

Alle Speisen auch  
zum Mitnehmen.

# Das Hallenser Kartoffelhaus



## Vorspeisen

1. **Würzfleisch** \*1,\*2, F,G,M3,4,5 **6,90 €**  
vom Schwein, mit Champignons in würziger Soße,  
überbacken mit Gouda, dazu reichen wir Toast und Zitrone
3. **„sweet & chili“** \*2,\*3,\*7, A,B,G,M4,5 **5,90 €**  
Süßkartoffelpommes und Chili-Kartoffelecken mit  
feurigem Dip und Kartoffelcreme
4. **Bruschetta a la Kartoffelhaus** B,E,G,M4,5 **5,90 €**  
ofenfrisches Kartoffelbrot mit Olivenöl, Tomaten,  
Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern

## Salate

13. **kleiner Rucola-Tomaten-Salat** B,E,G,H,I,M4,5 **6,50 €**  
Kirschtomaten mit Rucola, roten Zwiebeln und  
Olivenöl
14. **kleiner gemischter Salat** B,E,G,H,I,M4,5 **5,20 €**  
Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und gerösteten  
Croutons, angemacht mit unserem Hausdressing
17. **Großer Gartensalat** \*2,\*3, E,F,G,H,I,M4,5,N2 **10,50 €**  
verschiedene frische Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke,  
gehobeltem Parmesan, gerösteten Mandelstiften,  
angemacht mit unserem Hausdressing, dazu wahlweise  
marinierte Hähnchenspieße oder gebackene Schafskäse-  
Ecken

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen  
unser ofenfrisches Kartoffel-Brot.

## Suppen

20. **deftige Kartoffelsuppe** E,H,I,M4,M5 **5,50 €**  
mit Schinkenstreifen, Majoran und Kartoffelbrot
21. **Soljanka „nach Art des Hauses“** \*3,A,B,E,F,G,H,I,K,M4,5 **5,50 €**  
mit gebratener Jagdwurst, Salami, Paprika,  
Gewürzgurke und Zwiebeln dazu Zitrone,  
Schmand und Kartoffelbrot
23. **Wildkraftbrühe** M5,FA\*1,H **5,90 €**  
mit Kräuterpfannkuchenstreifen

## Hauptgerichte

30. **„Hallenser Grillteller“** \*3,A,F,G **16,90 €**  
gegrilltes Schweinefilet, gegrilltes Putensteak, mariniertes  
Hähnchenspieß und ein kleines Hüftsteak mit gerösteten Zwiebeln,  
Kräuterbutter, Pommes frites, Krautsalat und Knoblauchdip
32. **Hüftsteak (ca. 240 g)** \*3, A,E,F,G **19,80 €**  
dazu reichen wir unser herzhaftes Pfannengemüse,  
Süßkartoffelpommes mit feurigem Dip und Kräuterbutter
33. **„Kutscherpfanne“** \*1,\*2, B,F,H,I,J,K **16,90 €**  
drei Schweinemedallions überbacken mit Zwiebel, Knoblauch,  
Champignons und Gouda, dazu reichen wir herzhaftes Bratkartoffeln und  
grüne Bohnen nach Art des Hauses
36. **Schnitzel „au four“** \*1,\*2, A,F,G,H,I,J,M1,2,3,4,5 **14,90 €**  
Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken,  
dazu Zwiebel-Speck-Bratkartoffeln und Buttermöhrrchen
38. **Rosmarin-Hähnchen** \*1,\*7, A,B,E,F,J,M,1,2,3,4,5 **14,90 €**  
Hähnchenbrust in einer würzigen Rosmarinpanade auf Farfalle in Pesto  
geschwenkt mit Blattspinat, Tomate und gehobeltem Parmesan
41. **Hausgemachte Sülze** \*2,\*7, A,D,E,F,G,H,I,J,K **11,90 €**  
Im Bügelglas serviert, dazu reichen wir Zwiebel - Speck - Bratkartoffeln,  
einen kleinen Salat unsere hausgemachte Remoulade und rote Zwiebeln
42. **saftig geschmorte Rinderroulade** \*1,\*2,\*3, G,H,I,J,K **16,90 €**  
gefüllt mit Speck, Gewürzgurken, Senf und Zwiebeln,  
dazu reichen Apfelrotkohl und kleine Kräuter-Kartoffelklöße
43. **Hirschbraten** \*1,\*2,\*5, A,B,E,F,G,K,M,1,2,3,4,5 **16,90 €**  
zarter Braten aus der Hirschkalbskeule auf Wacholder-Preiselbeersauce  
dazu reichen wir Schinken-Rosenkohl und Butterspätzle
45. **Knusprige halbe Ente** **16,90 €**  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
48. **Hirschgulasch** **15,90 €**  
mit Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln



62. **Zwei panierte Schollenfilets** **13,90 €**  
mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter  
Remouladesauce und einem kleinen gemischten  
Salat
63. **Lachsfilet** **16,90 €**  
gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat, dazu  
reichen wir eine leichte Kräutersauce und  
Schwenkkartoffeln
74. **Spinat -Kartoffel- Auflauf** \*1,\*2, F **11,90 €**  
fein abgeschmeckt mit Gorgonzola und mit  
Gouda überbacken
75. **Kartoffel-Gnoccis** \*1, A,F,H,I,J,M2,3,4,5 **12,90 €**  
in Salbeibutter geschwenkt, dazu reichen wir unser  
herzhaft-fruchtiges Gemüseragout

## Nachtsch

111. **Heiß und Eis** \*7,A,F **6,90 €**  
Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Himbeeren
112. **Süßkartoffelkuchen** A,F,M5, N1 **5,50 €**  
mit Walnusseis und Schlagsahne  
auf zweierlei Fruchtsoßen und Sahne

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte.



Vorbestellungen für Festlichkeiten aller Art, wie unser  
Altdeutsches Kartoffelgelage, Buffet- und  
Menü-Vorschläge nehmen  
wir gern entgegen.

Liebe Gäste, eine Auflistung aller kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe können Sie auf der Rückseite der Speisekarte entnehmen.