €
	0,75 l	4,90 €

### Limonaden:

Coca-Cola, Coca-Cola Light/ Zero <sup>®</sup> (1,9)	0.2 l	1,70 €
Fanta <sup>®</sup> (1,3)	0.3 l	2,40 €
Sprite <sup>®</sup>	0.4 l	3,00 €

Saft-Schorle	0.2 l	1,70 €
z.B. Apfel, Orange,	0.3 l	2,40 €
Rhabarber, Johannisbeere	0.4 l	3,00 €

### !Neu!

Bad Pyrmonter Bitter Lemon (3,10)		
Bad Pyrmonter Ginger Ale (10)	0.25 l	2,50 €

### Säfte:

Orangensaft	0.2 l	2,50 €
Apfelsaft	0.2 l	2,50 €
Rhabarbersaft	0.2 l	2,50 €
Johannisbeer-Nektar	0.2 l	2,50 €

---

Die in der Getränkekarte verwendeten Ziffern stehen für folgende Zusatzstoffe:  
(1) mit Farbstoff – (2) mit Konservierungsstoff – (3) mit Antioxidationsmittel –  
(4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt – (6) geschwärzt – (7) mit Phosphat –  
(8) mit Milcheiweiß – (9) koffeinhaltig – (10) chininhaltig (11) mit Süßungsmittel –  
(12) enthält eine Phenylalaninquelle – (13) gewachst – (14) mit Taurin



## Lieblingsschnäpse unserer Stammgäste

Bismarck Doppelkorn	38% Vol.	1,70 €
Bommerlunder	38% Vol.	1,80 €
Steinhäger	38% Vol.	1,50 €
Malteser	40% Vol.	2,00 €
Jubiläums Aquavit	42% Vol.	2,40 €
Linie Aquavit	41,5% Vol.	2,40 €
Russischer Wodka	40% Vol.	1,70 €
Fernet Branca/ Menta	42% Vol.	2,00 €
Gronauer Lockstedter (Kräuterbitter*)	45% Vol.	2,00 €
Jägermeister	35% Vol.	1,80 €
Ramazotti auf Eis	30% Vol.	2,40 €
Obstler	38% Vol.	1,80 €
Williams Birne	40% Vol.	2,50 €
Mirabelle	40% Vol.	2,50 €
Meyer's Bitter	38% Vol.	1,80 €
Eierlikör	20% Vol.	1,60 €
Baileys (auf Eis)	17% Vol.	2,50 €
Sambuca	40% Vol.	1,80 €
Amaretto	21% Vol.	1,50 €
Rote Grütze (Waldfrucht) mit Sahne	15% Vol.	1,70 €
Sangrita	alkoholfrei	1,40 €
Küstennebel	21,8% Vol.	1,70 €
Ouzo	40% Vol.	1,70 €
Grappa	40% Vol.	2,20 €
Calvados	40% Vol.	2,20 €
Mariacron	38% Vol.	1,80 €
Remy Martin V.S.O.P.	40% Vol.	6,00 €

(\* / mit Farbstoff)

Sämtliche in der Speisen- und Getränkekarte aufgeführten Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.