

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



- Zeit für Pfifferlinge -

Rinderboullion mit Gemüse-Julienne
und Pfifferlingen
dazu unser Brot (A, G, I)

7,90 €

Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln
im Kräuteromelette (C, G, 10)

10,50 €

Bunter Blattsalat mit Kirschtomaten
in Butter geschmorten Pfifferlingen
gehobelter Parmesan
dazu unser Brot (G, 10)

11,50 €

Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen
auf gedünsteten Zwiebeln und Speck
mit Weißweinsauce und hausgemachten Spätzle (G, I, 10)

19,90 €



Salate

Knackiger gemischter Salat_(A,H)

5,80 €

Garnelensalat

sechs Garnelen gebraten in Zitronenbutter
auf knackigen Salatvariationen_(A,G,H)

11,90 €

Schlemmersalat

knackige Salatvariationen mit gebratenen Hähnchenbruststreifen_(A,G,H)

12,50 €

Wahlweise mariniert mit dunklem Balsamico-Dressing_(U),

Joghurt-Dressing_(G) oder Honig-Senf-Dilldressing_(C).

Zu allen Salaten reichen wir unser Brot._(A)

ISENBÜTTELER HOF

HOTEL & RESTAURANT



Vegetarisch

Käsespätzle überbacken
mit geschmorten Zwiebeln_(A,C,G)

7,90 €

Penne

in einer Tomatenrahmsauce und Brokkoli
gratiniert mit Käse_(A,C,G,I)

8,50 €

Champignonpfanne

Champignons in Kräuter-Tomatenrahmsauce, dazu unser Knoblauchbrot_(G,I)

9,90 €

Bandnudeln

in Gorgonzolasauce mit Zucchiniestreifen_(A,C,G)

9,90 €

Lust auf Meer?

Gebratenes Wolfsbarschfilet

mit Zitronenbutter an Tomaten-Lauchgemüse und
Rosmarinkartoffeln_(A,G)

12,90 €

Forelle „Müllerin Art“

mit Petersilienkartoffeln und Salat_(A)

15,50 €



Unsere Steaks

Rumpsteak

aus dem Rücken des Rindes, kräftiger Geschmack

16,50 €

Zartes Lammfilet

Lammfilet aus der Weidehaltung

sehr zart und fein

18,50 €

Rinderfiletsteak

die Königsklasse der Steaks, sehr zart

20,50 €

Zu jedem Steak reichen wir einen Kräutersalat.

Beilagen nach Wahl:

Pommes frites _(A)	2,00 €	Kräuterbutter _(G)	2,00 €
Bratkartoffeln _(1,2,A)	3,00 €	geschmorte Zwiebeln	2,90 €
Wedges _(A)	2,50 €	Speckbohnen _(1,2)	3,20 €



Aus dem Steinhorster Forst

Wildfrikadellen

auf Erbsenpüree mit geschmorten Zwiebeln
an Kräuter-Crème fraîche_(A,C,G,I,J),

12,90 €

Unser Wildsauerfleisch

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

15,90 €

Traditionelles Wildragout

mit Pilzen, Semmelknödel und Apfelrotkohl_(1,2,A,C,G,I)

16,90 €



Schnitzeleien

Sie entscheiden aus welchem Fleisch Ihr Schnitzel entsteht:

Schwein oder Huhn

Camembertschnitzel

überbacken mit Camembert und Preiselbeeren_(1,12,A,C)

12,90 €

Paprikaschnitzel

mit pikanter Paprika-Tomatensauce_(A,C,I)

12,90 €

Jägerschnitzel

mit Champignonrahmsauce_(A,C,I)

12,90 €

Försterschnitzel

mit geschmorten Champignons, Speck und Zwiebeln _(1,2,A,C)

12,90 €

Bernerschnitzel

mit Tomaten, überbacken mit herzhaftem Käse_(A,C)

12,90 €

Beilage nach Wahl:

Pommes frites_(A), Bratkartoffeln_(1,2,A) oder Wedges_(A)



Unsere Klassiker

Original VW Currywurst (1,2,4,I) (klein) mit Brot (A)

4,20 €

oder Pommes frites_(A)

5,70 €

Original VW Currywurst (1,2,4,I) mit Brot (A)

5,50 €

oder Pommes frites_(A)

7,00 €

Halbes Hähnchen mit Brot (A)

6,80 €

oder Pommes Frites (A)

8,20 €

Unser Bauernfrühstück

mit Gewürzgurken_(1,2,A,C)

7,90 €

Strammer Max

Brot mit Schwarzwälder Schinken
und Spiegeleiern_(1,2,A)

8,50 €

Legende der Kennzeichnungen

Allergenkennzeichnung

- A Gluten haltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse, Pistazien, etc.)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Phosphat
- 3 Farbstoff, Betakarotin
- 4 nach Bockwurst Art
- 5 Koffein
- 6 Phenylalaninquelle
- 7 Antioxidationsmittel
- 8 Chinin
- 9 Milchprotein, Lactose
- 10 teilweise aus Kuhmilch
- 11 Geschmacksverstärker
- 12 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln