

ISENBÜTTELER HOF

HOTEL & RESTAURANT



Herzlich
Willkommen

Seit über 100 Jahren ist an dieser Örtlichkeit ein gastronomischer Betrieb beheimatet. Anfänglich wurde der Isenbütteler Hof als typische, traditionelle Dorfgastronomie geführt. 1989 haben wir den Betrieb übernommen. Seitdem entwickelte sich der familiengeführte Betrieb, durch seine ständigen umfangreichen Modernisierungs- und Erweiterungsmaßnahmen, zu einem der Zeit entsprechenden modernen Hotelbetrieb, der offiziell mit drei Sternen Superior klassifiziert ist.

Wir möchten aus Ihrem Alltag ein Erlebnis machen. In gemütlicher und familiärer Atmosphäre, mit Liebe zum Detail, verwöhnen wir Ihren Gaumen und Ihre Sinne mit saisonalen und regionalen Gerichten.

Familie Traichel und das Team vom Isenbütteler Hof

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

François VI. Duc de La Rochefoucauld

(1613 - 1680), französischer Offizier, Diplomat und Schriftsteller



Grünkohl
„deftig und lecker“

Grünkohl

mit Kasseler, Bauchfleisch und Bratkartoffeln^(9,12,1)

14,90 €

Grünkohl

mit geräucherter Bregenwurst, Bauchfleisch und Bratkartoffeln^(9,12,1)

14,90 €

Orangen- Grünkohl

mit zarter Barbarie Entenbrust und Röstkartoffeln^(9,12,1)

16,90 €

Grünkohl satt-nur auf Vorbestellung^(9,12,1)

ab 10 Personen

Grünkohl

Salzkartoffeln

geräucherte Bregenwurst

lose Bregenwurst⁽¹⁾

Kasseler

Bauchfleisch

18,90 €



**Wilde Zeiten im Herbst und Winter
aus dem STEINHORSTER FORST**

Salat

Winterlicher Salat

mit rosagebratenen Tranchen aus dem Wildrücken
und Preiselbeervinaigrette^(9,A,G)

15,50 €

Suppen

Kürbis-Orangencremesuppe^(9,A,G,I)

3,50 €

Feine Wildconsommé

mit Streifen vom Kräutercrêpes^(9,A,G,I)

3,90 €



Wilde Hauptspeisen

Unser Wildsauerfleisch

mit Bratkartoffeln und unserer Remoulade_(1,2,9,C,G)

15,90 €

Traditionelles Wildragout

mit Pilzen, Spätzle und Speckrosenkohl_(1,2,A,C,I)

16,90 €

Schnitzel vom Wild "Förster Art"

mit geschmorten Champignons, Speck und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln_(1,2,9,A,C,G)

16,90 €

Unser Waidmannsheil

Wildbraten in eigener Jus

mit Apfelrotkohl, Herzoginkartoffeln und Preiselbeerbirne_(1,C,I)

18,90 €

Wildroulade

mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln_(1,2,I)

20,90 €

Dessert

Kaiserschmarrn an Birnen-Zimtragout_(1,9,12,C,E,G)

6,90 €

Karamellisiertes Waldfruchtparfait an Schokoladensauce_(9,12,E,G)

3,90 €



Salate

Knackiger gemischter Salat

5,80 €

Schlemmersalat

gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen^(9,G)

12,50 €

Wahlweise zu den Salaten dunkles Balsamico-Dressing^(U),
Joghurt-Dressing^(9,G) oder Honig-Senf-Dilldressing^(C).

Zu allen Salaten reichen wir unser Brot.^(9,A,G)

Lust auf Meer?

Forelle „Müllerin Art“

mit Petersilienkartoffeln und Salat^(9,A,G,J)

15,50 €

Gebratenes Lachsfiletsteak

mit Zitrus-Weißweinsauce
auf Kürbis-Kohlrabigemüse mit Wildreis^(9,G,I)

18,50 €



Unsere Steaks

Rumpsteak

aus dem Rücken des Rindes, kräftiger Geschmack_(9,G)

16,50 €

Zartes Lammfilet

Lammfilet aus der Weidehaltung

sehr zart und fein_(9,G)

18,50 €

Rinderfiletsteak

die Königsklasse der Steaks, sehr zart_(9,G)

20,50 €

Zu jedem Steak reichen wir einen Salat

Beilagen nach Wahl:

Pommes frites	2,00 €	Kräuterbutter _(9,G)	2,00 €
Bratkartoffeln _(1,2,9,G)	3,00 €	Pfefferbuttersauce _(9,G)	2,50 €
Wedges	2,50 €	Speckbohnen _(1,2)	3,50 €

