

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.

 vegan

 vegetarisch



Aperitifs & Cocktails

Aperitifs

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

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
Déjà-vu Spritz	0,20 l	7,90
Espresso-Martini		
(Wodka Kaffeeликör Espresso)	0,20 l	9,50

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



Ein Haus mit Charakter & Geschichte

Das Hotel & Restaurant am Huntepadd hat seine Wurzeln tief in der Geschichte Dötlingens – einem der ältesten und schönsten Künstlerdörfer im Oldenburger Land. Eingebettet in die bezaubernde Natur der Wildeshauser Geest, ist unser Haus ein Ort mit Charakter.

Das Gebäude gibt es nachweislich seit 1685 und wurde über Generationen hinweg als Kramerladen, Gasthof, Herberge und später als Landhotel geführt. Viele Erinnerungen, Feste und bewegte Zeiten haben diese Mauern geprägt – wie auch das historische Foto auf dieser Seite eindrucksvoll zeigt.

Im Jahr 2015 wurde das Haus umfassend renoviert – mit dem Ziel, historischen Charme und modernen Komfort stilvoll zu vereinen.

Heute erzählen wir hier Geschichten – auf den Tellern, im Glas und in den Begegnungen mit unseren Gästen.

Mit regionaler und international inspirierter Küche, kreativen Kompositionen und einer Prise Heimatgefühl wird jedes Gericht und jede Veranstaltung Teil dieser Geschichte.



Das Gebäude mit Botefür's Kramerladen um 1900.

Vorspeisen und Suppen

Kürbiscremesuppe

Fein abgeschmeckte Kürbiscremesuppe, samtig und aromatisch, serviert mit Baguette

8,90

Waldpilzcremesuppe

Cremige Waldpilzcremesuppe mit feiner Würze und Baguette

9,50

Suppe des Tages

Frisch, saisonal und mit Liebe gekocht. Fragt unser Team nach der heutigen Auswahl

7,90

Rote-Bete-Carpaccio

Rote Bete in feinen Scheiben mit mildem Ziegen-Fetakäse, Kapern, Rucola, Balsamic-Glaze und Baguette

14,50

Ziegenkäse auf Feigenbett

mit Walnüssen, Rucola, Haus-Balsamico-Dressing und Baguette

15,90

Gebratene Gambas auf Salatbouquet

Zart gebratene Garnelen auf mariniertem Blattsalat mit feinem Gemüse, dazu Baguette und ein Hauch Zitronenöl

14,50

Carpaccio vom Rind

Fein aufgeschnittenes Rindercarpaccio mit Olivenöl, Balsamic-Glaze, Rucola, Parmesan und Baguette

16,50

Bruschetta

Geröstetes Baguette mit Olivenöl, Tomaten-Concassée, Knoblauch und frischem Rucola

9,80



Hauptgerichte

Bötefür's Rinderrouladen

Klassische Rinderroulade zart geschmort, serviert mit würzigem Apfelrotkohl und Dötlinger Kartoffeln, begleitet von einer reichhaltigen Sauce

25,90

Zander

Zanderfilet, gebraten unter Kartoffelkruste, mit Parmesan-Weißweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat

27,50

Knusperhähnchen

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

25,90

Knuspriges Schweineschnitzel

Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, Champignon-Rahmsauce und Beilagensalat

27,50

Wagyu Burger (125 g)

Feinster Wagyu-Beef-Burger mit Blattsalat, gebratenen Zwiebeln, irischem Cheddarkäse und hausgemachter Burgersoße. Dazu wahlweise Süßkartoffelpommes oder Pommes Frites

22,90

Auch vegetarisch: Mit Gemüse-Patty statt Wagyu

Huntepadd-Filet-Pfanne

Zarte Filetmedaillons vom Schwein in cremiger Rahmsauce mit frischen Champignons und Speckbohnen, serviert mit goldbraunen Kroketten

28,90

Lammrücken

Zart rosa gebratener, ausgelöster Lammrücken mit aromatischer Kräuterkruste – fein im Geschmack und perfekt abgestimmt.

Dazu reichen wir Rosmarindrillinge, Speckbohnen und eine intensive Jus-Sauce, die das Gericht harmonisch abrundet

34,00

Geschmorte Ochsenbäckchen vom Rind

Langsam geschmorte Ochsenbäckchen, butterart und voll kräftiger Aromen. Serviert mit Kroketten, frischem Pfannengemüse und einer tief aromatischen braunen Sauce – ein Klassiker für Genießer

33,50

Spinat-Penne mit Hähnchenstreifen

Penne-Nudeln mit frischem Spinat, Hähnchenstreifen, Gorgonzolasauce, Zwiebeln, Knoblauch und Pinienkernen

25,90

Filetsteak vom argentinischen Rind (220 g)

Filetsteak mit Kräuterbutter, Salat und einer Beilage nach Wahl:

37,90

Wie soll das Steak werden?

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

Beilagen zur Wahl:

Rosmarinkartoffeln, Pommes, Süßkartoffelpommes mit Aioli (+1,00 €) oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Dazu auf Wunsch: Champignons mit Zwiebeln (+4,30 €) | Gebratene Zwiebeln (+3,70 €) | Pfannengemüse (+4,30 €) | Pfeffersoße (+3,90 €)

Ofenkartoffel & vegetarische Gerichte

Große gebackene Ofenkartoffel

Ofenkartoffel mit aromatischem Kräuterquark und mariniertem Blattsalat an Himbeerdressing

15,90

Wahlweise mit zart gebratener Hähnchenbrust (+7,20 €) oder Räucherlachs aus dem Norden (+7,20 €)

Mediterrane Gnocchipfanne

Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Basilikum-Pesto, Rucola und Fetakäse

23,50

Optional mit gebratenem Lachsfilet (+9,50 €)

Vegetarischer Burger

Aromatisches Gemüse-Patty, kombiniert mit Blattsalat, gebratenen Zwiebeln, irischem Cheddarkäse und hausgemachter Burgersoße. Serviert mit Süßkartoffelpommes oder Pommes Frites

22,90

Spinat-Penne

Penne-Nudeln mit Spinat, cremiger Gorgonzolasauce, Zwiebeln, Knoblauch und Pinienkernen – ein feines, herzhaftes Pastagericht ohne Fleisch

23,90

Für die Kleinen

Schweineschnitzel

mit Pommes und Ketchup, Majo

8,90

Pasta Napoli

mit Penne-Nudeln, geriebenem Parmesan und Tomatensauce

9,50

Hähnchennuggets

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

Stellt Euch Euer individuelles Menü aus unserer Karte zusammen – ob klassisch oder kreativ, fleischig oder vegetarisch.

*Für Euer selbst zusammengestelltes Gänge-Menü erhaltet Ihr **10 % Rabatt** auf den Gesamtpreis der ausgewählten Gerichte. Beispiel für ein individuell kombiniertes Menü:*

1. Vorspeise

Kürbiscremesuppe

Fein abgeschmeckte Kürbiscremesuppe, samtig und aromatisch, serviert mit Baguette

(8,90)

2. Hauptgang

Geschmorte Ochsenbäckchen vom Rind

Langsam geschmorte Ochsenbäckchen – butterzart und voll kräftiger Aromen. Serviert mit Kroketten, frischem Pfannengemüse und einer tief aromatischen braunen Sauce

(33,50)

3. Dessert

Schokoladentraum

Eine zart schmelzende Schokoladenkugel, gefüllt mit Eis und fruchtigem Mus. Dazu Vanille-Jus und frische Beeren – ein Dessert, das überrascht und begeistert

(11,90)

Gesamtpreis als Menü: 48,90 (statt 54,30)

Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce & Vanilleeis

Warmer, aromatischer Apfelstrudel mit saftiger Füllung, serviert mit samtiger Vanillesauce und einer Kugel feinem Vanilleeis

9,90

Crema Catalana mit Tonkabohne & Vanilleeis

Zart-cremige katalanische Dessertklassikerin, verfeinert mit aromatischer Tonkabohne und karamellisierter Zuckerkruste. Dazu servieren wir eine Kugel feines Vanilleeis – warm & kalt im perfekten Zusammenspiel

11,90

Schokoladentraum

Eine zart schmelzende Schokoladenkugel, gefüllt mit Eis und fruchtigem Mus. Dazu Vanille-Jus und frische Beeren – ein Dessert, das überrascht und begeistert

12,50

Schokobrownie mit Salzkaramell-Eis

Saftiger Brownie mit flüssigem Kern, serviert mit cremigem Salzkaramell-Eis – eine harmonische Kombination aus Süße, Tiefe und feiner Karamell-Note

9,90

Heiße Pflaume & Vanilleeis

Hausgemachte Portwein-Zimt-Pflaumensauce, warm serviert auf feinem Vanilleeis.
Ein winterlich-würziger Dessertklassiker – fruchtig und einfach unwiderstehlich

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. Kaffeespezialitäten (Milchkaffee, Cappuccino, etc.) Filterkaffee, Tee, Säfte und Begrüßungssekt. Kinder bis 11 Jahre zahlen den halben Preis.

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.

Candlelight-Dinner am Huntepad

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

Genießt 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

Waldpilzcremesuppe

Cremige Waldpilzcremesuppe mit feiner Würze und Baguette.

3. Hauptgang – Du hast die Wahl:

Gebratenes Zanderfilet

gebraten unter Kartoffelkruste, mit Parmesan-Weißweinsauce,
Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat

oder

Geschmorte Ochsenbäckchen vom Rind

Langsam geschmorte Ochsenbäckchen – butterzart und voll kräftiger Aromen. Serviert mit
hausgemachten Krokette, frischem Pfannengemüse und einer tief aromatischen Braunen Sauce

oder (vegetarisch)

Mediterrane Gnocchipfanne

mit mediterranem Gemüse, Basilikum-Pesto, Rucola und Fetakäse

4. Dessert

Schokoladentraum

Eine zart schmelzende Schokoladenkugel, gefüllt mit Eis
und fruchtigem Mus. Dazu Vanille-Jus und frische Beeren

Preis pro Person: 69,80

Auch als Gutschein erhältlich – perfekt zum Verschenken!

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

Getränke

Aperitifs

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

Wasser

Lütts Wild-Wasser	0,33 l	3,90
Lütts Wild-Wasser	0,75 l	7,10
Lütts Stille-Wasser	0,33 l	3,90
Lütts Stille-Wasser	0,75 l	7,10
Gerolsteiner Medium Gourmet	0,75 l	6,90
Gerolsteiner Naturell Gourmet	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
Kiba Glas	0,30 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	0,33 l	4,40
Coca-Cola zero Flasche	0,33 l	4,40
Fanta Flasche	0,33 l	4,40
Sprite Flasche	0,33 l	4,40
Mezzo Mix Flasche	0,33 l	4,40
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
	0,40 l	5,20
Bitburger 0,0% Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,90
Bitburger Radler	0,30 l	5,20
	0,40 l	3,90
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33 l	3,90
Köstritzer Schwarzbier vom Faß	0,30 l	3,90
	0,40 l	5,20
Benediktiner Weißbier vom Faß	0,50 l	5,50
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,50 l	5,50
Th.König Zwickl vom Faß	0,30 l	3,90
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
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
Déjà-vu 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

Alte Burg Gin, 44%	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.

Hendrick's Gin, 44%	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.

Monkey 47, 47%	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.

Tanqueray No.10, 47,3%	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.

The Botanist, 46%	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 Seegrass und floralen Noten ergänzt wird.

Tonic zum Gin		
Thomas Henry	0,2 l	3,90
Schweppes Indian Tonic	0,2 l	3,40
Schweppes Dry Tonic	0,2 l	3,30

Belvedere Vodka, 40%	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.

Grey Goose Vodka, 40%	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.

Ciroc Vodka, 40%	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

Hullmann's Alter Korn, 35%	2 cl	3,30
-----------------------------------	------	------

Kräuter

Ramazotti, 30 %	2 c	3,30
auf Eis mit Zitronenscheibe	4 c	5,50
Averna, 29 %	2 cl	3,30
auf Eis mit Zitronenscheibe	4 cl	5,50
Fernet Branca, 39 %	2 cl	3,30
	4 cl	5,50

Dötlinger Püttengeist	2 cl	4,50
	4 cl	6,50

Jägermeister, 35 %	2 cl	2,90
	4 cl	4,90

Underberg, 44 %	2 cl	3,90
Kümmerling, 35 %	2 cl	3,30

ANISÉ

Ouzo 12,38%	2cl	3,30
	4cl	5,50
Il Santo Sambuca, 40%	2cl	3,30
	4cl	5,50

AQUAVIT

Aalborg Jubiläums Aquavit 40%	2cl	3,80
Linie Aquavit 41,5%	2cl	3,90
Helbing Hamburgs feines Original 35%	2 cl	3,30

Weinbrand & Cognac

Vecchia Romagna 40%	2cl	3,90
	4cl	6,00
Hennessy VSOP 40%	2 cl	3,90
	4 cl	6,00
Remy Martin 1738 V.S.O.P 40%	2cl	4,80
	4cl	9,00

Geiste & Brände

baRik Williams 41 %	2cl	4,50
baRik Waldhimbeer 41 %	2cl	4,50
baRik Haselnuss 41%	2cl	4,50
Huntegold feine Marille 41%	2cl	4,90
Huntegold feine Birne 41%	2cl	4,90
Vallendar Haselnussgeist 40%	2cl	4,90

Liköre

Frangelico Likör 20%	2 cl	3,50
	4 cl	5,00
Baileys 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.

Ardbeg 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 Dattelpflaumen 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 G/L-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

Trinkfluss - QbA Weißwein-Cuvée

DE, Mosel | QbA | Trocken | Weißburgunder, Elbling, Riesling | Alkohol: 11,0 %

Ein eleganter Weißwein mit feiner Säure, leichtem Körper und charmantem Spiel. Weißburgunder bringt Schmelz, Elbling die Frische und Riesling die verspielte Frucht.

Wie der Name verspricht: viel Trinkfluss - wenig Widerstand.

0,20 - 7,50 | 0,75 - 28,00

W&Z Garda DOC - by Cantina di Negrar

IT, Trentino | DOC Garda | Trocken | Garganega, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio | Alkohol: 12 %

Die Insider-Alternative zum Lugana! Wunderbar frische und harmonische Cuvée mit feiner Frucht, zarter Säure und richtig viel Trinkfluss. Das ist Gardasee-Feeling in Flaschen - animierend, leicht und vielseitig kombinierbar.

0,20 - 7,50 | 0,75 - 28,00

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

Julius - 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 Rotweintruben.

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

Julius – unser Huntetpadd Blanc

DE, Rheinhessen | QbA | Bio | Vegan | Naturland

Trocken | Riesling/ Sauvignon Blanc | Alkohol: 12,5 %

Frisch, klar und charaktervoll – wie ein Spaziergang am Huntetpadd. Mit Noten von grünem Apfel, Limette und einem Hauch Holunder zeigt dieser Wein, wie Leichtigkeit und Ausdruck zusammengehen.

Abgefüllt in Rheinhessen, exklusiv für unser Haus.

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

Roséweine**Axel Pauly - Rotling Cuvée**

DE, Mosel | QbA | Halbtrocken | Cuvée: Flbling

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 umgärnt. 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
Rondella | 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 %
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

*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 Torrevento

*IT, Apulien | IGT | Trocken | Primitivo | Alkohol: 13,5 %
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

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:

Kürbiscremesuppe (g, l)
Waldpilzcremesuppe (g, l)
Bruschetta (a.1, g)
Rote-Beete Carpaccio (g, m, h.3)
Ziegenkäse auf Feigenbett (g, h.3, m)
Jakobsmuscheln (r, g)
Carpaccio vom Rind (g, a.1, m)
Polpettini (a.1, c)

VEGETARISCHE GERICHTE

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat (g, m)
Tofu-Curry (f, l, m)
Mediterrane Gnocchipfanne (a.1, g, h.3, m)
Spinat-Penne (a.1, g, h.3, m)

HAUPTGERICHTE:

Hähnchen-Curry (g, l, m)
Zander mit Kartoffelkruste (d, g, a.1, l)
Chicken Katsu (Knusperhähnchen) (a.1, c, g, m)
Schweineschnitzel (a.1, c, g, m)
Wagyu Burger (a.1, g, m, evtl. n bei Brötchen)
Filetpfanne (a.1, g, l, m)
Lammrücken (g, l)
Ochsenbäckchen (g, l)
Spinat-Penne mit Hähnchen (a.1, g, h.3, m)
Filetsteak (g, l)

STEAK-BEILAGEN & EXTRAS:

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

FÜR DIE KLEINEN:

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

DESSERTS:

Bratapfel-Tiramisu (g, h, evtl. c)
Amarilis (c, g, h.3)
Crème Brûlée (c, g)
Schokobrownie mit Walnusseis (a.1, g, h.3, c)
Heiße Pflaume & Vanilleeis (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 SO₂, 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 Huntepadd

Hotel & Restaurant

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

Tel. 04433 - 362

reservierung@hotel-huntepadd.de

www.hotel-huntepadd.de

Hotel-Öffnungszeiten: Täglich: 07:00 - 22:00 Uhr | Küche-Öffnungszeiten: Montag: 17:00 - 21:30
Dienstag: 17:00 - 21:30 | Mittwoch: 17:00 - 21:30 | Donnerstag: 14:00 - 21:30 | Freitag: 9:00 - 21:30 | Samstag: 09:00 - 22:30
Sonntag & Feiertage: 09:00 - 21:30

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