

Am Huntepadd

Hotel & Restaurant

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Hotel & Restaurant am Huntepadd! Wir freuen uns sehr, euch in unserem 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 Wildeshäuser 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 findet ihr auf der Rückseite unserer Speisekarte. Bei zusätzlichen Fragen stehen euch unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

 vegan

 vegetarisch

Zu unseren Gerichten findet ihr jeweils eine passende Wein- oder Getränkeempfehlung, die mit einem  gekennzeichnet ist. Diese Empfehlungen sind nicht im Gerichtspreis enthalten.



Aperitifs & Cocktails

Aperitifs

Martini Bianco	5 cl	6,50
Ruby Reserve Port	5 cl	6,50
<i>Portugal · Douro</i>		
Sandeman Sherry	5 cl	4,50
<i>Medium Sweet Medium Dry Fino</i>		
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	8,50
Rosemary's Wermut	8,50
Aperol Spritz	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Hugo Spritz	7,90
Déjà-vu Spritz	7,90
Espresso-Martini	
Wodka Kaffeelikör Espresso	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

Vitello Tonnato

hauchdünn geschnitten | Thunfischcreme
Kapern | Zitrone

♀ *Huntepadd Blanc · Deutschland (Rhein Hessen) · trocken*

14,90

Gebratene Gambas ^{☆ Empfehlung}

in Knoblauchöl | Kräuter | Zitrone | Baguette

♀ *Tommasi „Le Fornaci“ Lugana
Italien (Veneto) · trocken*

19,80

Bruschetta

geröstetes Baguette | Tomaten | Knoblauch
Basilikum

♀ *Garda DOC (Ponte Pinot Grigio)
Italien (Veneto) · trocken*

8,90

Carpaccio vom Rind

fein geschnitten | Rucola | Parmesan
Balsamico

♀ *Julius Blanc de Noir
Deutschland (Rhein Hessen) · trocken*

14,90

Warmer Camembert an Blattsalat

gebacken | Blattsalat | Honig | Nüsse

♀ *Julius Grauer Burgunder
Deutschland (Rhein Hessen) · trocken*

12,50

Quinoa-Salat mit Gurke & Avocado

frische Gurke | Avocado | Feta | Blattsalat

♀ *Axel Pauly Trinkfluss Weißwein-Cuvée
Deutschland (Mosel) · trocken*

14,90

Ragout fin vom Hähnchen

klassisch zubereitet | Rahmsauce | Käsekruste

♀ *Stimson Estate Chardonnay
USA (Washington State) · trocken*

12,90



Suppen

Alle Suppen servieren wir mit hausgebackenem Brot

Suppe des Tages

wechselnd | saisonal

♀ *Tesch Riesling „Unplugged“*
Deutschland (Nahe) · trocken

7,90

Nordische Krabbencremesuppe

Nordseekrabben | Dill | Pernod

♀ *Huntepadd Blanc*
Deutschland (Rheinessen) · trocken

11,80

Kürbiscremesuppe

Steirisches Kürbiskernöl | geröstete Kerne
ein Hauch Ingwer | Kürbis-Crunch

♀ *Axel Pauly Rivaner*
Deutschland (Mosel) · halbtrocken

8,50

Soljanka

herzhaft | Fleisch | Gurke | Zitrone

♀ *Köstritzer Schwarzbier · vom Fass*

7,90

Fenchel-Petersilienwurzelcreme

mit lila Karotten | Sahne | Weißwein

♀ *Bassermann-Jordan Blanc de Pinot Noir*
Deutschland (Pfalz) · trocken

8,50

*Die Entdeckung eines neuen
Gerichts macht die Mensch-
heit glücklicher als die Entde-
ckung eines neuen Sterns.*

Jean Anthelme Brillat-Savarin



Salat & Co.

Großer Huntepadd Salatteller

Blattsalate der Saison | Rohkost | geröstete Kerne | hausgemachtes Dressing

 Bassermann-Jordan Sauvignon Blanc
Deutschland (Pfalz) · trocken

14,90




Große Ofenkartoffel

gebacken | Kräuterquark | Blattsalat
Himbeerdressing

 Axel Pauly Rivaner
Deutschland (Mosel) · halbtrocken

15,90

Wahlweise mit:

gebratenen Garnelen	+ 7,10
Hähnchenbrust	+ 8,90
gebratenen Champignons 	+ 7,90
Fetakäse 	+ 7,90
gebratener Räuchertofu 	+ 7,90
Avocado mit Limone verfeinert 	+ 4,50

Wahlweise mit:

Hähnchenbrust	+ 7,20
Räucherlachs	+ 7,20



Hauptgerichte

Bötefür's Rinderroulade ^{☆ Empfehlung}

klassisch gefüllt | geschmort | Apfelrotkohl
Salzkartoffeln

♀ Conde Valdemar Rioja Crianza
Spanien (Rioja) · trocken

25,90

Kalbsleber

zart gebraten | Apfel-Zwiebel-Schmelz
Kartoffelstampf

♀ Surani Heracles Primitivo di Manduria
Italien (Apulien) · trocken

23,80

Kasslerschmorbraten

langsam gegart | Bratenjus | Sauerkraut
Kartoffelstampf

♀ Th. König Zwickl · vom Fass

22,90

Schnitzel (Schwein oder Hähnchen)

goldgelb paniert | Champignon-Rahmsauce
Bratkartoffeln | Beilagensalat

♀ Bitburger Premium Pils · vom Fass

25,90

Kalbsbäckchen ^{☆ Empfehlung}

butterzart | Portweinjus | Wurzelgemüse
Süßkartoffelstampf

♀ Huerta de Albalá „Barbazul“
Spanien (Cádiz) · trocken

33,50

Knusperhähnchen

Hähnchenbrust | Rosmarinkartoffeln | Blattsalat

♀ Benediktiner Weißbier · vom Fass

26,50



Hähnchencurry

zart gebraten | saisonales Gemüse
milde Curry-Rahmsauce | Reis

♀ Axel Pauly Rivaner

Deutschland (Mosel) · halbtrocken

24,80

Cordon Bleu von der Putenbrust

knusprig | Schinken | Käse | Süßkartoffelstampf
Salat der Saison

♀ Julius Grauer Burgunder

Deutschland (Rheinhessen) · trocken

26,80

Burger vom Angus Rind

gegrilltes Angus-Rindfleisch (200 g) | Brioche
hausgemachte Sauce | Salat | Pommes oder
Süßkartoffelpommes

♀ Th. König Zwickl · vom Fass

21,90

Linguini in Parmesanrahm

Parmesanrahm | Butter | Knoblauch

♀ Stimson Estate Chardonnay

USA (Washington State) · trocken

19,80

Wahlweise mit:

Hähnchenstreifen

4,00

gebratenen Garnelen

7,10

Huntepadd Filetpfanne

Schweinefilet | Marktgemüse | Kroketten

♀ Cantina di Negrar Corvina Rosso

Italien (Veneto) · trocken

26,90

Hirschrücken

Zwei Medaillons | Kartoffelrösti | Rosenkohl
Bratensauce

♀ Primitivo by Torrevento

Italien (Apulien) · trocken

34,90

Gambas-Abend im Pavillon

Gambas satt | frisch in Knoblauchöl gebraten | Spaghetti Aglio e Olio
Rosmarinkartoffeln | Baguette | Aioli | Zitrone | kleiner Salat

34,90

Natürlich auch in unserem gemütlichen
Kaminzimmer möglich.



Steaks & Co.

Rinderfiletsteak ^{☆ Empfehlung}
 rosa gebraten | Jus | Pfannengemüse
 ♀ *Stimson Estate Cabernet Sauvignon*
 USA (Washington State) · trocken

33,90

Lammrücken & Lammkarree
 rosa gebraten | Thymianjus | Ratatouille
 Rosmarinkartoffeln
 ♀ *Primitivo by Torrevento*
 Italien (Apulien) · trocken

32,90

Rumpsteak
 saftig gebraten | Jus | Champignons
 Zwiebeln | Salat
 ♀ *Cantina Tollo „Mo“ Montepulciano*
 Italien (Abruzzen) · trocken

29,80

*Wählt Eure Beilage und Sauce zum Steak
 inklusive*

Pommes Frites
 Süßkartoffelpommes
 Kroketten
 Bratkartoffeln
 Kartoffelwedges
 Rosmarinkartoffeln
 Beilagensalat statt Gemüse
 Gemüse statt Beilagensalat
 Champignon Rahmsauce
 Pfeffer Rahmsauce
 Metaxa Sauce

Roastbeef
 rosa gebraten | Jus | Champignons
 Zwiebeln | Salat
 ♀ *Poggio Capponi Chianti Riserva*
 Italien (Toskana) · trocken

30,90

*Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:
 Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.*

Oscar Wilde

Aus Fischers Netzen

Dreierlei vom Fisch

gebratene Fischfilets | Petersilienkartoffeln
Dijon-Senfsauce | Rahm-Gurkensalat

♀ *Huntepadd Blanc*

Deutschland (Rhein Hessen) · trocken

28,50

Zanderfilet

knusprig gebraten | Petersilienkartoffeln
Zitronenbutter-Parmesanjus | Gartengemüse

♀ *Tommasi „Le Fornaci“ Lugana*

Italien (Veneto) · trocken

26,90

Kabeljau

auf der Haut gebraten | Bergkäsesauce | Wirsing
Maronen Crunch | Rosmarinkartoffeln

♀ *Bassermann-Jordan Blanc de Pinot Noir*

Deutschland (Pfalz) · trocken

26,50

Thunfisch-Steak ^{☆ Empfehlung}

kurz gebraten | Drillinge | mediterranes Gemüse
Zitronen-Olivenöl | Pane carasau

♀ *Oliver Zeter Rosé*

Deutschland (Pfalz)

29,80

Für die Kleinen

Schweineschnitzel

mit Pommes und Ketchup, Majo

9,90

Fischstäbchen

mit Pommes und Ketchup, Majo

9,50

Hähnchennuggets

Hausgemacht mit Pommes
und Ketchup, Majo

9,50

Pasta Napoli

mit geriebenem Parmesan
und Tomatensauce

8,50



Vegetarisch & Vegan

Veggie Burger  ☆ Empfehlung
pflanzliches Patty | Briochebrötchen | Salat
Tomate | hausgemachte Sauce | Pommes oder
Süßkartoffelpommes
♀ *Bitburger Premium Pils · vom Fass*

21,90

Linguini in Kräuterseitlingrahm 
Kräuterseitlinge | Schalotten | Weißweinrahm
Parmesan | kleiner Blattsalat
♀ *Stimson Estate Chardonnay*
USA (Washington State) · trocken

19,90

Trüffelrisotto 
Cremiger Carnaroli-Reis | gebratene
Kräuterseitlinge | Weißwein | gehobelter
Parmesan | Trüffel
♀ *Julius Grauer Burgunder | Rheinhessen*

21,50

Gefüllte Paprikaschote 
mediterranes Gemüse | Feta | Reis | Rahmsauce
♀ *Axel Pauly Trinkfluss Weißwein-Cuvée*
Deutschland (Mosel) · trocken

23,90

Tofucurry 
Geräucherter Tofu | Curry-Rahmsauce auf
Kokosmilch-Basis | Pfannengemüse | Reis
♀ *Kiefer „Tanz auf dem Vulkan“ Rotling*
Deutschland (Baden) · feinherb

26,50

*Das Leben ist eine
Kombination aus Magie
und Pasta.*

Federico Fellini



Desserts

Crema Catalana 🌿

klassisch | karamellierte Zuckerkruste

☞ Espresso oder Cappuccino

11,50

Vanilleeis mit Kirschen 🌿

Kirschkompott | geröstete Mandeln | Amaretto

☞ Ruby Reserve Port
Portugal · Douro

9,50

Schokoladenküchlein ^{☆ Empfehlung} 🌿

lauwarm | Salzkaramelleis

☞ Sandemann Sherry · Medium Dry

11,90

Käseauswahl 🌿

Käsespezialitäten | Feigensenf | Baguette
Fruchtbrot

☞ Conde Valdemar Rioja Crianza
Spanien (Rioja) · trocken

13,90

Gemischtes Eis 🌿

2 oder 3 Kugeln | Sahne auf Wunsch

☞ Ruby Reserve Port | Portugal

6,50 | 8,50

Schokoladentraum 🌿

Schokoladenkugel gefüllt mit Eis und
fruchtigem Mus | Vanille-Jus | Beeren

☞ Ruby Reserve Port
Portugal · Douro

10,90

*Ich koche mit Wein. Manchmal
gebe ich ihn sogar ins Essen.*

W. C. Fields



3-Gänge-Menü

Leicht & elegant

1. Vorspeise

Gebratene Gambas

in Knoblauchöl | Kräuter | Zitrone | Baguette

19,80

2. Hauptgang

Zanderfilet

knusprig gebraten | Zitronenbutter-Parmesanjus
Gartengemüse | Petersilienkartoffeln

26,90

3. Dessert

Käseauswahl

Käsespezialitäten | Feigensenf | Baguette | Fruchtbrot

13,90

Gesamtpreis als Menü: 54,50 (statt 60,60)



3-Gänge-Menü

Vegetarisch

1. Vorspeise

Kürbiscremesuppe

Steirisches Kürbiskernöl | geröstete Kerne
ein Hauch Ingwer | Kürbis-Crunch

8,50

2. Hauptgang

Linguini in Kräuterseitlingrahm

Kräuterseitlinge | Schalotten | Weißweinrahm
Parmesan | kleiner Blattsalat

19,90

3. Dessert

Crema Catalana

klassisch | karamellierte Zuckerkruste

11,50

Gesamtpreis als Menü: 35,90 (statt 39,90)

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit
die Seele Lust hat, darin zu wohnen.*

Winston Churchill

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 09:00-11:00 Uhr, Reservierung erbeten.*
27,50



Huntepadd Buffet-Abende

Freut euch auf unsere abwechslungsreichen Buffet-Abende im Huntepadd!

An jedem ersten Freitag im Monat laden wir euch zu einem besonderen Genussabend ein, mit wechselnden Themen und saisonalen Highlights.

Freut euch zum Beispiel auf unser Huntepadd-Klassiker-Buffet, auf Steak, Schnitzel und Spezialitäten aus der Pfanne oder auf unser Küstenküche & Meer-Buffet.

Unsere Buffets stehen für Qualität, Vielfalt und entspanntes Genießen.

Alle aktuellen Termine und Themen findet ihr in unserem Eventkalender.

Wir empfehlen euch eine frühzeitige Reservierung.

Besonderes Special:

Gambas-Abend im Pavillon

Für alle, die das Besondere lieben und es zugleich unkompliziert genießen möchten, bieten wir unseren Gambas-Abend im Pavillon an. Ein geselliger Genussabend in privater Atmosphäre – entspannt, aromatisch und reichlich.

Wir servieren Euch frisch gebratene Gambas in Knoblauchöl, direkt am Tisch und so oft, wie Ihr möchtet. Begleitet wird der Abend von klassischen Beilagen, die perfekt zu den Gambas passen und den Genuss abrunden.

Der Gambas-Abend beinhaltet: – Gambas satt, frisch in Knoblauchöl gebraten – Spaghetti Aglio e Olio – Rosmarinkartoffeln – Baguette – Aioli – Zitrone – kleiner Salat.

Die Beilagen stehen bereit, die Gambas reichen wir Euch laufend frisch nach. Kein Buffet, kein Trubel – sondern entspannter Genuss mit Zeit.

Je nach Wetterlage genießt Ihr den Abend in einem unserer beheizten Pavillons (für 2 bis 4 Personen) oder alternativ an einem reservierten Tisch im Kaminzimmer.

34,90 pro Person

Täglich buchbar · nur auf Vorbestellung

Die beste Nutzungszeit unserer Pavillons liegt zwischen April und Oktober. In der kühleren Jahreszeit sorgen Heizung und das Kaminzimmer für eine ebenso gemütliche Alternative.



Private Dining im Pavillon

Ein Ort für eure besonderen Momente

Unsere beheizten Pavillons bieten euch einen geschützten, fast privaten Rahmen für Abende, die mehr sind als ein gemeinsames Essen. Hier geht es nicht um Anlasslisten oder Etiketten – sondern um Zeit füreinander.

Ob ihr eure Liebste oder euren Liebsten überraschen möchtet, einen besonderen Geburtstag feiert, einen Hochzeitstag bewusst genießt oder einfach einen Abend schaffen wollt, der im Alltag keinen Platz findet: Das Pavillon-Dinner ist für genau diese gemeinsamen Momente gedacht.

Ihr sitzt für euch, fern vom Trubel des Restaurants, mit Blick ins Grüne, bei Kerzenlicht und ruhiger Atmosphäre. Unser Team begleitet euren Abend aufmerksam, aber zurückhaltend – damit ihr ungestört genießen könnt.

Die Pavillons sind beheizt und bieten auch an kühleren Tagen eine besondere Stimmung. Die beste Zeit für dieses Erlebnis ist von April bis Oktober, wenn Garten und Abendlicht den Charakter zusätzlich unterstreichen.

Täglich buchbar – ausschließlich auf Vorbestellung – für 2 bis 4 Personen.

Je nach Wetterlage servieren wir euer Dinner im Pavillon oder alternativ an einem fest reservierten Tisch im Kaminzimmer.

Wir stellen für euch ein individuelles Drei-Gang-Menü aus unserer Küche zusammen – saisonal, hochwertig und mit viel Liebe zum Detail. Die Auswahl orientiert sich an euren Wünschen und an dem, was Küche und Saison aktuell hergeben.

Das Pavillon-Dinner beinhaltet: – ein exklusives Drei-Gang-Menü – ein Glas Crémant zur Begrüßung pro Person – eine Flasche Wasser – exklusiver Pavillon oder reservierter Tisch im Kaminzimmer – persönlicher Service in privater Atmosphäre.

ca. 159,00 für Zwei
(Je nach Menüauswahl)

Dieses Angebot eignet sich auch hervorragend als Geschenkgutschein – für Paare, Familie oder Freunde, die man mit etwas ganz Besonderem überraschen möchte. Bitte spricht uns gerne an – wir beraten euch persönlich und stimmen euer Pavillon-Dinner individuell mit euch ab.



Zu jedem Menü & Pavillon-Dinner

Gern begleiten wir Euer Menü oder das Pavillon-Dinner mit einer harmonisch abgestimmten Auswahl passender Weine.

Aperitif: Calixte Crémant Blanc Brut

Hauptgang: Huntepadd Blanc

Fleischgang: Rioja Crianza oder Barbazul

Dessert: Espresso oder Cappuccino

Candlelight - Dinner am Huntepadd

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

Genießt ein romantisches Menü bei Kerzenschein in der privaten Atmosphäre unserer beheizten Glas-Pavillons – mit Blick ins Grüne, fernab vom Trubel des Restaurants.

- **Euer individuelles Wunschmenü:** Wählt 3 oder 4 Gänge direkt aus unserer Karte. Ob klassisch, kreativ oder vegetarisch – wir kochen mit unserer persönlichen Handschrift.
- **Huntepadd-Vorteil:** Auf euer selbst zusammengestelltes Menü erhaltet ihr 10 % Rabatt auf den Gesamtpreis der Gerichte.
- **Inklusive für euch:** Ein Glas Crémant zur Begrüßung, eine Flasche Wasser sowie unser aufmerksamer, zurückhaltender Service im exklusiven Pavillon.

ca. 159,00 für Zwei (je nach Menüauswahl) - Täglich buchbar.

Ausschließlich auf Vorbestellung für 2 bis 4 Personen.

Beispiel für ein individuell kombiniertes Menü:

1. Vorspeise

Marinierte Blattsalate

mit gebratenen Garnelen und Walnüssen

15,90

2. Suppe

Nordische Krabbencremesuppe

Nordseekrabben | Dill | Pernod

11,80



3. Hauptgang – Du hast die Wahl:

Zanderfilet an Gartengemüse

knusprig gebraten | Zitronenbutter-Parmesanjus
Gartengemüse | Petersilienkartoffeln

26,90

oder

Lammrücken & Lammkarree

rosa gebraten | Thymianjus | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln

32,90

oder

Gefüllte Paprikaschote

mediterranes Gemüse | Feta | Kartoffelstampf | Rahmsauce

23,90

4. Dessert

Schokoladentraum

Schokoladenkugel gefüllt mit Eis und
fruchtigem Mus | Vanille-Jus | Beeren

10,90

Auch als Gutschein erhältlich – perfekt zum Verschenken! Tipp: Besonders schön
in unseren Glas Häuschen im Grünen. Reservierung erforderlich.



Frisch, klar und charaktervoll. Genau wie ein Spaziergang an der Hunte. Gemeinsam mit dem Weingut Julius haben wir für euch den perfekten Begleiter kreiert.

Unser Huntetpadd Blanc (Bio & Vegan) besticht durch Aromen von Holunderblüte und reifer Stachelbeere.

Huntetpadd im Glas:
Unser Hauswein

Aperitifs

Martini Bianco	5 cl	6,50
Ruby Reserve Port	5 cl	6,50
<i>Portugal · Douro</i>		
Sandeman Sherry	5 cl	4,50
<i>Medium Sweet Medium Dry Fino</i>		
Ponte – Pinot Grigio Spumante	0,10 l	6,00
Julius – Zero Blanc <i>alkoholfrei</i>	0,10 l	5,00
Appléritif Apfel & Rose <i>alkoholfrei</i>	0,10 l	5,50
Kir Royal mit Cremante	0,10 l	8,50

Wasser

Lütts Wild-Wasser	0,33 l	3,90
	0,75 l	7,10
Lütts Stille-Wasser	0,33 l	3,90
	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	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	0,33 l	4,40
Coca-Cola zero	0,33 l	4,40
Fanta	0,33 l	4,40
Sprite	0,33 l	4,40
Mezzo Mix	0,33 l	4,40
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,30
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	3,30
Schweppes Dry Tonic	0,20 l	3,30

Biere

Bitburger Premium Pils <i>vom Fass</i>	0,30 l	3,90
	0,40 l	5,20
Bitburger 0,0% Pils <i>alkoholfrei</i>	0,33 l	3,90
Bitburger Radler	0,30 l	3,90
	0,40 l	5,20
Bitburger Radler <i>alkoholfrei</i>	0,33 l	3,90
Köstritzer Schwarzbier <i>vom Fass</i>	0,30 l	3,90
	0,40 l	5,20
Benediktiner Weißbier <i>vom Fass</i>	0,50 l	5,50
Benediktiner Weißbier <i>alkoholfrei</i>	0,50 l	5,50
Th.König Zwickl <i>vom Fass</i>	0,30 l	3,90
Vitalmalz <i>klassisches Malzbier</i>	0,33 l	3,70

Kukki's & Longdrinks

Huntepadd Caipirinha		8,90
Huntepadd Ipanema <i>alkoholfrei</i>		8,50
Campari Orange		8,50
Havanna Club mit Cola		7,50
Vodka Orange		8,50
Bacardi-Cola		7,50
Kukki-Cocktail <i>aus der Flasche</i>		
El President Kukki	0,20 l	7,90
Mojito Kukki	0,20 l	7,90
Sex on the Beach Kukki	0,20 l	7,90
Wild Passion Kukki	0,20 l	7,90

Cremant & Sekt

Julius Zero blanc <i>alkoholfrei</i>	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		8,50
Rosemary's Wermut		8,50
Aperol Spritz		8,50
Limoncello Spritz		8,50
Hugo Spritz		7,90
Déjà-vu Spritz		7,90
Espresso-Martini		9,50
<i>Wodka Kaffeelikör Espresso</i>		

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

Gin & Vodka

Alte Burg Gin, 44%	2cl	6,50
	4cl	9,50

Der Alte Burg Gin besticht durch seine ausgewogene Mischung aus klassischen Wacholdernoten und einer 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%	2 cl	4,90
	4 cl	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%	2 cl	4,50
	4 cl	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%	2 cl	5,50
	4 cl	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 cl	3,30
<i>auf Eis mit Zitronenscheibe</i>	4 cl	5,50

Averna, 29 %	2 cl	3,30
<i>auf Eis mit Zitronenscheibe</i>	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%	2 cl	3,30
	4 cl	5,50

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

AQUAVIT

Aalborg Jubiläums Aquavit 40%	2 cl	3,80
-------------------------------	------	------

Linie Aquavit 41,5%	2 cl	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%	2 cl	4,80
	4 cl	9,00

Geiste & Brände

baRik Williams 41 %	2 cl	4,50
---------------------	------	------

baRik Waldhimbeer 41 %	2 cl	4,50
------------------------	------	------

baRik Haselnuss 41%	2 cl	4,50
---------------------	------	------

Huntegold feine Marille 41%	2 cl	4,90
-----------------------------	------	------

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

Rum

Ron Botucal Reserva Excl. 12 J, 40%	2 cl	6,70
Ron Zacapa Centenario Rum 23	2 cl	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
<i>Frisch, fruchtig, Apfel & Vanille Kein Rauch</i>		
Glenfiddich 12 Jahre	2 cl	3,50
(Schottland – Speyside)	4 cl	6,50
<i>Birne, Honig, Eichenholz Mild, kein Rauch</i>		
Redbreast 12 Jahre	2 cl	4,50
(Irland)	4 cl	8,50
<i>Honig, Nüsse, Sherry Mild & rund</i>		

Aberlour 12 Jahre Double Cask	2 cl	4,00
(Schottland – Speyside)	4 cl	7,50
<i>Sherry, Nuss, Vanille Kein Rauch</i>		
Bruichladdich „The Classic Laddie“	2 cl	5,00
(Schottland – Islay)	4 cl	9,50
<i>Floral, fruchtig, maritime Frische Ungetorft</i>		

Rauchig & Torfig

Kraftvolle Whiskys mit rauchigem Charakter – für Liebhaber intensiver Aromen.

Ardbeg 10 Jahre	2 cl	5,00
(Islay)	4 cl	9,50
<i>Torfrauch, Zitrus, Kaffee Torfig & intensiv</i>		
Laphroaig 10 Jahre	2 cl	4,50
(Islay)	4 cl	8,50
<i>Jod, Seetang, Vanille Extrem torfig</i>		
Lagavulin 16 Jahre	2 cl	6,50
(Islay)	4 cl	11,50
<i>Trockenfrüchte, Torfrauch, Tiefe Rauchig & komplex</i>		
Talisker 10 Jahre	2 cl	4,50
(Isle of Skye)	4 cl	8,50
<i>Pfeffer, Salz, Rauch Rauchig & maritim</i>		

Ausgewogen & Charaktervoll

Eine harmonische Verbindung von Frucht, Würze und dezenter Rauchigkeit.

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



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.

0,10l	6,00
0,75l	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!

0,10l	5,00
0,75l	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!

0,10l	7,00
0,75l	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.

0,75l	55,00
-------	-------



Weisse- & Rosé-Weine

Weißweine

Axel Pauly – Rivaner

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

Für alle Freunde einer leichten Restsüße: Mit diesem Wein könnt ihr wunderbar die Seele baumeln lassen. Ein Rivaner, der mit seiner unkomplizierten Art überzeugt – egal, ob ihr ihn halbtrocken oder schon fast lieblich genießt.

0,20l	7,50
0,75l	28,50

Bassermann 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.

0,20l	9,50
0,75l	37,50

Bassermann 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!

0,20l	9,50
0,75l	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.

0,75l	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.

0,20l	8,00
0,75l	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.

0,20l	7,50
0,75l	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, reintönig und expressiv im Rebsortencharakter.

0,75l	38,00
-------	-------

Axel Pauly Trinkfluss – 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.

0,20l	7,50
0,75l	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.

0,20l 7,50
0,75l 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.

0,20l 7,50
0,75l 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.

0,20l 8,50
0,75l 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.

0,20l 9,50
0,75l 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.

0,20l 7,00
0,75l 24,50

Julius – unser Huntepadd Blanc

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

Frisch, klar und charaktvoll – wie ein Spaziergang am Huntepadd. 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.

0,20l 7,50
0,75l 28,50

Roséweine

Axel Pauly – Rotling Cuvée

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

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

0,20l 7,50
0,75l 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.

0,20l 7,50
0,75l 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.

0,20l 8,50
0,75l 32,50

Rotweine

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.

0,75l 37,50

Cantina di Negrar – Corvina Rosso

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

Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. so fließt der Veronese mit seiner beerigduftenden 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.

0,20l 7,50
0,75l 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.

0,20l 8,50
0,75l 32,50

Finca Las Moras – Dadá No.1

ARG, San Juan | 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.

0,20l 8,00
0,75l 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.

0,20l 9,50
0,75l 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!

0,20l 7,50
0,75l 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.

0,20l 8,50
0,75l 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.

0,20l 8,90
0,75l 34,00

Primitivo by Torrovento

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“.

0,20l 7,00
0,75l 26,00

Heisse Getränke

Natur genießen.



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

*Wenn ich Ihre Frau wäre, würde ich
Ihnen Gift in den Kaffee schütten.*

Lady Astor

*Wenn ich Ihr Mann wäre,
würde ich ihn trinken.*

Winston Churchill

Verwönmomente am Huntepad

Nach einem Spaziergang auf dem idyllischen Huntepad oder einfach zwischendurch: Gönnen Sie sich eine Pause in unserem Café und lassen Sie sich von unseren hausgemachten Kuchen und süßen Köstlichkeiten verzaubern.

Ob Schokoladentorte oder fruchtiger Obstkuchen – bei einer Tasse Kaffee oder Tee können Sie hier die Seele baumeln lassen und die



Allergene & Zusatzstoffe

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:

Speisen

Bruschetta – A
Burger vom Angus Rind – A, C, G, J
Carpaccio vom Rind – G, J
Cordon Bleu – A, C, G, J, L
Crema Catalana – C, G
Dreierlei vom Fisch – D, G, J, L
Fenchel-Petersilienwurzelcreme – G, I, L
Filetsteak / Rumpsteak / Roastbeef – G, L
Fischstäbchen mit Ketchup, Majo – A, C, D, G
Gallo-Gambas (Abend-Angebot) – A, B, C, G, J
Gebratene Gambas – B, G
Gefüllte Paprikaschote – G
Großer Huntepadd Salatteller (Basis) – A, G, J
• Extra: Champignons – (keine)
• Extra: Feta – G
• Extra: Garnelen – B
• Extra: Hähnchenstücke – (keine)
Hähnchencurry – G, F
Hirschrücken – G, L
Käseauswahl – A, G, H
Kalbsbäckchen – G, I, L
Kalbsleber – A, L
Kasslerschmorbraten – I, L
Knusperhähnchen – A, C
Kürbiscremesuppe (vegan) – A, I, L
Lammrücken & Lammkarree – G, L
Linguini in Kräuterseitlingrahm – A, G, L
Linguini in Parmesanrahm – A, G, L

Nordische Krabbencremesuppe – B, D, G, I
Quinoa-Salat | Gurke | Avocado – G
Ragout fin vom Hähnchen – A, C, G, L
Räuchertofu – F
Rinderroulade klassisch – A, C, I, J, L
Schnitzel Wiener Art – A, C
Schokoladenküchlein – A, C, G
Schokoladentraum – C, G
Suppe des Tages – A, G, I
Thunfisch-Steak – A, D, L
Tofucurry – F
Trüffelrisotto mit Kräuterseitlingen – G, L
Vanilleeis | Kirschkompott – G, H, L
Veggie Burger – A, F
Vitello Tonnato – C, D, J, L
Zanderfilet | Gartengemüse – D, G

Getränke

Aperol / Campari / Limoncello – 1, 10
Coca-Cola / Mezzo Mix – 1, 9
Coca-Cola Zero – 1, 9, 11, 12
Fanta / Sprite – 3
Köstritzer Schwarzbier / Vitamalz – 1
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water – 3, 10
Schweppes Ginger Ale – 1
Sekt / Wein / Crémant / Sherry / Port – 5
El Presidente / Mojito / Sex on the Beach / Wild
Passion - 1, 3

Allergene: A = Getreide (Gluten) | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | F = Soja | G = Milch/Laktose
H = Schalenfrüchte | I = Sellerie | J = Senf | L = Schwefeldioxid/Sulfite

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierung, 3) Antioxidantien, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) Phosphat, 8) Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) Taurin, 15) Nitritpökelsalz, 16) Zuckerart/Süßungsmittel, 17) abführend, 18) Nitrat, 19) gentechnisch verändert.

Wichtige Hinweise zu Reservierungen: Damit wir euch stets frische und qualitativ hochwertige Speisen anbieten können, planen wir unsere Einkäufe und Vorbereitungen sorgfältig auf Basis der Reservierungen. Reservierungen sind daher verbindlich. Solltet ihr euren Termin nicht wahrnehmen können, bitten wir euch, uns rechtzeitig Bescheid zu geben. Für größere Gruppen sowie für besondere Angebote wie unsere Buffet-Abende bitten wir um eine Absage bis spätestens 16:00 Uhr am Vortag. Bei kurzfristigen Absagen oder Nichterscheinen behalten wir uns vor, eine Ausfallpauschale zu berechnen. Vielen Dank für euer Verständnis – so helft ihr uns, nachhaltig zu planen und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Unsere Kindergerichte bereiten wir liebevoll für kleine Gäste bis 12 Jahre zu.

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 (von Januar bis April bleibt das Restaurant am Dienstag geschlossen)
Mittwoch: 17:00 – 21:30 | Donnerstag: 14:00 – 21:30 | Freitag: 9:00 – 21:30
Samstag: 9:00 – 22:30 | Sonntag & Feiertage: 9:00 – 21:30*

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