



Haus Kuhlmann

seit 1958 in Dellwig

Vorspeisen

Baguette mit hausgemachtem Tzaziki	3,90
Tintenfischringe im Backteig auf Tomaten-Carpaccio mit hausgemachtem Aioli	8,90
Kartoffel-Spinatplätzchen mit Räucherlachs, Hummercreme und Käse überbacken	10,90

Suppen & Eintöpfe

Gulaschsuppe mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	5,90
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	5,90
Büsumer Krabbensuppe mit Nordseekrabben, Sherry und Dill	8,90

Große Salatteller

mit frischen, saisonalen Pflück- & Blattsalaten,
Gurken & Tomaten, mit Essig-Öl-Dressing

... mit Hähnchenbrustfilet-Streifen	13,90
... mit panierten Zanderfilet-Streifen	18,90
... mit Thunfisch & Zwiebeln	11,90
+ 6 Tintenfischringe im Backteig: +5,-	
+ Scampi-Spieß mit Pesto: +7,-	

Filets vom Fisch

Paniertes Zanderfilet „nach Admirals Art“ nappiert mit Krabben in Zitronen-Hollandaise, serviert mit hausgemachten Kartoffel-Spinatplätzchen	19,90
Ganze Lachsseite 2 Personen (ca 45 Minuten) mit mediterraner Kräuterauflage im Backofen zubereitet, dazu Krabben in Soße „Choron“, Rosmarinkartoffeln und bunter Salat	49,90

Unsere Highlights

- Hähnchenfilet „Kreolisch“ 16,90
auf dem Grill gebratenes, zartes Hähnchenbrustfilet mit Ananas-Chili-Soße, dazu gewürzte Kartoffelspalten
- Hähnchenfilet „Forsthaus“ 17,90
mit geschmorten, frischen Champignons, Tomaten, Speck und Zwiebeln, dazu Pommes Frites
- Kreta Pfanne 19,90
ca 350g Lammkoteletts mit Rosmarin-Thymian-Jus, angerichtet auf Kräuterkartoffeln und grünen Bohnen mit geschmorten Tomaten
- Holzfäller Steak 14,90
gegrilltes Schweinenackensteak aus unserer hauseigenen Marinade, ca. 300g, mit Schmorzwiebeln aus der Pfanne, an frittierten Kartoffelspalten
- Rumpsteak „Klassik“ 18,90
saftiges Steak vom Grill, am eigenen Fettrand gebraten, an hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes Frites
- Rumpsteak „Madagaskar“ 20,90
saftiges Steak vom Grill, am eigenen Fettrand gebraten, angerichtet auf Portwein-Pfeffer-Rahmsoße, dazu frittierte Kartoffelspalten
- Rumpsteak „Rustikal“ 20,90
saftiges Steak vom Grill, am eigenen Fettrand gebraten, angerichtet auf geschmorten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck/Zwiebeln
- „Land und Meer“ 24,90
saftiges Steak vom Grill, am eigenen Fettrand gebraten, an Zwei mit Pesto gegrillten Scampi-Spießen und hausgemachter Kräuterbutter, dazu frittierte Kartoffelspalten

Wussten Sie schon?

Wir führen eine weitere Speisekarte mit Gerichten zum Mitnehmen, mit teilweise günstigeren Angeboten. Warm verpackt in recyclebaren Einweg-Schalen



Schnitzel & Co

frisch geklopft und paniert, vom Schweinsrücken,
Schnitzel auch vom Hähnchenfilet möglich: + 2,-



- Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronen
mit frischen Zitronenscheiben und Pommes Frites 12,50
- Schnitzel „Puszta“ 13,90
mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten in pikanter Soße, an Pommes Frites
- Schnitzel „Jäger Art“ 13,90
mit frischen Champignons in Kräuterrahmsoße, an Pommes Frites
- Zwiebel-Schnitzel 13,90
mit geschmorten Zwiebeln, an Pommes Frites
- Schnitzel „Schweizer Art“ 15,90
mit Soße Bernaise nach Hausart & frischen Zitronenscheiben,
an Pommes Frites
- „Die scharfe Sau“ 15,90
mit unserer „Chili-Hollandaise“ nach Hausrezept, an Pommes Frites
- Schnitzel „Trio“ 16,90
mit Drei Soßen Puszta, Jäger und Chili Hollandaise, an Pommes Frites
- Cordon Bleu 16,90
Schweinsschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Gouda Käse,
an Pommes Frites
- Alternative Beilage, ohne Aufpreis: Kroketten, Wedges o. Rösti
... mit Bratkartoffeln + 1,50

Beilagen

Kroketten (6 Stk)	3,-	Rösti (5 Stk)	3,-
Pommes Frites	3,50	Pommes Spezial	4,50
Bratkartoffeln (mit Speck & Zwiebeln)			5,-
Kleiner, gemischter Beilagen-Salat			3,90