

# 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*

# ISENBÜTTELER HOF

## HOTEL & RESTAURANT



### Spargelzeit, das Königsgemüse ist wieder da!

Spargelcremesuppe<sub>(G,I)</sub> 4,00 €

Spargel-Waldmeistersalat<sub>(H,I)</sub> 7,50 €

Portion frischer Spargel  
mit Sauce Hollandaise<sub>(C,G)</sub> oder Butter<sub>(G)</sub> 11,90 €

Dazu reichen wir Ihnen gern folgende Varianten:

- Portion Kräuterrührei<sub>(C,G)</sub> 4,50 €

- paniertes Schweineschnitzel<sub>(A,C)</sub> 7,00 €

- paniertes Hähnchenbrustschnitzel<sub>(A,C)</sub> 7,30 €

- Heiderauchschenken<sub>(L,1,2)</sub> 7,50 €

- Schweinefiletmedaillons 10,50 €

- Rumpsteak 14,50 €

Zu allen Spargelgerichten reichen wir Heidedrillinge<sub>(A)</sub>.

Spargel und Heidedrillinge täglich frisch vom Spargelhof Kuhls  
in Neubokel

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

### **Spargel satt ab 10 Personen** – nur auf Voranmeldung -

mit Schnitzel vom Schwein, Schnitzel aus der Hähnchenbrust,  
Heiderauchschenken, Heidedrillingen,  
zerlassener Butter und Sauce Hollandaise

28,00 € pro Person



## **Salate**

### **Knackiger gemischter Salat<sub>(A,H)</sub>**

5,80 €

### **Garnelensalat**

sechs Garnelen gebraten in Zitronenbutter  
auf knackigen Salatvariationen<sub>(A,G,H)</sub>

11,90 €

### **Schlemmersalat**

knackige Salatvariationen mit gebratenen Hähnchenbruststreifen<sub>(A,G,H)</sub>

12,50 €

Wahlweise mariniert mit dunklem Balsamico-Dressing<sub>(U)</sub>,

Joghurt-Dressing<sub>(G)</sub> oder Honig-Senf-Dilldressing<sub>(C)</sub>.

Zu allen Salaten reichen wir unser Brot.<sub>(A)</sub>

# ISENBÜTTELER HOF

## HOTEL & RESTAURANT



### Vegetarisch

**Käsespätzle überbacken**  
mit geschmorten Zwiebeln<sub>(A,C,G)</sub>

7,90 €

### Penne

in einer Tomatenrahmsauce und Brokkoli  
gratiniert mit Käse<sub>(A,C,G,I)</sub>

8,50 €

### Champignonpfanne

Champignons in Kräuter-Tomatenrahmsauce, dazu unser Knoblauchbrot<sub>(G,I)</sub>

9,90 €

### Bandnudeln

in Gorgonzolasauce mit Zucchiniestreifen<sub>(A,C,G)</sub>

9,90 €

### Lust auf Meer?

#### **Gebratenes Wolfsbarschfilet**

mit Zitronenbutter an Tomaten-Lauchgemüse und  
Rosmarinkartoffeln<sub>(A,G)</sub>

12,90 €

#### **Forelle „Müllerin Art“**

mit Petersilienkartoffeln und Salat<sub>(A)</sub>

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 <sub>(A)</sub>	2,00 €	Kräuterbutter <sub>(G)</sub>	2,00 €
Bratkartoffeln <sub>(1,2,A)</sub>	3,00 €	geschmorte Zwiebeln	2,90 €
Wedges <sub>(A)</sub>	2,50 €	Speckbohnen <sub>(1,2)</sub>	3,20 €



## **Aus dem Steinhorster Forst**

### **Wildfrikadellen**

auf Erbsenpüree mit geschmorten Zwiebeln  
an Kräuter-Crème fraîche<sub>(A,C,G,I,J)</sub>,

12,90 €

### **Unser Wildsauerfleisch**

mit Bratkartoffeln und unserer Remoulade<sub>(1,2,C,G)</sub>

15,90 €

### **Traditionelles Wildragout**

mit Pilzen, Semmelknödel und Apfelrotkohl<sub>(1,2,A,C,G,I)</sub>

16,90 €



## **Schnitzeleien**

Sie entscheiden aus welchem Fleisch Ihr Schnitzel entsteht:

Schwein oder Huhn

### **Camembertschnitzel**

überbacken mit Camembert und Preiselbeeren<sub>(1,12,A,C)</sub>

12,90 €

### **Paprikaschnitzel**

mit pikanter Paprika-Tomatensauce<sub>(A,C,I)</sub>

12,90 €

### **Jägerschnitzel**

mit Champignonrahmsauce<sub>(A,C,I)</sub>

12,90 €

### **Försterschnitzel**

mit geschmorten Champignons, Speck und Zwiebeln <sub>(1,2,A,C)</sub>

12,90 €

### **Bernerschnitzel**

mit Tomaten, überbacken mit herzhaftem Käse<sub>(A,C)</sub>

12,90 €

Beilage nach Wahl:

Pommes frites<sub>(A)</sub>, Bratkartoffeln<sub>(1,2,A)</sub> oder Wedges<sub>(A)</sub>



## Unsere Klassiker

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

4,20 €

oder Pommes frites<sub>(A)</sub>

5,70 €

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

5,50 €

oder Pommes frites<sub>(A)</sub>

7,00 €

**Halbes Hähnchen** mit Brot (A)

6,80 €

oder Pommes Frites (A)

8,20 €

## Unser Bauernfrühstück

mit Gewürzgurken<sub>(1,2,A,C)</sub>

7,90 €

## Strammer Max

Brot mit Schwarzwälder Schinken  
und Spiegeleiern<sub>(1,2,A)</sub>

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