

Deitmer

HOTEL-RESTAURANT



Hotel-Restaurant Deitmer

Jochen Tielmann
Hohe Straße 8
46414 Rhede

Zimmer- und Tischreservierung unter

+49 (0) 28 72 / 80 99 0

hoteldeitmer@t-online.de

www.hotel-deitmer-rhede.de

Öffnungszeiten

Neue Öffnungszeiten bis Ende April 2017

Montag Ruhetag

Dienstag bis Freitag ab 17:00 Uhr geöffnet
gutbürgerliche warme Küche von
17:30 Uhr bis 22:00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen

gutbürgerliche durchgehend warme Küche
12:00 bis 22 Uhr

Für Gesellschaften oder Gruppen sind
wir jederzeit für Sie da.

Speisekarte

Suppen

- 1. Westfälische Rindfleischsuppe**
mit Blumenkohl, Eierstich und Markklößchen **3,90 €**
- 2. Zweierlei Paprikasüppchen**
garniert mit einer Riesengarnele **5,90 €**
- 3. Hausgemachte Gulaschsuppe**
würzig pikant mit bestem Rindfleisch **4,50 €**

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

- 4. Gefüllte Champignons**
mit Schmand, Tomate, Speck, Zwiebeln, Schinken
überbacken mit Käse **7,50 €**
- 5. Hausgemachte Reibplätzchen**
mit norwegischem Räucherlachs, Meerrettich,
an einem Salatbouquet **9,90 €**
- 6. Gebackener Feta**
mit Tomaten, Knoblauch, roten Zwiebeln, Olivenöl **6,90 €**
- 7. Carpaccio vom Rinderfilet**
mit Ruccola und geriebenen Parmesan **10,50 €**
- 8. Garnelenspieß**
an Bandnudeln in leichter Knoblauchsauce **8,50 €**

Salate

- 9. Salat Capricciosa**
Gurken- Möhren- und Krautsalat, grüner Salat,
Schinken, Thunfisch, Käse, Zwiebeln und Ei **9,90 €**
- 10. Salat Deitmer**
Gurken- Möhren- und Krautsalat, grüner Salat, mit gebratenen Hähnchenstreifen
mariniert mit Mango, Speck und geröstetes Kräuterbutterbaguette **12,50 €**
- 11. Italienischer Bauernsalat**
Ruccola, halbtrocknete Tomaten, Mozzarella, roher Schinken,
Pfirsich, rote Zwiebeln, dazu Brot **14,90 €**
- 12. Kleiner gemischter Beilagensalat**
Gurken- Möhren- und Krautsalat, grüner Salat, Cocktailsauce **3,20 €**

Zu allen Salaten servieren wir zwei Dressings

Hauptgerichte vom Rind

- 13. Gekochtes Rindfleisch mit Remouladensauce**
dazu Kartoffeln und ein gemischter Salat **13,90 €**
- 14. Rumpsteak „Hofmeister“ (250g)**
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und ein gemischter Salat **20,90 €**
- 15. Rumpsteak „Westfälische Art“ (250g)**
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pfeffersauce und Kroketten **23,90 €**
- 16. Rumpsteak „Sweet Chilli“ (250g)**
auf einer süß-sauren Chillisauce, dazu Brokkoli mit Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites **23,90 €**
- 17. Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak (250g)**
gebratenes Rumpsteak mit glasierten Rotwein-BBQ-Zwiebeln, Speck und Röstzwiebeln, Kroketten und Salat **23,90 €**
- 18. Grillteller nach Art des Küchenchefs**
kleines Rumpsteak, Hähnchensteak und Schweinemedaille mit zweierlei Sauce, Kräuterbutter, Pommes Frites und ein gemischter Salat **23,90 €**

Hauptgerichte vom Schwein

- 19. Holzhacker Schnitzel überbacken**
mit Speck, Zwiebeln, Champignons, Schinken und Käse, und Pommes Frites **13,90 €**
- 20. Schnitzel „Jäger Art“**
mit einer Champignonrahmsauce, dazu Kroketten und ein gemischter Salat **13,90 €**
- 21. Schnitzel „Zigeuner Art“**
mit Zigeunersauce, Pommes Frites und ein gemischter Salat **13,90 €**
- 22. Schweinerücken „Stindberger Art“**
Saftiges Schweinerückensteak (300g) unter einer Zwiebel-Senf-Kruste, dazu Bratensauce, Brokkoli und Rösti **18,50 €**
- 23. Lendchentopf nach „Art des Hauses“**
auf Pfeffer- und Bratensauce, mit Bratkartoffeln, Erbsen und Möhren, dazu ein Spiegelei **16,50 €**

Hauptgerichte vom Hähnchen

- 24. Hähnchenbrust „Toscana“**
unter einer Tomate-Parmesan-Zwiebel-Haube, auf einer Kräutersauce mit Bandnudeln und einem gemischten Salat **15,90 €**
- 25. Gratiniertes Hähnchenbrustfilet**
auf Kartoffelrösti, mit Birne und Camembert überbacken **13,90 €**
- 26. Griechische Hähnchenpfanne**
Reisnudeln, Paprikarahmsauce, Zwiebeln, Champignons **13,90 €**

...aus dem Meer...

- 27. Gebratenes Lachssteak**
auf Pfannengemüse, dazu Gnocchis, und eine Kräutersauce **16,90 €**
- 28. Gebratenes Seehechtfilet**
auf einer Senf-Dill-Sauce, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat **13,90 €**
- 29. Fischteller „Nordlicht“**
Kabeljau, Lachs und Seehecht auf grünen Bandnudeln in Weißweinsauce,
dazu ein Blattsalat **18,50 €**

Vegetarisch

- 30. Gnocchi Ruccola**
mit Tomatenricottapesto, Parmesan und Walnüssen **12,50 €**
- 31. Griechische Nudelpfanne**
Reisnudeln in einer Paprikarahmsauce mit Champignons und Zwiebeln **12,90 €**

Für die Kleinen

- 32. Räuber Hotzenplotz**
Chicken Nuggets mit Pommes Frites **4,50 €**
- 33. Heidi**
Kinderschnitzel mit Pommes Frites **4,50 €**
- 34. Hamburger**
mit Pommes Frites **4,50 €**

Zu jedem Gericht bekommt ihr ein Kindereis mit bunten Streuseln :)

Was Süßes zum Dessert?

- 35. Herrencreme**
nach Art des Hauses (nicht immer vorrätig) **3,00 €**
- 36. Schokoladen-Baileys-Parfait**
auf einem Vanillespiegel mit Beerenfrüchten **5,90 €**
- 37. Dunkler Schokoladen-Brownie**
mit Vanilleeis, Erdbeersauce und Walnüssen **4,90 €**
- 38. Vanilleeis**
mit heißen Kirschen **4,50 €**

Einige Gerichte enthalten folgende Zusatzstoffe:

Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, geschwefelt, geschwärzt, Phosphat, Süßstoffe, gewachst, Süßstoff Aspartam/ enthält Phenylalanin, Zuckeraustauschstoffe