HUNTEPADD

HOTEL & RESTAURANT

Winterkarte

Regional. Saisonal. Handwerklich.

Liebe Gäste,

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

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

In unserer Küche verbinden wir regionale Verwurzelung mit saisonalen Ideen und handwerklicher Sorgfalt. Wir wünschen euch eine schöne Zeit und viele genussreiche Momente bei uns.

Eure Katja Radvan und das gesamte Huntepadd-Team

Echt. Herzlich. Huntepadd.

HUNTEPADD

HOTEL & RESTAURANT

Vorspeisen

Bruschetta

Geröstetes Baguette mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und frisch gehobeltem Parmesan.

8,90

Feta aus dem Backofen

Feta in Olivenöl mit milden Peperoni, Knoblauch, Kirschtomaten und roten Zwiebeln; dazu marinierte Blattsalate und Baguette.

14,90

Knoblauchgarnelen

8–9 gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Kräutern & Zitrone, im Gusspfännchen serviert. Separat Beilagensalat, Baguette und Aioli.

23,90



Echt. Herzlich. Huntepadd.

HUNTEPADD
HOTEL & RESTAURANT

Suppen

Kürbiscremesuppe

Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen, steirischem Kürbiskernöl und frischen Kräutern; dazu Brot

7,90

Klassische Hühnersuppe

Kräftige Hühnerbrühe mit zartem Hühnerfleisch, Gemüse und Eierstich; dazu Brot

7,90



Echt. Herzlich. Huntepadd.

HUNTEPADD
HOTEL & RESTAURANT

Salat & Co.

Huntepadd-**Salatteller**

Blattsalate der Saison mit Rohkost, gerösteten Kernen und hausgemachtem Dressing, dazu Baguette. Wahlweise mit Hähnchenbrust, gebratenen Champignons oder Fetawürfeln.

14,90

Cremiger Fetakäse 5,90
Zarte Hähnchenbrust 7,50
Champignons 5,90
Garnelen 9,90



Echt. Herzlich. Huntepadd.

HUNTEPADD
HOTEL & RESTAURANT

Ofenkartoffel

Große Ofenkartoffel

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand; dazu Blattsalate mit Paprika, Tomate, Gurke und feinem Senfdressing. Auf Wunsch mit Fetawürfeln, Champignons oder Hähnchenbrust.

15,90

Räucherlachs	7,90
Zarte Hähnchenbrust	7,50
Champignons	5,90
Garnelen	9,90



Echt. Herzlich. Huntepadd.

HUNTEPADD
HOTEL & RESTAURANT

Hauptgerichte

Bötefür's Rinderrouladen

Zwei traditionell gefüllte und langsam geschmorte Rinderrouladen mit kräftiger Sauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln.

26,80

Kalbsbäckchen

Butterzart geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinsauce mit Rosenkohl und Kartoffelstampf.

31,90

Kalbsleber

Zart gebratene Kalbsleber mit Portweinreduktionssauce, gedünsteten Zwiebeln, Apfelkompott und Kartoffelstampf.

26,50

Hähnchencurry

Gebratene Hähnchenbrust mit Paprika, Zuckerschoten und weiterem Gemüse in unserer rein pflanzlich zubereiteten Currysauce, dazu Jasminreis.

24,80

Schnitzel nach Art des Hauses

Goldgelb paniertes Schnitzel, wahlweise vom Schwein oder Hähnchen, mit Champignon-Rahmsauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat.

26,50

HUNTEPADD

HOTEL & RESTAURANT

Saisonales

Barbarie-Entenbrust

Gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Orangensauce.

29,80

Grünkohl norddeutscher Art

Würziger Grünkohl mit Kasseler, Kochwurst und Pinkel; dazu wahlweise Salz- oder Bratkartoffeln.

26,50



Echt. Herzlich. Huntepadd.

HUNTEPADD
HOTEL & RESTAURANT

Pasta

Grüne & helle Tagliatelle in Gorgonzolarahm

Grüne und helle Tagliatelle in cremiger Gorgonzolasauce mit feinem Knoblauch und Blattspinat. Wahlweise mit Hähnchenstreifen oder gebratenen Garnelen.

19,80

Zarte Hähnchenbrust
7,50

Garnelen
9,90

Schwarze Tagliarini mit Gambas

Schwarze Sassella-Tagliarini in cremiger Sauce aus Sahne, Knoblauch und Langustenfond, mit Gambas.am Spieß.

25,90

HUNTEPADD

HOTEL & RESTAURANT



Echt. Herzlich. Huntepadd.

HUNTEPADD

HOTEL & RESTAURANT

Steaks & Co.

Huntepadd-Filetpfännchen

Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce mit Marktgemüse und Kroketten.

27,50

Filetsteak vom Rind

Rinderfilet aus der Pfanne mit Champignons, Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage.

32,90

Rumpsteak vom Rind

Saftig gebratenes Rumpsteak mit Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage; wahlweise mit Champignon-Rahmsauce oder Metaxasauce.

31,90

Burger auf dreierlei Art

Wahlweise mit Angus-Rind, vegetarischem Gemüsepatty oder knusprigem Geflügelfleisch; mit hausgemachter Sauce, Zwiebeln, Salat und Tomate, dazu Pommes frites. Oder hausgemachte Kartoffelspalten

21,90

Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe

Echt. Herzlich. Huntepadd.

HUNTEPADD
HOTEL & RESTAURANT

Aus Fischers Netzen

Dreierlei aus dem Meer

Variation gebratener Fischfilets, darunter Zander und Lachs, mit Garnelen, Dijon-Senf-Dillsauce, Petersilienkartoffeln und Rahm-Gurkensalat.

29,80

Matjesfilets

Matjesfilets mit roten Zwiebeln, Bratkartoffeln, kleinem Salat und Hausfrauensauce.

19,80



Echt. Herzlich. Huntepadd.

HUNTEPADD

HOTEL & RESTAURANT

Vegetarisch & Vegan

Ofenkürbis auf Belugalinsenragout

Ofengerösteter Kürbis auf einem herzhaften Ragout aus Belugalinsen.

21,90

Süßkartoffel-Gemüsecurry

Süßkartoffeln und Gemüse in unserer vollständig veganen Currysauce, serviert mit Jasminreis.

21,50

Crispy Plant Burger

Knuspriges pflanzliches Patty im Burgerbrötchen mit pflanzlicher Sauce, Salat und Tomaten, dazu Pommes frites.

21,90



Echt. Herzlich. Huntepadd.

HUNTEPADD
HOTEL & RESTAURANT

Flammkuchen

Flammkuchen „Der Elsässer“

Knuspriger Flammkuchen mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch und Käse.

13,90

Flammkuchen „Der Norweger“

Knuspriger Flammkuchen mit Schmand, Räucherlachs, Rucola und Käse.

17,90



Echt. Herzlich. Huntepadd.

HUNTEPADD

HOTEL & RESTAURANT

Für unsere kleinen Gäste

Schweineschnitzel

Mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise

9,90

Hausgemachte Hähnchennuggets

Mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise.

9,50

Pasta Napoli

Nudeln mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan

8,50

Fischstäbchen

Mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise

9,50



Unsere Kindergerichte bereiten wir für kleine Gäste bis 12 Jahre zu.

Echt. Herzlich. Huntepadd.

HUNTEPADD

HOTEL & RESTAURANT

Desserts

Vanilleeis mit Zimtpflaumen

Cremiges Vanilleeis mit aromatischen Zimtpflaumen.

8,90

Kaiserschmarrn

Locker gebackener Kaiserschmarrn mit Puderzucker, dazu Apfelmus.

11,90

Schokoladenküchlein

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Salzkaramelleis.

9,50

Nussbecher

Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis mit Sahne, hausgemachter Karamellsauce, Giotto, Schokostreuseln, gerösteten Erdnüssen, karamellisierten Haselnüssen und Pistazien.

9,50

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

Oscar Wilde

Echt. Herzlich. Huntepadd.