

# Am Huntepadd

## Hotel & Restaurant

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Hotel & Restaurant am Huntepadd! Wir freuen uns sehr, euch in unserem neuen Zuhause im Herzen des malerischen Dötlingen begrüßen zu dürfen.



Der Huntepadd, jener idyllische Wanderweg, der uns seinen Namen gibt, lädt zu entspannten Spaziergängen und kleinen Abenteuern in der Wildeshauser Geest ein – die perfekte Ergänzung zu einem genussvollen Aufenthalt bei uns.

In unserer Küche widmet sich ein leidenschaftliches Team mit viel Kreativität und Handwerkskunst der Zubereitung kulinarischer Highlights. Inspiriert von internationalen Einflüssen und regionaler Vielfalt entstehen so Gerichte, die Tradition und Moderne geschmackvoll verbinden – mit viel Liebe zum Detail und einem hohen Anspruch an Qualität.

Unser Haus ist nicht nur ein Ort des guten Essens, sondern auch ein Ort der Begegnung und des Wohlfühlens. Ob im stilvollen Restaurant, auf der sonnigen Terrasse oder bei einem Glas Wein am Kamin – wir möchten, dass ihr euch bei uns wie zu Hause fühlt. Für eure Feiern und besonderen Anlässe schaffen wir den passenden Rahmen mit persönlichem Service.

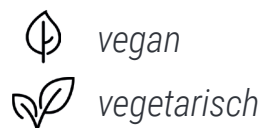
Wir wünschen euch eine wundervolle Zeit und viele genussreiche Momente im Hotel & Restaurant am Huntepadd.

*Eure Katja Radvan*

und das gesamte Huntepadd-Team

*Selbstverständlich bieten wir alle unsere Gerichte auch zum Mitnehmen an. Wir möchten jedoch darauf hinweisen, dass dieser Service in Stoßzeiten eventuell nur eingeschränkt zur Verfügung steht.*

*Alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen findest du auf der Rückseite unserer Speisekarte. Bei zusätzlichen Fragen stehen dir unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.*



# Vorspeisen und leichte Köstlichkeiten

## Vitello Tonnato

Zartes Kalbsfleisch, umhüllt von  
Thunfischcreme und Kapern - ein  
italienischer Klassiker.

14,90

## Bruschetta



mit geröstetem Brot, sonnengereiften  
Tomaten, Knoblauch und Olivenöl.

4 Stück: 9,50

6 Stück: 12,80



Bruschetta

## Geestländer Krabben-Süppchen

mit Sahne und einem Hauch von Dill.

13,50

## Große gebackene Ofenkartoffel



mit aromatischem Kräuterquark und einem  
bunt marinierten Blattsalat an feinem  
Himbeerdressing.

15,50

Dazu wählst Du Deinen Lieblingsbelag:

- mit zart gebratener Hähnchenbrust
- mit knusprigen Cornflakes-Chili-Kokos-Hähnchenstreifen
- mit edlem Räucherlachs aus dem Norden

je 7,20

## Garnelenpfännchen

6 frische Garnelen aus der Pfanne, verfeinert  
mit Knoblauch, Olivenöl und Baguette.

14,50

## Heiße Streifen auf Tropenkurs

Knusprige Hähnchenstreifen in feuriger  
Cornflakes-Kokos-Chili-Kruste mit Aioli-Dip.

3 Stück: 13,90

5 Stück: 14,30

## Rote-Beete Carpaccio

mit mildem Ziegen-Fetakäse,  
Kapern, Rucola und Balsamicocreme.

14,50

# Hauptgerichte

## Lammkarree

mit Rosmarindrillingen, gegrillten  
Speckbohnen und Demi-Glace-Sauce.

34,00

## Chicken Katsu (Knusperhähnchen)

Hähnchenbrustfilet in knuspriger Panko-  
Panade mit hausgemachter milder  
Chili-Mayonnaise,  
Rosmarinkartoffeln und Salat.

22,90

## Hähnchen-Curry

Zartes Hähnchen-Curry mit Kokosmilch,  
Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Zuckerschoten,  
Chili und Reis.

24,90

## Tofu-Curry

Zartes Curry mit Kokosmilch, geräuchertem  
Tofu, Paprika, Zucchini, Zwiebeln,  
Zuckerschoten, Chili und Reis.

22,90

## Huntepadd Burger

Im Sesam- oder Vollkornbrötchen, mit  
saftigem Weiderind-Patty, Tomate, Gurke,  
Zwiebeln, irischer Cheddar-Käse und unserer  
hausgemachten Burgersoße. Dazu wahlweise  
Süßkartoffelpommes oder Pommes Frites.

22,90

## Filetpfanne

Schweinefilet mit Champignons,  
Speckbohnen, Rahmsoße und Kroketten.

27,50

## Herrenteller

Zwei Schweinesteaks sous-vide gegart und  
gebraten, mit Bacon, Spiegeleiern,  
Bratkartoffeln und Salat.

23,90

## Knuspriges Schweineschnitzel

mit Bratkartoffeln, gebratenen Champignons  
und Zwiebeln mit feiner Rahmsoße.

Große Portion: 24,50

Kleine Portion: 18,50

Auf Wunsch mit Beilagensalat: + 5,90

## Filetsteak vom argentinischen Rind

220 Gramm Filetsteak mit Kräuterbutter,  
knackigem Salat und einer Beilage zur Wahl.

37,90

## Rumpsteak vom argentinischen Rind

220 Gramm Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
knackigem Salat und einer Beilage zur Wahl.

32,50

### Wie soll das Steak werden?

Englisch | Medium rare | Medium | Medium Plus | Well done

### Beilagen zur Wahl:

Rosmarinkartoffeln, Pommes, Süßkartoffel-  
pommes mit Aioli (+ 1,00), Ofenkartoffel mit  
Kräuterquark.

### Darf es ein bisschen mehr sein?

Champignons mit Zwiebeln: 4,30

Gebratene Zwiebeln: 3,70

Pfannengemüse: 4,30

Pfeffersoße: 3,90

# Fisch

## Pannfisch

Drei Edelfischfilets mit Senfsauce,  
Bratkartoffeln und Salat.  
*„Das Meer auf dem Teller – frisch, rein,  
unvergleichlich.“*

28,90

## Gegrillter Lachs

an Spinat-Tortellini, Kräutersaitling Sauce und  
mediterranem Pfannengemüse.

27,50

## Finkenwerder Schollenfilet

mit gebratenem Speck, Zitrone, Buttersauce,  
Salzkartoffeln und knackigem Salat.

27,50

## Matjesfilet

Zart & fein, serviert mit Zwiebeln und  
Bratkartoffeln. Nach Hausfrauenart.

19,50

# Pasta

## Armando's Pasta Pikant

mit Garnelen, Speck, Paprika, Zwiebeln,  
Tomatensauce und Knoblauch.

23,90

## Spinat-Penne

Pennenudeln mit Spinat, Gorgonzolasauce,  
Zwiebeln, Knoblauch und Pinienkernen.

18,90

Mit Hähnchenbruststreifen: +7,20

## Mediterrane Gnocchipfanne

Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Basilikum-  
pesto, Cherrytomaten, Rukola und Fetakäse.

22,50

# Salate

## Wilde Ziege

Gebackener Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
glasur und Mango-Chutney, bunte Blattsalate,  
Rucola, Haus-Balsamicodressing, Granatapfel-  
kerne, geröstete Walnüsse und Baguette.

21,50

## Caesar's Salat

Römersalat in Bestform – mit  
Tomatenwürfeln, frisch gehobeltem  
Parmesan, goldenen Kräuter-Croutons und  
dem original Caesar's Dressing.

• Pur & Klassisch: 15,50

• mit saftig gegrillter Hähnchenbrust: +7,20

• mit edlem Wildlachs aus dem Rauch: +7,20

## Manni's kleine Salatauswahl

Fein abgeschmeckter Krautsalat mit Möhren, zarter  
Bohnensalat und knackiger Gurkensalat.

6,90



# Für die Kleinen

## Schweineschnitzel

mit Pommes und Ketchup, Majo.

8,90

## Pasta Napoli

mit Penne-Nudeln, geriebenem Parmesan und Tomatensauce.

9,50

## Fischstäbchen

mit Pommes und Ketchup, Majo.

9,50

Unsere Kindergerichte bereiten wir liebevoll für kleine Gäste bis 12 Jahre zu. Vielen Dank für euer Verständnis!

# 3 Gänge Menü

*Stelle Dir Dein individuelles Menü aus unserer Karte zusammen – ob klassisch oder kreativ, fleischig oder vegetarisch.*

*Für Dein selbst zusammengestelltes Gängemenü schenken wir Dir **10 % Rabatt** auf den Gesamtpreis der ausgewählten Gerichte. Ein Beispiel für Dein individuelles Menü:*

## 1. Vorspeise

### Geestländer Krabben-Süppchen

mit Sahne und einem Hauch von Dill.

(13,50)

## 2. Hauptgang

### Knusperhähnchen

Hähnchenbrustfilet in knuspriger Panko-Panade mit milder Chili-Mayonnaise, Rosmarinkartoffeln und Salat.

(22,90)

## 3. Dessert

### Schoko-Minz Überraschung

Minzeis in Zartbitterschokolade, Schokoladenparfait, Beerenfrüchte.

(11,90)

**Gesamtpreis als Menü: 43,40 (statt 48,30)**

# Desserts

## Mango-Maracuja Sorbet

mit Sekt aufgegossen.

8,90

## Schoko-Minz Überraschung

Minzeis in Zartbitterschokolade,  
Schokoladenparfait, Beerenfrüchte.

11,90

## Crème Brûlée

Französische Vanillecreme mit Karamellisierter  
Zuckerschicht und Vanille-Schote, cremig &  
knackig zugleich.

9,90

## Süße Tagesempfehlung

Täglich frisch und saisonal inspiriert - unser  
Dessert des Tages wechselt je nach Lust,  
Laune und Saison.

Frag gern unser Team, was heute  
auf dich wartet.

9,50



# Highlights

## Sonntags-Genuss | Frühstücksbuffet

Wir verwöhnen euch mit einer Auswahl an erlesenen, lokalen Speisen: Schinken, Wurst, Käse, Räucherlachs, warme Croissants, Fruchtaufstriche, Eierspeisen, Pfannkuchen, gesunde Alternativen und mehr. Inkl. Kaffee, Tee, Säfte und Begrüßungssekt. Kinder bis 12 Jahre zahlen pro Lebensjahr nur 2,00.

Jeden Sonntag von 09:00-11:30 Uhr, Reservierung empfohlen.\*

27,50



*„Das Frühstück ist die schönste Erfindung des Menschen.“*

*– Heinrich Spoerl*

## Tapas Buffet

Unsere Tapas-Vielfalt lädt ein: Traditionelle und moderne Kreationen aus der portugiesischen, spanischen und italienischen Küche, frisch zubereitet und voller Aromen. Ob vegetarisch, Fisch oder Fleisch - jedes Geschmackserlebnis ist abgedeckt. Inklusive Suppe und Dessert.  
Taucht ein in diese köstliche Welt!

Jeden ersten Freitag im Monat, Reservierung empfohlen.\*

39,50

*„Kleine Gerichte, große Freude – Tapas sind das Leben in Häppchen.“*

*– Spanisches Sprichwort*



\*Reservierungshinweis für unser Sonntags-Genuss Frühstücksbuffet und Tapas Buffet: Wir freuen uns, euch zu unseren exklusiven Buffets begrüßen zu dürfen und bereiten uns sorgfältig auf euren Besuch vor. Um euch stets frische und qualitativ hochwertige Speisen anbieten zu können, richten wir unsere Einkäufe und Vorbereitungen nach den vorliegenden Reservierungen aus.

**Bitte beachtet:** Reservierungen sind verbindlich. Sollten ihr eure Reservierung nicht wahrnehmen können, bitten wir um eine Absage bis spätestens 16:00 Uhr am Vortag. Bei Nichterscheinen ohne vorherige Absage sehen wir uns leider gezwungen, eine Ausfallgebühr zu berechnen. Diese Maßnahme hilft uns, Verschwendung zu vermeiden und unsere Ressourcen verantwortungsvoll zu nutzen.

# Candle-Light-Dinner am Huntepadd

Ein Abend für zwei – voller Geschmack,  
Gefühl und Genuss.

Genieße ein romantisches 4-Gänge-Menü bei Kerzenschein,  
begleitet von feinen Aromen  
und unserer persönlichen Handschrift.

## Das Menü:

### 1. Vorspeise

#### Marinierte Blattsalate

mit gebratenen Garnelen und Walnüssen.

### 2. Suppe

#### Geestländer Krabben-Süppchen

mit Sahne und einem Hauch von Dill.

### 3. Hauptgang – Du hast die Wahl:

#### Gebratenes Zanderfilet

Mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffeln mit Trüffelöl.

oder

#### Rumpsteak 150g (medium)

mit Kräuterbutter, mediterranem Pfannengemüse & hausgemachten Steak-Pommes.

oder (vegetarisch)

#### Mediterrane Gnocchipfanne

mit Gemüse, Basilikumpesto, Cherrytomaten, Rucola & Fetakäse.

### 4. Dessert

#### Schoko-Minz Überraschung

Minzeis in Zartbitterschokolade, Schokoladenparfait & Beerenfrüchte.

**Preis pro Person: 68,50**

Auch als Gutschein erhältlich – perfekt zum Verschenken!

**Tipp:** Besonders schön in unseren Glas Häuschen im Grünen. Reservierung erforderlich.

# Getränke

## Aperitif

|                                     |        |      |
|-------------------------------------|--------|------|
| Martini Bianco Dry                  | 5 cl   | 6,50 |
| Sherry                              | 5 cl   | 4,50 |
| Trocken   Medium   Süß              |        |      |
| Ponte - Pinot Grigio Spumante       | 0,10 l | 6,00 |
| Julius - Zero Blanc Alkoholfrei     | 0,10 l | 5,00 |
| Appléritif Apfel & Rose alkoholfrei | 0,20 l | 8,50 |
| Kir Royal mit Cremante              | 0,10 l | 8,50 |

## Wasser

|                             |        |      |
|-----------------------------|--------|------|
| Lütts Wild-Wasser           | 0,33 l | 3,90 |
| Lütvogt Mineralbrunnen      | 0,75 l | 7,10 |
| Lütts Stille-Wasser         | 0,33 l | 3,90 |
| Lütvogt Mineralbrunnen      | 0,75 l | 7,10 |
| Gerolsteiner Medium Gourmet | 0,75 l | 6,90 |
| Lütvogt Mineralbrunnen      | 0,75 l | 6,90 |

## Säfte & Schorlen

|                                |        |      |
|--------------------------------|--------|------|
| Lütts Landlust Johanna         |        |      |
| Apfel & Johannisbeere          | 0,33 l | 4,10 |
| Lütts Landlust Helene          |        |      |
| Apfel & Birne                  | 0,33 l | 4,10 |
| Lütts Landlust Rhabarber       |        |      |
| Direktsaftschorle              | 0,33 l | 4,10 |
| Lütts Landlust Streuobst Apfel |        |      |
| Direktsaftschorle              | 0,33 l | 4,10 |
| Lütts Landlust                 |        |      |
| Holunderblüte „Saison“         | 0,33 l | 4,10 |
| Lütts Landlust                 |        |      |
| Sauerkirsche -Apfel „Saison“   | 0,33 l | 4,10 |
| Orangensaft                    | 0,20 l | 2,90 |
|                                | 0,30 l | 3,90 |
| Apfelsaft                      | 0,20 l | 2,90 |
|                                | 0,30 l | 3,90 |

## Softgetränke

|                        |        |      |
|------------------------|--------|------|
| Coca Cola Flasche      | 0,20 l | 3,30 |
| Coca Cola Flasche      | 0,33 l | 4,40 |
| Coca Cola zero Flasche | 0,20 l | 3,40 |
| Coca Cola zero Flasche | 0,33 l | 4,40 |
| Fanta Flasche          | 0,20 l | 3,30 |
| Fanta Flasche          | 0,33 l | 4,40 |
| Sprite Flasche         | 0,20 l | 3,30 |
| Sprite Flasche         | 0,33 l | 4,40 |
| Kiba Glas              | 0,33 l | 5,10 |
| Schweppes Bitter Lemon | 0,20 l | 3,30 |
| Schweppes Ginger Ale   | 0,20 l | 3,30 |

## Biere

|                                         |        |      |
|-----------------------------------------|--------|------|
| Bitburger Premium Pils vom Faß          | 0,30 l | 3,90 |
| Bitburger 0,0% Pils Alkoholfrei         | 0,33 l | 3,90 |
| Bitburger Radler                        | 0,33 l | 3,90 |
| Bitburger Radler alkoholfrei            | 0,33 l | 3,90 |
| Köstritzer Schwarzbier vom Faß          | 0,30 l | 3,90 |
| Benediktiner Weißbier vom Faß           | 0,50 l | 5,50 |
| Benediktiner Weißbier alkoholfrei       | 0,50 l | 5,50 |
| Leffe Brune dunkles Altbier aus Belgien | 0,33 l | 4,90 |
| Vitamalz klassisches Malzbier           | 0,33 l | 3,70 |

## Kukki's & Longdrinks

|                                  |  |      |
|----------------------------------|--|------|
| Huntepadd Ipanema                |  | 8,90 |
| Huntepadd Ipanema alkoholfrei    |  | 8,50 |
| Campari Orange                   |  | 8,50 |
| Havanna Club mit Cola            |  | 7,50 |
| Vodka Orange                     |  | 8,50 |
| Bacardi-Cola                     |  | 7,50 |
| Kukki - Cocktail aus der Flasche |  |      |
| El President Kukki               |  | 7,90 |
| Mojito Kukki                     |  | 7,90 |
| Sex on the Beach Kukki           |  | 7,90 |
| Wild Passion Kukki               |  | 7,90 |

## Cremant & Sekt

|                               |        |       |
|-------------------------------|--------|-------|
| Julius Zero blanc alkoholfrei | 0,10 l | 4,50  |
|                               | 0,75 l | 25,00 |
| Bio   vegan   alkoholfrei     | 0,75 l | 26,50 |
| Calixte Ice Crémante          | 0,10 l | 9,50  |
| Champagner de Vilmont         | 0,75 l | 55,00 |

## Cocktails

|                                  |        |      |
|----------------------------------|--------|------|
| Lillet Wild Berry                | 0,20 l | 8,50 |
| Rosemary's Wermut                | 0,20 l | 8,50 |
| Aperol Spritz                    | 0,20 l | 8,50 |
| Limoncello Spritz                | 0,20 l | 8,50 |
| Hugo Spritz                      | 0,20 l | 7,90 |
| Dejavue Spritz                   | 0,20 l | 7,90 |
| Espresso-Martini                 |        |      |
| (Wodka   Kaffeelikör   Espresso) | 0,20 l | 9,50 |

Viele unserer Cocktails gibt es auch alkoholfrei.  
Fragt gern nach.

## Gin & Vodka

|                           |     |      |
|---------------------------|-----|------|
| <b>Alte Burg Gin, 44%</b> | 2cl | 6,50 |
|                           | 4cl | 9,50 |

Beschreibung: Der Alte Burg Gin besticht durch seine ausgewogene Mischung aus klassischen Wacholdernoten und einer feinen Kräuter- sowie Zitrusnote.

|                            |     |       |
|----------------------------|-----|-------|
| <b>Hendrick's Gin, 44%</b> | 2cl | 6,00  |
|                            | 4cl | 10,50 |

Beschreibung: Dieser schottische Gin kombiniert die ungewöhnlichen Aromen von Gurke und Rosenblüten mit den klassischen Wacholdernoten. Ein erfrischender, floraler Gin mit einer angenehmen Zitrusfrische.

|                       |     |       |
|-----------------------|-----|-------|
| <b>Monkey 47, 47%</b> | 2cl | 7,00  |
|                       | 4cl | 12,50 |

Beschreibung: Monkey 47 aus dem Schwarzwald ist bekannt für seine komplexe Mischung aus 47 Botanicals. Der Gin hat eine intensive Aromatik mit Kräutern, Zitrusfrüchten und Blüten, die ihn zu einem außergewöhnlichen Genuss machen.

|                               |     |      |
|-------------------------------|-----|------|
| <b>Tanqueray No.10, 47,3%</b> | 2cl | 5,50 |
|                               | 4cl | 9,50 |

Beschreibung: Tanqueray No. 10 ist ein Premium-Gin, der mit frischen Zitrusfrüchten und einer Mischung aus Kräutern destilliert wird. Der Gin ist besonders für seine Grapefruit- und Kamillenoten bekannt.

|                          |     |       |
|--------------------------|-----|-------|
| <b>The Botanist, 46%</b> | 2cl | 6,50  |
|                          | 4cl | 11,00 |

Beschreibung: Ein schottischer Gin aus Islay, der mit 22 handgepflückten Botanicals aus der Region destilliert wird. Er bietet eine frische Kräuter- und Blütennote, die durch die Islay-Typischen Aromen von Seegras und floralen Noten ergänzt wird.

|                        |       |      |
|------------------------|-------|------|
| <b>Tonic zum Gin</b>   |       |      |
| Thomas Henry           | 0,2 l | 3,90 |
| Schweppes Indian Tonic | 0,2 l | 3,40 |
| Schweppes Dry Tonic    | 0,2 l | 3,30 |

|                             |     |      |
|-----------------------------|-----|------|
| <b>Belvedere Vodka, 40%</b> | 2cl | 4,90 |
|                             | 4cl | 7,90 |

Belvedere ist ein Premium-Wodka aus Polen, der aus polnischem Roggen und mit traditioneller 4-facher Destillation hergestellt wird. Der Vodka hat einen milden, reinen Geschmack mit einer dezenten, leicht pfeffrigen Note.

|                              |     |      |
|------------------------------|-----|------|
| <b>Grey Goose Vodka, 40%</b> | 2cl | 4,50 |
|                              | 4cl | 7,50 |

Grey Goose ist ein französischer Premium-Wodka, der aus Weizen und reinem Wasser aus der Region Gensac-La-Pallue hergestellt wird. Er bietet einen besonders weichen, sauberen Geschmack mit einem Hauch von Mandel und Zitrusfrüchten.

|                         |     |      |
|-------------------------|-----|------|
| <b>Ciroc Vodka, 40%</b> | 2cl | 5,50 |
|                         | 4cl | 8,50 |

Ciroc ist ein Wodka, der aus französischen Trauben statt aus Getreide hergestellt wird, was ihm einen besonders frischen und fruchtigen Geschmack verleiht. Der Vodka hat eine einzigartige, weiche Textur mit einem Hauch von Zitrus und Traube.

## Korn

|                                   |      |      |
|-----------------------------------|------|------|
| <b>Hullmann's Alter Korn, 35%</b> | 2 cl | 3,30 |
|-----------------------------------|------|------|

## Kräuter

|                             |      |      |
|-----------------------------|------|------|
| <b>Ramazotti, 30 %</b>      | 2 c  | 3,30 |
| auf Eis mit Zitronenscheibe | 4 c  | 5,50 |
| <b>Averna, 29 %</b>         | 2 cl | 3,30 |
| auf Eis mit Zitronenscheibe | 4 cl | 5,50 |
| <b>Fernet Branca, 39 %</b>  | 2 cl | 3,30 |
|                             | 4 cl | 5,50 |

|                              |      |      |
|------------------------------|------|------|
| <b>Dötlinger Püttengeist</b> | 2 cl | 4,50 |
|                              | 4 cl | 6,50 |

|                           |      |      |
|---------------------------|------|------|
| <b>Jägermeister, 35 %</b> | 2 cl | 2,90 |
|                           | 4 cl | 4,90 |

|                         |      |      |
|-------------------------|------|------|
| <b>Underberg, 44 %</b>  | 2 cl | 3,90 |
| <b>Kümmerling, 35 %</b> | 2 cl | 3,30 |

## ANISÉ

|                     |     |      |
|---------------------|-----|------|
| <b>Ouzo, 12,38%</b> | 2cl | 3,30 |
|                     | 4cl | 5,50 |

|                              |     |      |
|------------------------------|-----|------|
| <b>Il Santo Sambuca, 40%</b> | 2cl | 3,30 |
|                              | 4cl | 5,50 |

## AQUAVIT

|                                             |      |      |
|---------------------------------------------|------|------|
| <b>Aalborg Jubiläums Aquavit 40%</b>        | 2cl  | 3,80 |
| <b>Linie Aquavit 41,5%</b>                  | 2cl  | 3,90 |
| <b>Helbing Hamburgs feines Original 35%</b> | 2 cl | 3,30 |

## Weinbrand & Cognac

|                            |     |      |
|----------------------------|-----|------|
| <b>Vecchia Romagna 40%</b> | 2cl | 3,90 |
|                            | 4cl | 6,00 |

|                          |      |      |
|--------------------------|------|------|
| <b>Hennessy VSOP 40%</b> | 2 cl | 3,90 |
|                          | 4 cl | 6,00 |

|                                     |     |      |
|-------------------------------------|-----|------|
| <b>Remy Martin 1738 V.S.O.P 40%</b> | 2cl | 4,80 |
|                                     | 4cl | 9,00 |

## Geiste & Brände

|                                     |     |      |
|-------------------------------------|-----|------|
| <b>baRlk Williams 41 %</b>          | 2cl | 4,50 |
| <b>baRlk Waldhimbeer 41 %</b>       | 2cl | 4,50 |
| <b>baRlk Haselnuss 41%</b>          | 2cl | 4,50 |
| <b>Huntegold feine Marille 41%</b>  | 2cl | 4,90 |
| <b>Huntegold feine Birne 41%</b>    | 2cl | 4,90 |
| <b>Vallendar Haselnussgeist 40%</b> | 2cl | 4,90 |

## Liköre

|                                  |      |      |
|----------------------------------|------|------|
| Frangelico Likör 20%             | 2 cl | 3,50 |
|                                  | 4 cl | 5,00 |
| Baileys -irischer Sahnelikör 17% | 2 cl | 3,00 |
|                                  | 4 cl | 5,00 |
| Il Santo Sambuca 38%             | 2 cl | 3,50 |
|                                  | 4 cl | 5,50 |
| Marzadro Eierlikör Bellabomba 7% | 2 cl | 3,50 |
|                                  | 4 cl | 5,50 |
| Cointreau- Orangenlikör          | 2 cl | 3,80 |
|                                  | 4 cl | 5,70 |
| Kosakenkaffee                    | 2 cl | 3,00 |

## Grappa

|                                   |     |      |
|-----------------------------------|-----|------|
| Marzadro La Trentina Morbida 41%  | 2cl | 4,00 |
|                                   | 4cl | 7,00 |
| Marzadro Le Giare Chardonnay 45%  | 2cl | 4,90 |
|                                   | 4cl | 8,50 |
| Marzadro Le Giare Amarone 41%     | 2cl | 5,70 |
|                                   | 4cl | 9,80 |
| Marzadro Le Diciotto Lune Riserva | 2cl | 4,90 |
| Botte Rum Grappa 42%              | 4cl | 8,50 |
| Marzadro Crema Pistacchio 17%     | 2cl | 3,00 |
|                                   | 4cl | 5,50 |

## Rum

|                                     |     |      |
|-------------------------------------|-----|------|
| Ron Botucal Reserva Excl. 12 J, 40% | 2cl | 6,70 |
| Ron Zacapa Centenario Rum 23        | 2cl | 5,90 |

## Whisky-Auswahl

Erlebe die Vielfalt edler Tropfen – von milden, fruchtigen Klassikern bis hin zu kraftvollen, torfigen Charakteren.

### Mild & Fruchtig

Sanfte Whiskys mit weichem Abgang – ideal für Einsteiger und Genießer subtiler Aromen.

|                                                |      |      |
|------------------------------------------------|------|------|
| Glen Grant 10 Jahre                            | 2 cl | 3,00 |
| (Schottland – Speyside)                        | 4 cl | 5,50 |
| Frisch, fruchtig, Apfel & Vanille   Kein Rauch |      |      |
| Glenfiddich 12 Jahre                           | 2 cl | 3,50 |
| (Schottland – Speyside)                        | 4 cl | 6,50 |
| Birne, Honig, Eichenholz   Mild, kein Rauch    |      |      |
| Redbreast 12 Jahre                             | 2 cl | 4,50 |
| (Irland)                                       | 4 cl | 8,50 |
| Honig, Nüsse, Sherry   Mild & rund             |      |      |
| Aberlour 12 Jahre Double Cask                  | 2 cl | 4,00 |
| (Schottland – Speyside)                        | 4 cl | 7,50 |
| Sherry, Nuss, Vanille   Kein Rauch             |      |      |
| Bruichladdich „The Classic Laddie“             | 2 cl | 5,00 |
| (Schottland – Islay)                           | 4 cl | 9,50 |
| Floral, fruchtig, maritime Frische   Ungetorft |      |      |

### Rauchig & Torfig

Kraftvolle Whiskys mit rauchigem Charakter – für Liebhaber intensiver Aromen.

|                                               |      |       |
|-----------------------------------------------|------|-------|
| Ardbeig 10 Jahre                              | 2cl  | 5,00  |
| (Islay)                                       | 4cl  | 9,50  |
| Torfrauch, Zitrus, Kaffee   Torfig & intensiv |      |       |
| Laphroaig 10 Jahre                            | 2 cl | 4,50  |
| (Islay)                                       | 4 cl | 8,50  |
| Jod, Seetang, Vanille   Extrem torfig         |      |       |
| Lagavulin 16 Jahre                            | 2 cl | 6,50  |
| (Islay)                                       | 4 cl | 11,50 |
| Trockenfrüchte, Torfrauch, Tiefe              |      |       |
| Rauchig & komplex                             |      |       |

|                                          |      |      |
|------------------------------------------|------|------|
| Talisker 10 Jahre                        | 2 cl | 4,50 |
| (Isle of Skye)                           | 4 cl | 8,50 |
| Pfeffer, Salz, Rauch   Rauchig & maritim |      |      |

### Ausgewogen & Charaktervoll

Eine harmonische Verbindung von Frucht, Würze und dezenter Rauchigkeit.

|                                                 |      |       |
|-------------------------------------------------|------|-------|
| Oban 14 Jahre                                   | 2 cl | 6,00  |
| (West Highlands)                                | 4 cl | 11,00 |
| Orangenschale, Meersalz, leichter               |      |       |
| Rauch   Dezent rauchig                          |      |       |
| Highland Park 12 Jahre „Viking Honour“          | 2 cl | 4,50  |
| (Orkney)                                        | 4 cl | 8,50  |
| Honig, Heidekraut, Torf   Mild rauchig & floral |      |       |
| Nikka From the Barrel                           | 2 cl | 5,00  |
| (Japan)                                         | 4 cl | 9,50  |
| Würzig, Karamell, Toast   Dezent rauchig,       |      |       |
| kräftig im Ausdruck                             |      |       |



# Sekt & Co.

## **Ponte - Pinot Grigio Spumante**

*IT, Veneto-DOC | Trocken | Pinot Grigio | Alkohol: 12,0 %*

In die Nase schleicht er fruchtig, zart und komplex, mit Erinnerungen an grünes Gras und einigen Noten von Datelpflaumen und Brotkruste, unterlegt mit etwas Kakao.

0,10 - 6,00 | 0,75 - 39,50

## **Julius - Zero Blanc Alkoholfrei**

*DE, Rheinhessen - BIO | Öko/ Naturland/ vegan | Trocken | Cuvée: Rivaner / Scheurebe | Alkohol: 0,00 %*

Spritzig und lebendig. Feine Fruchtnoten und eine herrliche Frische - das Ganze tatsächlich alkoholfrei!

0,10 - 5,00 | 0,75 - 28,50

## **Calixte 5 Crémant Blanc - Brut**

*FR, Alsace-AOC | GOLD Medaille Concours de Lyon | Trocken | Alkohol: 12.5 %*

Ein Crémant zu Ehren des elsässischen Papstes Calixte. Der edle Schaumwein beeindruckt mit sehr guter Struktur, schöner Frucht und einem lebendigen, gleichmäßigen Prickeln. Absolut auf dem Niveau von Champagner!

0,10 - 7,00 | 0,75 - 47,50

## **De Vilmont - Champagner**

*FR, Champagne - AOC / Premier Cru | Trocken | Cuvée: Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier | Alkohol: 12,0 %*

Vollmundig und klar strukturiert, mehr muss man zu diesem Prachtstück nicht sagen - der Geschmack überzeugt: Herrlich reif und cremig.

0,75 - 55,00



# Weisse und Rosé-Weine

## Weißweine

### **Axel Pauly - Rivaner**

DE, Mosel - QbA | Halbtrocken | Rivaner | Alkohol: 11,0 %

Für alle Freunde einer leichten Restsüße: Mit diesem Wein können Sie die Seele baumeln lassen - das klingt soooo abgedroschen, aber hier stimmt es wirklich! Ist er halbtrocken, ist er lieblich?

0,20 - 7,50 | 0,75 - 28,50

### **Basserman Jordan - Blanc De Pinot Noir**

DE, Pfalz- QbA | Trocken | Cuvée: Spätburgunder/ Cabernet Sauvignon / Merlot | Alkohol: 12,0 %

Saftig-frische Cuvée, am Gaumen kommt ein schöner Schmelz zur Geltung und schmeichelt dort zusammen mit leichter, eleganter Säure, die dem Wein eine wunderbare Frische und somit das gewisse Extra verleiht. Trotz der dunklen Rebsorten wirkt er trocken wundervoll erfrischend.

0,20 - 9,50 | 0,75 - 37,50

### **Basserman Jordan - Sauvignon Blanc**

DE, Pfalz- QbA | Trocken | Sauvignon Blanc | Alkohol: 12,0 %  
Val-Säure: 7.6 G/L-Restsüße: 5.3 G/L

Dieser Sauvignon Blanc präsentiert sich jung, grasig und rassig. Er bietet viel Sortencharakteristik fruchtige Nuancen von Cassis, Holunderblüte, weißem Pfirsich sowie grasige Noten, Paprika und Pfeffer!

0,20 - 9,50 | 0,75 - 37,50

### **Conde Valdemar - Tempranillo blanco**

ES, Rioja | DOC | Trocken | Tempranillo | Alkohol: 13 %

Die weiße Tempranillo Traube ist eine farbliche Mutation der roten und wurde quasi von Conde Valdemar für den Qualitätsweinbau wiederentdeckt. Der Wein verströmt intensive, sortentypische Fruchtnoten von Pfirsich, Aprikose und Ananas. Alles ist sehr ausgeglichen, gut aufeinander abgestimmt und komplex. Im Mund ist er sehr körperreich, animierend frisch und einhüllend.

0,75 - 39,50

### **Corvers-Krauter - Terra 50 Riesling**

DE, Rheingau - QbA / BIO | Halbtrocken | Riesling | Alkohol: 12 %  
Säure: 7.0 G/L | Restsüße: 11.6 G/L

Seinen Namen verdankt er seiner Herkunft: dem 50. Breitengrad. Pudriger Duft zusammen mit Limette, Minze und frischem Apfel. Die vanillig, cremige Süße ist harmonisch ausbalanciert mit Frucht und Mineralik.

0,20 - 8,00 | 0,75 - 30,00

### **Julius - Grauer Burgunder**

DE, Rheinhessen -BIO/ Öko/ Neuland | Trocken | Grauburgunder | Alkohol: 13,0 % | Val-Säure: 6.8 | GIL-Restsüße: 6.0 G/L

Feine Fruchtaromen von weißem Pfirsich und Birne sowie einer schönen Länge und Komplexität.

0,20 - 7,50 | 0,75 - 28,50

### **Luckert - Silvaner**

DE, Franken - QbA | VDP | BIO | Trocken | Silvaner | Alkohol: 12.5 % | Restsüße: 2.0 G/L

Auf der wilden Hefe vergärt und im großen, traditionellen Holzfass bis in den Januar hinein auf der Vollhefe gereift - dieser besondere Weißwein gibt sich spannend grünlich würzig, reintonig und expressiv im Rebsortencharakter.

0,75 - 38,00

### **Madonna Del Vittorie - Nosiola Del Garda**

IT, Veneto | IGT | Trocken | Nosiola | Alkohol: 12.5 %

Das Pendant zum Lugana, nur eben von der Nordseite des Gardasees. Viel aromatischer als man denken würde. Zarte Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Haselnuss. Hergestellt nur aus Nosiola Trauben.

0,20 - 8,90 | 0,75 - 34,00

**Stimson Estate Cellars - Chardonnay**

USA, Washington State | Trocken | Chardonnay | Alkohol: 13,5 %

In der Nase intensives Fruchtbouquet mit saftigen Noten von Äpfeln, Birnen und exotischen Früchten, fein hinterlegt von duftigen Blütenaromen. Am Gaumen saftig und lebendig mit aromatischer Frucht, rassig frischer Säure und einem zarten Hauch getoasteter Eiche.

0,20 - 7,50 | 0,75 - 28,50

**Tesch - Riesling „Unplugged“**

DE, Nahe - QbA | Kabinett | Trocken | Riesling | Alkohol: 12.0 %

Ein feines Säurenetz umspielt die volle Rieslingfrucht dieses Kabinett-Weins. Der sehr mineralische Wein riecht nach weißfleischigen Pfirsichen. Im Mund angenehm spritzig, geschliffen, sehr trocken im Stil.

0,20 - 8,50 | 0,75 - 32,50

**Tommasi - Le Fornaci Lugana**

IT, Veneto | DOC | Gambero Rosso: 2 Gläser | Trocken | Turbiana | Alkohol: 12.5 %

Strahlt goldgelb wie eine Honigmelone, mit mineralischen Aromen von Äpfeln, Papaya und Honig. Am Gaumen ist er sehr mineralisch mit einer feinen saftigen Frucht.

0,20 - 9,50 | 0,75 - 37,50

**By Schorsch - Blanc de Noir**

DE, Rheinhessen | QbA | Trocken | Spätburgunder | Merlot | Alkohol: 12.4 % | Säure: 5.8 G/L | Restsüße: 5.3 G/L

Außergewöhnliche Fruchtaromen für einen Weißen: Reife Banane, Himbeere und Erdbeere mit einem Ausklang frischer Kräuter. Ein Weißwein, hergestellt aus typischen Rotweinträumen.

0,20 - 7,00 | 0,75 - 24,50

**Julius - Cuvée Nouveau Blanc**

DE, Rheinhessen | QbA | Bio | Vegan | Naturland | Trocken | Riesling/ Sauvignon Blanc | Alkohol: 12.5 %

Leichtfüßig und komplex präsentiert sich dieser knackig und leichte Weißwein am Gaumen. Durch seine lebendige Fruchtsäure präsentiert sich der Sauvignon Blanc & Riesling am Gaumen herrlich frisch und lebendig. Das Finale dieses reifungsfähigen Weißweins aus der Weinbauregion Rheinhessen begeistert schließlich mit beachtlichem Nachhall.

0,20 - 7,50 | 0,75 - 28,50

**Roséweine****Axel Pauly - Rotling Cuvée**

DE, Mosel | QbA | Halbtrocken | Cuvée: Föbling / Weißburgunder / Riesling | Alkohol: 12,5 %

Ein herrlich fruchtiger und gehaltvoller Rosé von der Mosel. Die zarte Restsüße rundet das Geschmackserlebnis ab.

0,20 - 7,50 | 0,75 - 28,50

**Kiefer - „Tanz Auf Dem Vulkan“ Rotling**

DE, Baden | QbA | Feinherb | Cuvée: Muskateller/ Rivaner / Regent | Alkohol: 11. 0 % | Säure: 5.5 G/L | Restsüße: 25.2 G/L

Ein Roséwein mit außergewöhnlicher Frucht und Harmonie wie ein Weißwein, am Gaumen entflammt ein Rotwein mit reifen Beerenaromen.

0,20 - 7,50 | 0,75 - 24,50

**Tesch - „T“ Rosé de Pinot Noir**

DE, Nahe | QbA | Trocken | Spätburgunder | Alkohol: 12.5 %

Tesch's Rosé ist ebenfalls ein typischer Spätburgunder! Etwas robuster, deutlich mehr Farbe als der Deep Blue, viel Frucht bei angenehm leichten Gerbstoffen. Als animierender Aperitif oder frischer Sommerdrink auf der Terrasse.

0,20 - 8,50 | 0,75 - 32,50

# Rotweine

## **Huerta De Albalá - Barbazul**

*ES, Cadiz | IGP | Trocken | Cuvée: Tintilla / Syrah / Cabernet Sauvignon / Merlot | Alkohol: 15.5 %*

Dunkles Granatrot, intensives Bouquet das schon in der Nase eine Fruchtexplosion entzündet: Brombeeren, Preiselbeeren und dunkle Kirschen werden von einer dezenten Kräuternote stimmungsvoll umgarnt. Enorm saftig und weich am Gaumen, mit einer verblüffenden Frische nach Eukalyptus.

**0,75 - 37,50**

## **Cantina di Negra - Corvina Rosso**

*IT, Veneto | IGT | Trocken | Cuvée: Corvina/ Corvione / Rondiella | Alkohol: 12,5 %*

Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. so fließt der Veronese mit seiner beerig-duftenden Nase ins Glas. Er zeichnet sich durch einen feinen Geruch nach Vanille und einen Hauch von Kirsche und Sauerkirsche aus. Im Mund ist er weich, rund und mit süßen Tanninen, die sich gut mit der Textur des Weines verbinden.

**0,20 - 7,50 | 0,75 - 28,50**

## **Conde Valdemar - Rioja Crianza**

*ES, Rioja | DOC | Trocken | Tempranillo | Alkohol: 14 %*

In eine rubinrote Robe gekleidet, macht schon der Anblick Lust auf ein schönes Glas. Und das Bouquet erst! Angenehme Noten von roten Früchten, dunklen Beeren und sinnlichen Röstaromen sind sehr harmonisch miteinander verbunden.

**0,20 - 8,50 | 0,75 - 32,50**

## **Finca Las Moras - Dadá No.1**

*ARG, SanJuan | Halbtrocken Cuvée: Bonarda / Malbec | Alkohol: 12,5 % Vol | Säure: 5,6 G/L | Restsüße: 13,26 G/L*

Dunkles Granat-Purpur im Glas, im Duft eine wunderbar saftige Frucht unterlegt mit feinen Röstnoten, Vanille und gebrannten Mandeln. Am Gaumen fülliger und weicher Auftakt mit würzigem Biss, Noten von Vollmilchschokolade und Süßkirschen.

**0,20 - 8,00 | 0,75 - 28,50**

## **Surani Heracles - Primitivo di Manduria DOC**

*IT, Apulien | DOC | Trocken | Primitivo | Alkohol: 13,5 % Vol | Säure: 5,5 G/L | Restsüße: 6 G/L*

Der Duft offenbart eine faszinierende Komplexität: Von blumigen Noten über Anklänge von Balsamico, Lakritz und Kräutern bis hin zu reichhaltigen Fruchtaromen von Kirschen und Erdbeeren. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig, rund und fruchtig mit samtigen Tanninen und einem andauernden Abgang, in dem eine harmonische Säure zum Vorschein kommt.

**0,20 - 9,50 | 0,75 - 37,50**

## **Poggio Capponi - Chianti Riserva**

*IT, Toskana | DOCG | Fallstaff 90 Pkt. | Trocken | Cuvée: Sangiovese | Syrah | Alkohol: 14.0 %*

Ein sorgsam gereifter Chianti. Weich und rund. Im Geschmack reife rote Früchte und ein wenig Kräuter. Das ist Toskana pur!

**0,20 - 7,50 | 0,75 - 28,50**

## **Stimson Estate Cellars - Cabernet Sauvignon**

*USA, Washington State | Trocken | Cabernet Sauvignon | Alkohol: 13,5 % Vol | Säure: 5,4 G/L | Restsüße: 3 G/L*

Voller, runder Geschmack mit weichen Tanninen und kräftigen Aromen nach dunklen Beeren.

**0,20 - 8,50 | 0,75 - 32,50**

## **Cantina Tollo - „Mo“ Montepulciano Riserva**

*IT, Abruzzo | DOC | Gambero Rossa 3 Gläser | Trocken | Montepulciano | Alkohol: 13.5 %*

Dichte, rubinrote Farbe im Glas und ein Duft nach Pflaumen, reifen Kirschen, Liebstöckel, etwas Erdbeermarmelade und Brombeere. Am Gaumen ein voller und robuster Körper. Die Tannine sind perfekt eingebunden. Lang und nachhallend im Finale.

**0,20 - 8,90 | 0,75 - 34,00**

## **Primitivo by Torrevvento**

*IT, Apulien | IGT | Trocken | Primitivo | Alkohol: 13,5 % Vol | Säure: 6,9 G/L | Restsüße: 8,8 G/L*

Brombeeren und Zimtpflaumen, ein wenig Kaffee und dunkle Schokolade- genau das ist es, was Primitivo auszeichnet. Wunderbar rund und ohne „Ecken und Kanten“.

**0,20 - 7,00 | 0,75 - 26,00**

# Heisse Getränke



## Heiße Wachmacher

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Tasse Kaffee                      | 3,20 |
| Kaffee Kännchen                   | 6,10 |
| Pott Kaffee                       | 4,10 |
| Milchkaffee                       | 4,20 |
| Cappuccino                        | 3,90 |
| Espresso                          | 3,20 |
| Doppelter Espresso                | 4,90 |
| Espresso Macchiato                | 3,30 |
| Latte Macchiato                   | 4,20 |
| Becher Schokolade                 | 4,20 |
| Becher weiße Schokolade           | 4,20 |
| Becher Schokolade mit Sahne       | 4,70 |
| Becher weiße Schokolade mit Sahne | 4,70 |

## Verwöihnmente am Huntepadd

Nach einem Spaziergang auf dem idyllischen Huntepadd oder einfach zwischendurch: Gönnst euch eine Pause in unserem Café und lasst euch von unseren hausgemachten Kuchen und süßen Köstlichkeiten verzaubern.

Ob Schokoladentorte oder fruchtiger Obstkuchen – bei einer Tasse Kaffee oder Tee könnt ihr hier die Seele baumeln lassen und die Natur genießen.

## Teestunde

### Kännchen Tee

5,90

Friesentee | Rooibos Vanille | English Breakfast | Earl Grey | Waldfrucht | Grüner Tee | Alpenkräuter | Pfefferminze

### Kännchen Ostfriesentee

6,10

## Genuss nach deinem Geschmack

Veredle dein Heißgetränk ganz nach deinem Geschmack – ob mit einem Schuss Likör oder einem Sahnehäubchen. Für alle Heißgetränke bieten wir außerdem die Wahl zwischen Soja- oder Hafermilch an, für einen kleinen Aufpreis von nur 80 Cent.

*Lady Astor: „Wenn ich Ihre Frau wäre, würde ich Ihnen Gift in den Kaffee schütten.“*

*Winston Churchill: „Wenn ich Ihr Mann wäre, würde ich ihn trinken.“*



**Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet:**

**VORSPEISEN:**

Vitello Tonnato (a.1, c, d, g, m)  
Garnelenpfännchen (b, g, a.1)  
Heiße Streifen auf Tropenkurs (a.1, c, g, m, n)  
Bruschetta (a.1, g)  
Geestländer Krabben-Süppchen (b, g, l, m)  
Große gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat (g, m)  
Lieblingsbelag Hähnchenbrust (keine zusätzlichen Allergene außer evtl. Marinade: m)  
Lieblingsbelag Cornflakes-Hähnchenstreifen (a.1, c, m, n)  
Lieblingsbelag Räucherlachs (d, m)  
Rote-Beete Carpaccio (g, m, h.3)

**HAUPTGERICHTE:**

Lammkarree (a.1, g, l)  
Chicken Katsu (Knusperhähnchen) (a.1, c, g, m)  
Hähnchen-Curry (g, l, m)  
Tofu-Curry (f, l, m)  
Huntepadd Burger (a.1, g, m, n, Sesam je nach Brötchen)  
Filetpfanne (a.1, g, l, m)  
Herrenteller (c, g, l, m)  
Knuspriges Schweineschnitzel (a.1, c, g, m)  
Filetsteak vom argentinischen Rind (g, l)  
Rumpsteak vom argentinischen Rind (g, l)

**STEAK-BEILAGEN & EXTRAS:**

Champignons mit Zwiebeln (l)  
Gebratene Zwiebeln (–)  
Pfannengemüse (l)  
Pfeffersoße (g, l, m)

**FISCHGERICHTE:**

Pannfisch (d, g, m, l)  
Gegrillter Lachs (d, g, l, a.1 [Tortellini])  
Finkenwerder Schollenfilet (d, g, m, l)  
Matjesfilet (d, g, l, m)

**PASTA:**

Armando's Pasta Pikant (a.1, b, g, l, m)  
Mediterrane Gnocchipfanne (a.1, g, h.3, m)  
Spinat-Penne (a.1, g, h.3, m)  
Spinat-Penne mit Hähnchenbruststreifen (a.1, g, h.3, m)

**SALATE:**

Wilde Ziege (g, h.3, m, a.1)  
Caesar's Salat – Pur & Klassisch (a.1, c, g, m, l)  
Caesar's Salat – mit Hähnchenbrust (a.1, c, g, m, l)  
Caesar's Salat – mit Wildlachs (a.1, c, d, g, m, l)  
Manni's kleine Salatauswahl (l, m)

**FÜR DIE KLEINEN:**

Pasta Napoli (a.1, g)  
Fischstäbchen (a.1, c, d, g, m)  
Schweineschnitzel (a.1, c, g, m)

**DESSERTS:**

Mango-Maracuja Sorbet mit Sekt (o [Sekt kann Sulfite enthalten])  
Schoko-Minz Überraschung (c, g, h [evtl. Spuren], 9 [Koffein in Zartbitterschokolade möglich])  
Crème Brûlée (c, g)  
Süße Tagesempfehlung (nach Tagesangebot, daher variabel, meist c, g)

**ALLGEMEINE SPURENHINWEISE:**

Alle Speisen können Spuren von Gluten, Laktose, Nüssen & Sesam enthalten (wie in Deiner Datenbank angegeben).

Allergene: (a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, a.1) Weizen und -erzeugnisse, a.2) Roggen und -erzeugnisse, a.3) Gerste und -erzeugnisse, a.4) Hafer und -erzeugnisse, b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fisch und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, h.1) Mandeln und -erzeugnisse, h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse, h.3) Walnüsse und -erzeugnisse, h.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse, h.5) Pecannüsse und -erzeugnisse, h.6) Paranüsse und -erzeugnisse, h.7) Pistazien und -erzeugnisse, h.8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, l) Sellerie und -erzeugnisse, m) Senf und -erzeugnisse, n) Sesamsamen und -erzeugnisse, o) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO<sub>2</sub>, p) Lupinen und -erzeugnisse, r) Weichtiere und -erzeugnisse, z) Sonstiges.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz, 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 18) mit Nitrat, 19) gentechnisch veränderter Rohstoff.

# Am Huntapadd

## Hotel & Restaurant

Hotel & Restaurant am Huntapadd  
Katja Radvan  
Rittrumer Kirchweg 6 | 27801 Dötlingen

Tel. 04433 - 362

[reservierung@hotel-huntapadd.de](mailto:reservierung@hotel-huntapadd.de)

[www.hotel-huntapadd.de](http://www.hotel-huntapadd.de)

**Hotel-Öffnungszeiten:** Täglich: 07:00 - 22:00 Uhr | **Küche-Öffnungszeiten:** Montag: 17:00 - 21:00  
Dienstag: 17:00 - 21:00 | Mittwoch: 12:00 - 21:00 | Donnerstag: 12:00 - 21:00 | Freitag: 12:00 - 21:00 | Samstag: 12:00 - 21:00  
Sonntag & Feiertage: 12:00 - 21:00

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EUR. Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.