







Aperitifs

KUGO Kartoffelhaus spezial Hugo	0,2l	7,90
Lillet Wildberry	0,2l	7,90
Riesling Sekt	0,1l	4,40
Montelvini Promosso Frizzante	0,1l	4,40
Kir Royal	0,1l	6,50
Martini extra dry, bianco, rosso	5 cl	5,70
Campari - Orange	4 cl	6,70

Suppen

 Kartoffel - Lauchcremesuppe mit frischen Kräutern	6,90
 Cremesuppe von Strauchtomaten mit Knoblauchcroutons	6,90




Vorspeisen

 Gebackener Fetakäse (original griechisch) mit Zwiebelringen, Thymian, Oliven und Peperoni	9,80
 Frische Champignonpfanne  möglich In Butter geschwenkt, mit Lauch, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern	9,50
 „Caprese“ Tomaten und Mozzarella mariniert mit Kräuterpesto und frischem Basilikum	9,70
Carpaccio vom Rind mit marinierten Champignons, Limonensaft und Knoblauch–Olivenöl - zusätzlich mit frischem Grana Padano	10,90 12,50
 Gemischte Antipastiplatte  möglich mit griechischem Feta, Auberginen, Artischocken, Zucchini, Oliven, Champignons und Paprika in Knoblauch-Olivenöl	10,90

Zu den Suppen und Vorspeisen reichen wir frisches Baguette



Kleine Helden, großer Hunger

	"Pumuckel" Pommes frites mit Ketchup und Majonaise	3,90
	"Seepferdchen" Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup	6,50
	"Biene Maja" Penne mit Tomatensauce	5,30
	"Biene Willi" Penne mit Bolognesesauce	5,80
	"Jim Knopf" 1 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,30
	"Harry Potter" kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,90
	"Pippi Langstrumpf" kleines Hähnchensteak mit Kroketten und Broccoli	7,90
	"Donald Duck" Hähnchennuggets mit Pommes frites und Ketchup	7,90
	„Räuber-Teller“ damit die Kleinen bei den Großen „räubern“ können	



vegan



pikant



vegetarisch

Salate frisch vom Markt


	Kleiner gemischter Salat knackiger gemischter Salat, Tomaten, Gurke und Paprika	5,90
	Großer gemischter Salat knackiger gemischter Salat, Tomaten, Gurke und Paprika	10,40
	„Hirtensalat“ gemischter Salat mit Oliven, Peperoni, Zwiebelringen und original griechischem Fetakäse	14,20
	„Thunfischsalat“ gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und gekochtem Ei	15,60
	„Lachsfilet Salat“ gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet	19,50
	„Norweger Salat“ gemischter Salat mit gebeiztem Lachs, an Honig – Senfsauce	15,60
	„Salat Pute“ gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen in Sahnesauce und gerösteten Sesamkernen	15,40
	<i>FitnessFirst</i> gemischter Salat mit frischen Champignons und gebratenen Hähnchenbruststreifen an Joghurt-Dressing, ca. 600 kcal	14,90

Du kannst zwischen folgenden Dressings wählen:
Essig-Öl Joghurt Cocktail Orange-Balsamico

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette



Vegane Hauptgerichte

-  Ungarische Chili – Kartoffelpfanne 13,20
Kartoffeln, Sojagranulat, Zwiebeln, Lauch, Paprika, Chili,
Tomaten und Tomatensauce

-  Wok - Pfanne 17,50
mit gebratenen Hartweizenstreifen, Zwiebeln, Lauch, Karottenstreifen,
bunten Paprika, Champignons, Kokosmilch, Teriakisauce dazu Basmatireis

-  Gemüsebratling 16,90
auf Gemüsebeet mit Sauce aus Sojacreme dazu Süßkartoffelpommes

-  Königsberger Soja- Klopse 15,50
in Cremesauce mit Kapern, Salzkartoffeln
und einem kleinen gemischten Salat ^(j)

-  Sojastreifen wie Filet 18,70
in Kräutersauce mit Zwiebeln, frischen Champignons, Mandelbroccoli
und Kartoffelrösti

-  Kartoffelauflauf 13,90
mit Champignons, Zwiebeln, Hartweizenstreifen in Kräutersauce
mit pflanzlicher Käsealternative überbacken

-  mediterrane Nudeln 13,50
Rigatoni mit grünen Paprika, frischen und getrockneten Tomaten,
Zwiebeln und Chili in Olivenöl geschwenkt



Das solltest du probieren...



 vegan

 pikant

 vegetarisch

Liebe Gäste,
beginnen Sie den Tag mit einem schmackhaften Frühstück in Ihrem Kartoffelhaus. Lassen Sie sich verwöhnen mit unserem

opulenten Frühstück
von Donnerstag bis Samstag
von 9.30 – 12.00 Uhr

Donnerstag-Freitag zum Preis von nur 15,90 €/Person, Samstag 16,50 €/Person
Kinder bis zum vollendeten 13. Lebensjahr nur 7,90 €

- einem Glas Sekt oder Orangensaft
- ofenfrischen Backwaren (Croissants, Toast, Baguette, verschiedenen Brot- und Brötchensorten etc.)
- Rührei, Spiegelei, saftiger Bacon, gekochten Eier, Pancakes
- hausgemachten Frikadellen, kleinen Würstchen, geschmorten Zwiebeln und Pilzen, überbackenen Tomaten, Bratkartoffeln
- Cerealien, Marmeladen, Honig etc.
- einer großen Auswahl von Käse- und Aufschnittvariationen: Schinken, Schweinebraten, etc.
- Fischauswahl
- hausgemachten Antipasti, Caprese
- Joghurt, Quark, Grießbrei, frischem Obstsalat, Donuts, u.v.m.

..... oder besuchen Sie uns sonntags!

Jeden Sonntag und Feiertag*
von 10.00 Uhr – 14.30 Uhr „Schlemmer-Brunch“

zum Preis von nur 26,90 €/Person

Kinder bis zum vollendeten 13. Lebensjahr zahlen nur 1,90 €* pro Lebensjahr.

Neben unserem großen Frühstücksbuffet mit leckeren Cerealien, Marmeladen, verschiedenen Käse- und Aufschnittvariationen, mit Spezialitäten rund ums Ei (Rührei, Spiegelei, Bacon) und ofenfrischen Backwaren erwartet Sie eine Vielfalt von schmackhaften Fleisch- und Fischgerichten sowie vegetarischen Speisen mit den dazugehörigen Beilagen, die unser Küchenteam je nach Saison speziell für Sie zu jedem Sonntag neu kreiert.

Bedienen Sie sich an unserem Buffet mit gartenfrischen Salaten, mit schmackhafter, hausgemachter Antipasti oder genießen Sie unsere Tagessuppe der Saison.

Den krönenden Abschluss bildet unser Dessertbuffet mit vielen nationalen und internationalen Leckereien.

*Änderungen vorbehalten, bitte halten Sie Rücksprache



Hauptgerichte

Die müsst ihr einfach probieren



“Kartoffelburger”

saftiges Rinderhacksteak mit Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Cocktailsauce zwischen zwei Kartoffelpuffern und Pommes Frites

15,90

“Geflügelburger”

zartes Putensteak mit Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Currysauce zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Kartoffelspalten

15,90

“Barbecue Burger”

saftiges Rinderhacksteak, Bacon, rote Zwiebeln, Salat, Tomate und Barbecue Sauce zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Pommes und Kräuterquark

16,50



“Veggie - Burger”

original griechischer Schafskäse mit roten Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Kräuterquark zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Kartoffelspalten

16,20

Hausgemachte Kartoffelpuffer



mit Apfelmus oder Kräuter - Knoblauchquark

12,90



mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Kräutern
mit gebeiztem Gravedlachs an Dill - Senfsauce

13,80

15,30

Ofenkartoffel, gefüllt



mit Kräuter – Knoblauch - Quark

8,90



mit Rahmspinat und Tomaten, überbacken mit griech. Fetakäse
mit Putenbruststreifen, frischem Gemüse und Frischkäse-Sahnesauce
mit gebeiztem Gravedlachs und Kräuter-Knoblauchquark

12,90

14,20

14,50

Bratkartoffeln mit Spiegelei

frische Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier

9,80



Bratkartoffeln mit Spiegelei vegetarisch

frische Bratkartoffeln ohne Schinkenspeck mit Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier

9,20



frische Kartoffelgnocchi

mit Broccoli, frischen Tomaten und Champignons, in Tomaten- Frischkäsesauce

13,90



Geschnetzeltes von der Putenbrust

mit grüner Paprika, Zwiebeln, Lauch, Chili in Paprika - Sahnesauce,
dazu Basmatireis

16,70



vegan



pikant

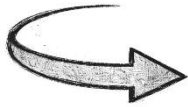


vegetarisch

V2024.11

Hauptgerichte

Der Klassiker



Currywurst

Currywurst von der Landfleischerei Osterhus mit hausgemachter Sauce, dazu gibt es Pommes und Salatgarnitur

12,90

Hähnchenbrust „Toscana“

paniert, gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse, dazu Paprikabuttersauce, Saisongemüse und weiße Bandnudeln

16,90

Gebratene Hähnchenbrust mit Schafskäse

überbacken auf Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin

16,90

„Bayerisches Schmankerl“

Leberkäse mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln, Salat

17,40

Schnitzel „Hawaii“

Auf Wunsch alle Schnitzel auch mit Putenfleisch

paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Ananas überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren, Salat

18,90

Schnitzel „Holsteiner Art“

paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln Spiegeleiern und Salat

18,90

Schnitzel „Jäger Art“

paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes Frites, Salat

18,90



„Teufelsschnitzel“

paniertes Schweineschnitzel mit Paprika, Peperoni, grünem Pfeffer und Tomaten-Sahnesauce, dazu Kroketten und Salat

18,90

Geschnetzeltes Schweinefilet „Züricher Art“

mit frischen Champignons in Rahmsauce, Kartoffelrösti und Salat

20,90

Schweinemedallions

mit Balsamicocreame, gebratenen Champignons und Zwiebeln, mit Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat

21,90

Schweinemedallions „Provence“

an Pfeffersauce, dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin

21,90

Grillteller

drei verschiedene Steaks (Rind, Pute, Schwein) kleine Würstchen, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischem Saisongemüse

21,90



vegan







pikant



vegetarisch

Pasta-Spezialitäten

	Spaghetti mit Tomatensauce	8,50
	Spaghetti Bolognese	9,50
	„Cari Tera“ Penne-Nudeln mit mediterranem Gemüse, Basilikum, Knoblauch, Kräutern und original griech. Fetakäse in Olivenöl geschwenkt	13,90
	Pikanter Putentopf Penne-Nudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Chilli, Knoblauch und frischem Basilikum in einer pikanten Tomaten-Sahnesauce	14,90
	„Currynudeln“ Bandnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Chilischoten und Knoblauch in einer Curry-Sahnesauce	14,50
	„Hähnchen-Broccoli“ Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Broccoliröschen in einer Kräuter-Tomaten-Sahnesauce	14,90
	Bandnudeln mit Lachsfilet – Stücken Blattspinat, Tomaten und Zwiebeln in Sahnesauce	15,60
	Penne „Bistecca“ Penne mit Rindfleischstreifen, grünem Spargel, Cocktailtomaten, Zwiebeln in Kräuterbutter-Sahnesauce	15,60

Gern bereiten wir Euch alle Pastagerichte mit [glutenfreien Nudeln](#) (Penne) zu 2,90

Portion frisch geriebener Grana Padano 2,40

Die Pasta Gerichte werden mit frischem Knoblauch zubereitet.
Auf Wunsch auch ohne.



vegan





pikant



vegetarisch

Aufläufe

	Auflauf „Bologna“	14,90
	Rigatoni und feines Gemüse geschwenkt in Bolognese, mit Grana Padano und frischen Kräutern, überbacken mit Käse	
	Gemüse-Auflauf “Gärtnerin- Art“	14,20
	mit Kartoffeln, Saisongemüse und Kräuter – Sahnesauce, überbacken mit Käse	
	Auflauf „Capri-Art“	14,50
	Rigatoni mit Auberginen, Zucchini, Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Grana Padano, in Tomaten- Sahnesauce, überbacken mit Mozzarella	
	Auflauf “Schweizer-Art“	16,90
	mit Kartoffeln, Geschnetzeltem vom Schwein, frischen Champignons und Sahnesauce, überbacken mit Käse	
	Auflauf „Florenz“	15,90
	Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen und Broccoli in Tomaten - Sahnesauce, überbacken mit Käse	



Steaks

Lady-Putensteak (140g) mit Bratkartoffeln oder Pommes frites, Kräuterbutter und Salatgarnitur	14,50
Lady-Schweinesteak (140g) mit Bratkartoffeln oder Pommes frites, Kräuterbutter und Salatgarnitur	14,50
Putensteak 200g	10,90
Hähnchensteak 200g	10,90
Schweinesteak 200g	9,90
Rumpsteak 200g	19,50
Rumpsteak 300g	25,90
Rumpsteak 400g	33,30
Pfeffer-Rumpsteak 200g	20,90
Pfeffer-Rumpsteak 300g	27,30
Pfeffer-Rumpsteak 400g	34,70

zu allen Steaks reichen wir Kräuterbutter

Bitte sprich mit unserem Service-Personal, ob du dein Rump- oder Pfeffer-Steak
englisch (blutig,) medium oder welldone (gut durch)
gebraten haben möchtest

Stelle deine Beilagen nach Wunsch zusammen:

 Pommes oder Kroketten	3,60
Ofenkartoffel oder Bratkartoffeln  möglich	3,60
frisch gebratene Zwiebeln  möglich	2,80
frisches Saisongemüse  möglich	3,50
 Beilagensalat	3,90
frische Champignons  möglich	3,90
Pfeffersauce	2,50
Champignonrahmsauce	2,50



Fisch & Meer

Gebeizter Gravedlachs

- dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark

14,50

- dazu hausgemachte Kartoffelpuffer an Dill-Senfsauce

15,30

gebratenes Lachsfilet

21,90

auf Lauchbeet, an einer Zitronengrassauce, dazu Kräuterkartoffeln

Dessert

Vanilleeis

- mit heißen Himbeeren und Sahne

6,50

- mit heißen Kirschen und Sahne

6,50

- mit heißer Schokolade und Sahne

6,50

Mousse au Chocolate

6,70

mit Saisonfrüchten und Sahne, an Himbeersauce oder Vanillesauce

Tiramisu (hausgemacht)

6,90

Apfelstrudel

- mit Vanillesauce

5,50

- mit Vanilleeis und Sahne

5,90

Verschiedene Eissorten oder Milchreisvariationen findest Du auf den nächsten Seiten....



warmer oder kalter Milchreis mit....

Zucker und Zimt (18, g)	5,90 €
Zucker, Zimt und Apfelmus (10, 18, 6, g)	7,30 €
Apfelmus (10, 18, 6, g)	6,70 €
Kirschen und Vanillesauce (1, 10, 18, 3, g)	7,50 €
Vanilleeis, Schokosauce und Kirschen (1, 10, 18, 3, g)	8,90 €
warmer Himbeersauce und Vanilleeis (18, g, l)	8,90 €
warmer Himbeersauce (18, g, l)	6,40 €





Schokolade ^{1, 18, g}

Bourbon Vanille ^{18, g}

Walnuss ^{18, g, h}

Erdbeere ^{18, g}

Banane ^{1, 18, g}

✓ Kirsche vegan ¹
Sorbet mit Kirschstückchen

✓ Toffee vegan ^{f, 1, 17}
Eis mit karamellgeschmack auf pflanzlicher Basis mit karamelliger Sauce

✓ Maracuja vegan
Passionsfruchtsorbet mit kandierten Mangostückchen

je Kugel 2,40 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Umsatzsteuer.

Kartoffel-Lauchcreme Suppe 18,g

Strauchtomaten Cremesuppe a,i,l

Frische Champignonpfanne 18,g



vegan



pikant



vegetarisch

Gebackener Fetakäse **18,g**
 Caprese **18,3,g,h**
 Carpaccio vom Rind **1,6,l**
 Grana Padano **1,18,3,6,g,l**
 Antipastiplatte **1,18,6,g,l**

Jim Knopf **10,3,6,a,c**
 Harry Potter **10,6,a,c**
 Harry Potter **10,6,a,c**
 Pippi Langstrumpf **18,a,g**
 Donald Duck **17,6,a,c,f,i**
 Hirtensalat **18,g**
 Norweger Salat **18,3,6,c,d,g,j,l**
 Salat Pute **17,18,8,a,f,g,k**
 Fitness First Teller **1,18,8,g**
 Essig Öl Dressing **j,l**
 Joghurt Dressing **1,18,8,g**
 Cocktail Dressing **18,6,c,g,j**
 Orange Balsamico Dresseing **1,6,8,j,l**
 Baguette **a**

Ungar. Chil. Kartoffelpfa. **17,f,i,j,l**
 Wok-Pfanne **17,6,a,f,i,j,k,l**
 Gemüsebratling **a,i,j**
 Königs.Soja-Klopse **17,a,f,i,j,l**
 Sojastreifen wie Filet **17,f,h**
 Kartoffelauflauf Vegan **1,a,i,j**
 Mediterrane Nudeln **3,6,7,a,l**

Bratkartoffeln Spiegelei **18,3,6,c,g**
 Bratkartoffeln Spiegelei Vege. **18,c,g**
 Kartoffelgnocchis **18,3,6,a,c,g,l**
 Hausgemachte Kartoffelpuffer
3,6,a,c
 Apfelmus **10,6**
 Kräuterquark **18,g**
 mit.. Champignons.. **18,g**
 mit Gravedlachs/Dill-Senf
18,3,6,c,g,j,l
 Ofenkartoffel Kräuterquark **18,g**
 Ofenkartoffel Rahmspinat **18,3,g,l**

Pumuckel **18,6,c,g,j**
 Seepferdchen **a**
 Biene Maja **a,i,l**
 Biene Willi **a,i,l**

Ofenkartoffel Graved Lachs **18,a,g,d**
 Ofenkartoffel Putenstreif. **18,3,g,l**
 Kartoffelburger **1,18,3,6,a,c,g,k,j**
 Geflügelburger **1,3,6,a,c,k,l**
 BBQ Burger **1,10,18,3,6,7,a,c,g,k,j**
 Veggi Burger **18,3,6,a,c,k,g**
 Geschn. Putenbrust **18,g,l**
 Hähn.brust Toscana **18,3,a,c,g,i,l**
 Bayr. Schmankerl **18,3,6,7,c,g,i,j,l**
 Schnitzel Hawaii **18,3,5,6,a,c,g**
 Schnitzel Holsteiner **18,6,a,c,g**
 Schnitzel Jäger **18,6,a,c,g**
 Teufelschnitzel **18,6,a,c,g,l**
 Züricher Art **18,g**
 Schweinemedailleurs **1,18,6,a,g,l**
 Schweinemed. Provence **18,3,6,g,i,l**
 Grillteller **18,g,i,j**

Spaghetti Tomatensauce **a,i,l**
 Spaghetti Bolognese **a,i,l**
 Cari Tera **18,a,g**
 Currynudeln **18,a,c,g,l**
 Hähnchen Broccoli **18,a,c,g,i,l**
 Graba Padano **18,3,g**
 Bandnudeln Lachsfilet **18,a,c,d,g,l**
 Auflauf Bologna **18,3,a,g,i,l**
 Gärtnerin Art **18,g,l**
 Capri-Art **18,3,a,g,i,l**
 Schweizer-Art **18,6,g**
 Auflauf Florenz **18,a,g,i,l**

Lady Pute/Schwein **18,g**
 Putensteak,Schweinesteak,Rump-
 steak **18,g**
 Pfeffersteak **18,6,g,i,l**
 Pommes,Kroketten **a**



Bratkartoffeln **18,g**
 Gebratene Zwiebeln,
 Saisongemüse, Champignons,
 Champignonrahmsauce **18,g**
 Beilagensalat **1,6,8,j,l**
 Pfeffersauce **18,6,g,i,l**

 Gebratenes Lachsfilet
17,18,6,a,d,f,g,i,j,k
 Vanilleeis **18,g**
 Himbeeren und Sahne **17,18,f,g,l**
 Kirschen und Sahne **17,18,f,g,l**
 Schokolade und Sahne **10,17,18,f,g**
 Mousse au Chocolate **10,17,18,8,f,g,l**
 Tiramisu **14,18,a,c,g**
 Apfelstrudel Vanillesauce **18,a,g**
 Apfelstrudel V.Eis und Sahne
17,18,a,f,g
 Milchreis **18,g**
 Zucker-Zimt **18,g**
 CarteD´or Schokolade **1,18,g**
 Bourbon Vanille **18,g**
 Walnuss **18,g,h**
 Erdbeere **18,g**
 Banane **1,18,g**
 Kirsch vegan **1**
 Toffee vegan **f,1,17**
 Kugo **8**
 Lillet Wildberry **1,8,l**
 Sherry **1,l**
 Portwein **1,l**
 Martini **l**
 Campari Orange **1,8**
 Pernod auf Eis **1**

b. Krebs- und Schalentiere
 c. Ei
 d. Fisch
 e. Erdnuss
 f. Soja
 g. Milch
 h. Schalenfrüchte
 i. Sellerie
 j. Senf
 k. Sesamsamen
 l. Sulfite
 m. Lupinen
 n. Weichtiere

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff
2. geschwärzt
3. Konservierungsstoffe
4. geschwefelt
5. Phosphate
6. mit Antioxydationsmittel
7. Geschmacksverstärker
8. gewachst
9. Süßungsmittel
10. mit Zuckerarten
11. Phenylalaninquelle
12. kann abführend wirken
13. chininhaltig
14. koffeinhaltig
15. Stärke
16. Eiklar
17. Sojaweiß
18. Milcheiweiß

Allergene Stoffe

a. Glutenhaltiges

