

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.

Suppen

1 Westfälische Rindfleischsuppe

mit Blumenkohl, Eierstich und Markklößchen 3,90€

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 9,50€

5 Hausgemachte Reibeplätzchen

mit norwegischem Räucherlachs, Meerrettich,
an einem Salatbouquet 11,90€

8 Garnelenspieß

an Bandnudeln in leichter Knoblauchsauce 10,50€

Salate

9 Salat Capricciosa

Gurken- Möhren- und Krautsalat, grüner Salat,
Schinken, Thunfisch, Käse, Zwiebeln und Ei 11,90€

10 Salat Deitmer

Gurken- Möhren- und Krautsalat, grüner Salat,
mit gebratenen Hähnchenstreifen mariniert mit Mango,
Speck und geröstetes Kräuterbutterbaguette 14,50€

12 Kleiner gemischter Beilagensalat,

Pfirsich, rote Zwiebeln, dazu Brot
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 15,90€

14 Rumpsteak „Hofmeister“ (250g)

mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und ein gemischter Salat 22,90€

15 Rumpsteak „Westfälische Art“ (250g)

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pfeffersauce
und Kroketten 25,90€

16 Rumpsteak „Sweet Chili“ (250g)

auf einer süß-sauren Chillisauce, dazu Brokkoli mit Sauce Hollandaise,
dazu Pommes Frites 25,90€

17 Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak (250g)

gebratenes Rumpsteak mit glasierten Rotwein-BBQ-Zwiebeln,
Speck und Röstzwiebeln, Kroketten und Salat

25,90€

18 Grillteller nach Art des Küchenchefs

kleines Rumpsteak, Hähnchensteak und
Schweinemedailon mit zweierlei Sauce, Kräuterbutter,
Pommes Frites und ein gemischter Salat

25,90€

Hauptgerichte vom Schwein

19 Holzhacker Schnitzel überbacken

mit Speck, Zwiebeln, Champignons, Schinken und Käse,
dazu Pommes Frites

15,90€

20 Schnitzel „Jäger Art“

mit einer Champignonrahmsauce, dazu Kroketten
und ein gemischter Salat

15,90€

21 Schnitzel „ Zigeuner Art“

mit Zigeunersauce, Pommes Frites und ein gemischter Salat

15,90€

22 Schweinerücken „Stindberger Art“

Saftiges Schweinerückensteak (300g) unter einer
Zwiebel-Senf-Kruste, dazu Bratensauce, Brokkoli und Rösti

20,50€

23 Lendchentopf nach „Art des Hauses“

auf Pfeffer- und Bratensauce, mit Bratkartoffeln, Erbsen und Möhren,
dazu ein Spiegelei

18,50€

Hauptgerichte vom Hähnchen

24 Hähnchenbrust „Toscana“

unter einer Tomate-Parmesan-Zwiebel-Haube,
auf einer Kräutersauce mit Bandnudeln und einem gemischten Salat 17,90€

25 Gratiniertes Hähnchenbrustfilet

auf Kartoffelrösti, mit Birne und Camembert überbacken 15,90€

26 Griechische Hähnchenpfanne

Reisnudeln, Paprikarahmsauce, Zwiebeln, Champignons 15,90€

... aus dem Meer...

27 Gebratenes Lachssteak

auf Pfannengemüse, dazu Gnocchis, und eine Kräutersauce 18,90€

28 Gebratenes Seehechtfilet

auf einer Senf-Dill-Sauce, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat 15,90€

29 Fischteller „Nordlicht“

Kabeljau ,Lachs und Seehecht auf grünen Bandnudeln
in Weißweinsauce, dazu ein Blattsalat 20,50€

Vegetarisch

30 Gnocchi Ruccola

mit Tomatenricottapesto, Parmesan und Walnüssen 14,50€

31 Griechische Nudelpfanne

Reisnudeln in einer Paprikarahmsauce mit Champignons
und Zwiebeln, mit Feta überbacken 14,90€

Für die Kleinen

32 Räuber Hotzenplotz

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 4,50€

33 Heidi

Kinderschnitzel 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)

3,90€

37 Dunkler Schokoladen-Brownie

mit Vanilleeis, Erdbeersauce und Walnüssen

5,90€

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