



Liebe Gäste,

*wir begrüßen Sie herzlich und wünschen Ihnen
schöne Momente im Restaurant
Hülseberger Landhaus*

*Wenn Sie in nächster Zeit ein umfangreiches Essen planen oder eine
große Feier ins Haus steht, helfen wir Ihnen gerne bei der Planung
und Durchführung in unserem Restaurant oder als Catering wo
immer Sie uns brauchen.*

*Bitte haben Sie Verständnis, dass es bei der Zubereitung
von frischen Speisen manchmal zu kleinen Verzögerungen
kommen kann.*

Achten Sie bitte auch auf unsere aktuellen Angebote.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit



Aperitif

<i>Aperol Spritz</i> ^{4,8} <i>Prosecco, Aperol, Soda</i>	5,90 €
<i>Vodka Sour</i> <i>Vodka, Zitrone, Zucker</i>	5,90 €
<i>Kir Royal</i> <i>Creme de Cassis, Sekt</i>	5,90 €
<i>Vodka Martini/007</i> <i>Vermuth dry, Oliven</i>	5,90 €
<i>Sherry trocken (5 cl)</i>	4,00 €
<i>Sherry Medium (5 cl)</i>	4,00 €
<i>Glas Prosecco (0,1l)</i>	4,00 €

Sekt & Prosecco (pro Flasche 0,75 l)

<i>Scavi & Ray Prosecco Frizzante</i> <i>Zarter Duft, fruchtig Prickelnd</i>	15,50 €
<i>Schlossmühle Portugieser Rosé</i> <i>lieblich, feinherb, fruchtig mit einem schönem Erdbeeraroma</i>	14,90 €
<i>Piccolo Mumm Dry Sekt (0,2)</i> <i>Trocken, erfrischend prickelnd, passt zu jedem Anlass</i>	9,50 €



Suppen & Vorspeisen

Bagutte, Oliven, Schafskäse ^{1,2,4,5,a,c}	4,50 €
Tomatensuppe <i>Mozzarella und Cherrytomaten am Spieß und Pesto als Verfeinerung</i>	4,80 €
Kartoffelcreamesuppe ^{6,g1} <i>Mit speck und Croutons</i>	6,90 €
Caprese <i>Tomaten, Mozzarella mit Meersalz, Pfeffer und frischer Basilikum</i>	5,90 €
Bruschetta (5Stk.) ^{a,c,g,i} <i>Im Ofen knusprig gebackenes Knoblauchbrot mit gehackten Tomaten und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Knoblauch, Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer</i>	5,50 €
Gebackene Schafskäse ^{1,2,b,d,f,j,n} <i>Mit Preiselbeeren und Salatbeilage</i>	7,90 €
Rührei - Krabben Schnittlauch <i>auf Schwarzbrot und Gurkensalat</i>	9,50 €

Salate

Saison Salat ^{a,c,i} <i>Gemischter Salat der Saison mit hausgemachte Vinaigrette-Dressing, gerösteten Kürbiskernen und Knoblauch Croutons</i>	8,50 €
Salat Pollo ^{1,2,5,8,g,j} <i>Tranche von gegrilltem Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Champignons, knusprigem Bacon, gehobeltem Feta Käse, Himbeerdressing und Crunchbrot</i>	11,50 €
Salat Hülseberger Landhaus (warmer Salat) ^{1,2,5,h,j,n} <i>Gebratene Putenstreifen mit verschiedenem Saison Gemüse, gerösteten Caschewkern, Vinaigrette-Dressing und Grana Padano Chips</i>	12,90 €



Fleisch & Geflügel

Geschnetzeltes vom Huhn ^{c,f,i,n} <i>Gebratene Hähnchenstreifen in Champignons, Zwiebeln, jus sauce frische Petersilien, Salatbeilage und Kroketten</i>	12,90 €
Schnitzel Ei ^{a,c,1,2} <i>Mit Spiegelei, geschmorte Zwiebeln, Salatbeilage und Pommes frites</i>	12,90 €
Wiener Schnitzel Kalb ^{1,2,3,4,i,l} <i>Sardellen, Kapern, Gurkensalat und Bratkartoffeln</i>	15,50 €
Schnitzel Jäger Art ^{c,m,n,j} <i>Frischer Champignonrahmjus, Salatbeilage und Bratkartoffeln</i>	14,50 €
Schnitzel Balkan Art ^{a,c,j,m} <i>Gebratene Zwiebeln, paprikasauce, Salatbeilage und Kroketten</i>	13,90 €

Rustikal

Grill-Pfanne, Schlemmer ^{c,j} <i>Gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen, geschmorte Zwiebeln Bratkartoffeln und Hollandaise Sauce</i>	14,50 €
Bremer Knipp ^{1,2,3,4,6,j} <i>Kross gebratenes Knipp mit hausgemachtem Apfelkompott, Gewürzgurken, rote bete und Bratkartoffeln</i>	11,50 €
Bauernfrühstück ^{1,2,3,c} <i>Bratkartoffeln, Schinken, Ei, Gewürzgurken und Salatbeilage</i>	10,50 €
Labskaus ^{1,2,3,d} <i>Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurken und rote bete</i>	11,50 €
Strammer Max ^{1,2,3,a,eg} <i>Schwartzbrot, geräucherter schinken, gewürzgurken und Spiegelei</i>	8,90 €
Ofen-Kartoffel Hähnchen ^{m,n} <i>gebratenen Hähnchenbruststreifen, geschmorten Zwiebeln, Sourcream und Salatbeilage</i>	9,50 €
Große Werder-Currywurst ^{1,2,5,8} <i>Mit hausgemachter Currysauce, Currypulver und reichlich Pommes</i>	7,50 €



Pasta & Basta

<i>Pasta Aglio Olio</i> ^{1,2,3,8,} <i>Geschwenkt in Knoblauchöl, frische Chilis, Basilikum und geriebenem Grana Padano</i>	8,90 €
<i>Pasta Verdura</i> ^{5,8,g,m} <i>Verschiedene Saison Gemüse, gebraten in Knoblauchöl, Tomatensauce und geriebenem Grana Padano</i>	9,90 €
<i>Hülseberger Pasta</i> ^{5,c,i,n} <i>Rinderstreifen, Schalotten, Cherrytomaten, frischer Chili und Basilikum, in Tomatensauce und geriebenem Grana Padano (Pikant)</i>	11,90 €

Für unsere Bambini Gäste

<i>Hausgemachte Chiken-Nuggets (6 Stk)</i> ^{A,c,4,6} <i>Pommes frites und rot-weißer Sauce</i>	6,50 €
<i>Pasta Pomodore</i> ^{a,c,} <i>Nudeln mit Tomatensauce und Basilikum</i>	5,90 €
<i>Schweine Schnitzel</i> ^{A,c,4,6} <i>Mit Pommes frites und rot-weißer Sauce</i>	7,50 €
<i>Kleine Pizza Bambini</i> <i>Margherita mit Tomatensauce und frischem Basilikum</i>	6,50 €

**Gerne servieren wir für unsere etwas jüngeren Gäste alle Gerichte dem Alter
entsprechend etwas kleiner und preiswerter.**



Pizzen

Königin Margherita ^{a,c,g} <i>Mozzarella und frischer Basilikum</i>	8,50 €
Rauke ^{a,c,g,1,2,3,4} <i>Ital. Bauernschinken, Tomaten, Rucola und Grana Padano</i>	11,90 €
Prosciutto Fungi <i>Hinterschinken und Champignon</i>	9,50 €
Salami Pizza ^{1,2,3,4} <i>Peperoni Salami, rote Zwiebeln, frischen Chilis und Knoblauch</i>	9,90 €
La Cherry ^{a,c,g} <i>Kugel Mozzarella, Cherrytomaten, eingelegte Oliven, Rucola und verfeinert mit hausgemachtem Pesto</i>	10,90 €
Krabben + Lachs ^{b,d,g} <i>Gebeizter Lachs mit Krabben, roten Zwiebeln, frischen Chils, Knoblauch, und Sourcream</i>	13,50 €
Con Pollo ^{1,2,6,8,a,n} <i>BBQ Sauce, gebratene Hähnchenstreifen, geschmorte Speckwürfel, Zwiebeln und Sourcream</i>	12,50 €
Currywurst ^{3,8,g} <i>Currysauce, Paprika, roten Zwiebeln und Bacon</i>	11,90 €
Steak Landhaus ^{1,2,6} <i>Mit Rinderstreifen, Tomaten, Zwiebelwürfeln, Sourcream und geschrotetem Pfeffer</i>	13,90 €
Tonno <i>Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch</i>	10,50 €
Hawaii Pizza <i>Hinterschinken und Ananas</i>	9,90 €

Unsere Pizzen kommen aus dem Steinofen und werden mit Mozzarella, Gouda,

Tomatensauce und Oregano hergestellt.



Steaks & Grill

Hülseberger Grillteller ^{1,2,8,b,d} <i>Black Angus vom Rind, Hähnchenbrustfilet, Currywurst und Gegrillte Tomaten an Demiglace, Salatbeilage und Pommes frites</i>	23,90 €
Argentinisches Rumpsteak Strindberg (180 gr.) ^{1,2,4,5,6,c,g} <i>Mit Senfoliven-Kruste an Demiglace, tourniertem Gemüse und Kroketten</i>	21,90 €
Argentinisches Rumpsteak Verdura (180 gr.) ^{c,g,i,m,} <i>Paysanne Gemüse, Bratkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter</i>	19,90 €
Black Angus Hüft-Steak (180 gr.) <i>An Pfeffersauce, Ratatouille und Rucola-Kartoffelstampf</i>	18,50 €

Hülseburger (180 gr.)

Hülseburger Cheese ^{a,,g,j,k} <i>100 % Rindfleisch, hausgemachte Burgersauce, Tomaten, roten Zwiebeln, gewürzgurken, Cheddar Käse, Bacon ^{1,3} und Pommes frites</i>	10,90 €
Hülseburger BBQ ^{a,g,j,k} <i>100 % Rindfleisch, BBQ Sauce, Tomaten, Gewürzgurken, Bacon und Pommes frites</i>	10,50 €
Hülseburger Caprese ^{a,g,j,k} <i>100 % Rindfleisch, hausgemachte Burgersauce, Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Pommes frites</i>	10,50 €
Hülseburger Landhaus ^{a,g,j,k} <i>100 % Rindfleisch, hausgemachte Burgersauce, Tomaten, gewürzgurken, rote Zwiebeln, Rucola und Pommes frites</i>	10,50 €
Hülseberger Double-Cheese-Ei (360 gr.) ^{a,j,kl,1,2} <i>Mit doppeltem belag als Erlebnis, Spiegelei und Pommes frites</i>	14,90 €



Cremig & Süß

<i>Moccaparfait (halbgefrorenes Eis)</i> <i>Auf püriertem Obstspiegel</i>	7,90 €
<i>Rote Grütze</i> <i>Hausgemachte rote Grütze, Vanilleeis und Sahne</i>	5,90 €
<i>Crepes mit Orangensauce, Pistazien</i> <i>Gefüllte Crepes mit Vanilleeis, Orangensauce, gehackten Pistazien und auf Wunsch mit Sahne</i>	7,90 €

Unsere Empfehlungen zum Dessert oder Kaffee

<i>Sherry Sweet (5 cl)</i>	3,50 €
<i>Martini Rosso oder Bianco (5 cl)</i>	4,00 €
<i>Royal Oporto Portwein Rot (5cl)</i>	4,00 €
<i>Marsala dolce (5cl)</i>	4,00 €
<i>Amaretto di Saronno (2cl)</i>	3,50 €
<i>Baileys (2cl)</i>	3,50 €
<i>Sambuca (2cl)</i>	2,50 €
<i>Grappa di Casa (2cl)</i>	3,50 €



Wein und Vino

Rotwein / Rose

(Pro Glas 0,2)

Farnese Montepuciano D`Abruzzo <i>Intensives rot mit Violetten Reflexen und einer Pfeffernote. Trocken (Italien)</i>	5,20 €
M.A.N Shiraz <i>Komplex und Aromatisch. Trocken (Südafrika)</i>	5,50 €
Fleur de d`Atagnan Rouge <i>Fruchtig, Aromatisch. Halbtrocken (Frankreich)</i>	4,90 €
Le Cheval D`OC Merlot <i>Elegant und frisch am Gaumen vollmundig. Trocken (Frankreich)</i>	4,70 €
Schlossmühl Portugieser Rose <i>Lieblich, feinherb, Fruchtig mit einem schönem Erdbeer Aroma</i>	4,50 €

Rotwein

(Pro Flasche 0,75)

Farnese Montepuciano D`Abruzzo <i>Intensives rot mit Violetten Reflexen und einer Pfeffernote. Trocken (Italien)</i>	16,50 €
M.A.N Shiraz <i>Komplex und Aromatisch. Trocken (Südafrika)</i>	16,50 €
Fleur de d`Atagnan Rouge <i>Fruchtig, Aromatisch. Halbtrocken (Frankreich)</i>	15,50 €
Le Cheval D`OC Merlot <i>Elegant und frisch am Gaumen. Trocken (Frankreich)</i>	14,90 €



Wein und Vino

Weißwein

(Pro Glas 0,2)

Heinz Nikolai Riesling <i>Ein feingeschmack, Erbach Rheingau. Halbtrocken (Pfalz, DEU)</i>	4,90 €
Weissburgunder Feinherb <i>Fruchtig und fein aromatisch, erfrischend. Halbtrocken (DEU)</i>	4,70 €
Vina Maipo Chardonnay <i>Frisch, duftig mit einem Saftigem Geschmack. Trocken (Chile)</i>	4,80 €
Langenb. Pino Grigio <i>Aromatisch, fruchtbetont, Leicht. Trocken (Veneto, Italien)</i>	4,50 €

Weißwein

(Pro Flasche 0,75)

Heinz Nikolai Risling <i>Eine knackige Säure mit einem feinem Zitrusaroma. Trocken (Pfalz, DEU)</i>	15,50 €
Weissburgunder Feinherb <i>Fruchtig und fein aromatisch, erfrischend. Halbtrocken (DEU)</i>	14,50 €
Vina Maipo Chardonnay <i>Frisch, duftig mit einem Saftigen Geschmack. Trocken (Chile)</i>	15,20 €
Langenb. Pino Grigio <i>Aromatisch, fruchtbetont, Leicht. Trocken (Veneto, Italien)</i>	14,50 €



Bier vom Faß

<i>Hülseberger Dorfbier (0,3 l / 0,4 l)</i>	2,90 € / 3,70 €
<i>Franziskaner Hefeweizen hell (0,5 l)</i>	3,90 €
<i>Haake Beck Pils (0,3 l / 0,4 l)</i>	2,90 € / 3,70 €
<i>Bier mit schoss Malzbier (0,3 l / 0,4 l)⁴</i>	2,90 € / 3,70 €
<i>Alsterwasser Radler (0,3 l / 0,4 l)</i>	2,90 € / 3,70 €

Bier aus der Flasche

<i>Beck's Alkoholfrei (0,33 l)</i>	2,50 €
<i>Franziskaner Alkoholfrei (0,5 l)</i>	3,90 €
<i>Franziskaner Dunkel (0,5 l)</i>	3,90 €

Mixdrinks

<i>Tequila Sunrise</i> <i>Tequila Silver, Orangensaft, Granadine, Zitronensaft</i>	5,90 €
<i>Orange Blossom</i> <i>Dry Gin, Orangensaft, Granadine</i>	6,00 €
<i>Caipiriniha (das brasilianische Nationalgetränk)</i> <i>Cachaca, Frische Limette, brauner Zucker</i>	5,90 €
<i>Mochito</i> <i>Silver Rum, Frische Minze, brauner Zucker, Limette, Mineralwasser</i>	6,20 €

Soft und Saft

Fruchtsäfte 0,3 l

<i>Bananennektar</i> ¹¹	2,90 €
<i>Orangennektar</i> ¹¹	2,90 €
<i>Kirschennektar</i> ¹¹	2,90 €
<i>Apfelsaft</i> ¹¹	2,70 €
<i>Maracuja Nektar</i> ¹¹	2,90 €
<i>Rhabarbernektar</i> ¹¹	2,90 €

Softies (0,3 l / 0,4 l)

<i>Rhabarberschorle</i> ¹¹	2,90 € / 3,60 €
<i>Maracujaschorle</i> ¹¹	2,90 € / 3,60 €
<i>Apfelschorle</i>	2,70 € / 3,50 €
<i>Kiba (Kirsche / Banane)</i> ¹¹	3,20 € / 3,90 €

Softdrinks (0,3 / 0,4 l)

<i>Vitamalz (0,33 l)</i>	2,90 €
<i>Tonic Water</i> ⁸ , <i>Bitter Lemon</i> ⁸ , <i>Ginger Ale</i> ⁴ (0,2)	2,50 €
<i>Fanta</i> ^{3,4} , <i>Sprite</i> , <i>Coca Cola light</i> ^{1,4,6,7} , <i>Coca Cola</i> ^{1,4}	2,70 € / 3,50 €
<i>Coca Cola Zero</i> ^{4,6,13}	2,70 € / 3,50



Heiß und Kalt

Heißgetränke

<i>Latte Macchiato</i>	3,20 €
<i>Milchkaffee</i>	3,20 €
<i>Cappuccino</i>	2,90 €
<i>Heiße Schokolade / mit Sahne</i>	2,70 € / 2,90 €
<i>Doppelter Espresso</i>	2,90 €
<i>Espresso</i>	2,70 €
<i>Kaffee Creme</i>	2,50 €
<i>Pott Kaffee</i>	2,90 €
<i>Glas Tee (Verschiedene Sorten)</i>	2,20 €

Mineralwasser

<i>Mineralwasser Vilsa 0,75 l</i>	5,50 €
<i>Mineralwasser Vilsas 0,25 l</i>	2,90 €
<i>Stilles Wasser Vilsa 0,75 l</i>	5,50 €
<i>Stilles Wasser Vilsa 0,25 l</i>	2,90 €



Spirituosen

Vodka & Ultra Premium Vodka 4 cl

<i>Smirnoff Red</i>	3,80 €
<i>Absolut, Skyy</i>	4,00 €
<i>Three sixty</i>	4,00 €

Rum 4cl

<i>Havana Club3 Anos Meyers`s Rum</i>	3,50 €
<i>Captain Morgen` Spiced Gold</i>	4,00 €
<i>Cachasa</i>	3,50 €

Gin 4 cl

<i>Finsbeury, Gordon`s London Dry Gin</i>	4,00 €
<i>Bombay Sapphire London Dry</i>	4,00 €
<i>Hendrick`s Gin</i>	4,00 €

Whiskey 4 cl

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	3,50 €
<i>Jack Daniel`s , Chivas Regel</i>	4,50 €
<i>Tullmore Dew, John Jameson</i>	5,00 €

Weinbrand, Brandy & Cognac 2 cl

<i>Asbach Uralt</i>	2,00 €
<i>Hennesy Very Special</i>	5,50 €
<i>Osborn Veterano⁴</i>	2,50 €

Bitter, Kräuterlikör & Liköre

<i>Ramazzotti Amaro, Averna, Jägermeister 4 cl</i>	3,50 €
<i>Fernet Bianca & Menta 2 cl</i>	2,20 €
<i>Sambuca, Sambuca braun 2 cl</i>	2,20 €
<i>Grand Marnier 4cl</i>	4,00 €
<i>Cointreau 4 cl</i>	4,50 €

HÜLSEBERGER
LANDHAUS



Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoffe,
- 2= mit Geschmacksverstärker,
- 3= mit Antioxidationsmittel,
- 4= mit Farbstoffe,
- 5= mit Phosphat,
- 6= mit Süßungsmittel,
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9= geschwärzt
- 10= enthält Phenylalaninquelle
- 11= Nektar
- 12= geschwefelt
- 13= mit einer zuckerart

Enthält folgende Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen², Gerste³)
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss², Walnuss³,)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite
- N= Weichtiere