

## Vorspeisen

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>1. „WESTFÄLISCHE HOCHZEITSSUPPE“</b> <sup>1,3,7,9</sup><br><i>Rinderbrühe mit Eierstich, Gemüse und Markklößchen</i>   | <b>5,50€</b>  |
| <b>2. TOMATENSUPPE</b> <sup>7,12</sup><br><i>Delikate Tomatensuppe nach Art des Hauses.</i>                               | <b>4,90€</b>  |
| <b>3. TAGESSUPPE</b>  | <b>4,50€</b>  |
| <b>4. NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS</b> <sup>1,3,8,10</sup><br><i>an Salatbouquet mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich</i> | <b>13,90€</b> |
| <b>5. CAPRESE</b> <sup>1,3,8,10</sup><br><i>Eingelegte Tomaten, Mozzarella, Pinienkerne, Croutons und Salat</i>           | <b>8,90€</b>  |
| <b>6. ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTE</b> <sup>1,3,8,10</sup><br><i>an Salatbouquet, Preiselbeeren und Baguette</i>              | <b>11,90€</b> |

## Salate

- 10. SALATTELLER „HAUS DEITMER“** <sup>1,3,8,10</sup> **16,90€**  
*gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, Mango und Speck*
- 11. GROSSER SALATTELLER** <sup>1,3,8,10</sup> **11,90€**  
*gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Karotten, Ei, Zwiebeln und Mais*
- 12. SALATTELLER MIT GARNELEN** <sup>1,2,3,8,10</sup> **15,90€**  
*gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, Knoblauch und Butter*

*Wir servieren alle Salate mit Unserem Hausdressing und Baguette,  
wahlweise mit Joghurtdressing*

## FLAMMKUCHEN

- FLAMMKUCHEN** <sup>1,3,7,12</sup> **12,00€**  
*Sauerrahm, Schinken, Champignon, Lauch,*
- FLAMMKUCHEN GORGONZOLA** <sup>1,3,7,12</sup> **11,00€**  
*Sauerrahm, Birne, Gorgonzola, Walnüsse*
- FLAMMKUCHEN CAPRESE** <sup>1,3,7,12</sup> **11,00€**  
*Sauerrahm, Tomate, Mozzarella, Rucola*
- FLAMMKUCHEN MEDITERAN** <sup>1,3,7,12</sup> **12,00€**  
*Sauerrahm, Grillgemüse, Rucola*
- FLAMMKUCHEN LACHS** <sup>1,3,4,7,12</sup> **12,00€**  
*Sauerrahm, geräucherter Lachs, Zwiebeln*

## Fisch

- 27. GEGRILLTES LACHSTEAK** <sup>1,4,7,12</sup> **24,60€**  
*Lachssteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salat*
- 28. TRIALOG AUS DEM MEER** <sup>1,2,4,7,14</sup> **26.90€**  
*Lachs, Zander, Garnelen an Hummersauce mit Salzkartoffeln*
- 29. ZANDER „Mediterran“** <sup>1,3,4,7,12</sup> **24.60€**  
*Zander auf mediterranem Gemüse , Limonen Sauce und Reis*
- 513. PASTA LACHS** <sup>1,3,4,7,14</sup> **18,90€**  
*gebratener Lachs mit Nudeln, Hummersauce, Kirschtomaten und Rucola*

## Deitmer Spezial

- 13. GEKOCHTES RINDERFLEISCH „WESTFÄLISCHE ART“** **18,50€**  
*mit Hausgemachter Remoulade, Salzkartoffeln und Salat* <sup>1,3,8,9,10</sup>
- 26. HÄHNCHEN „KÜSST MANGO“** <sup>1,3,10,12</sup> **17,60€**  
*gebratene Hähnchenbrust, Mango , Reis und Salatbouquet*
- 15. SCHWEINEMEDALLION „GEPFEFFERT“** <sup>1,3,7,9</sup> **22,80€**  
*gebratene Schweinelendchen auf Pfeffersauce, Kroketten und Salat*
- 18. GRILLTELLER „MAÎTRE DE CUISINE“** <sup>1,3,9</sup> **28.50€**  
*Variation von Rind, Geflügel, Schwein, Speck mit gegrillten Kirschtomaten, Bratensauce, Kroketten und Salat*

## Schnitzel

- 23. SCHNITZEL „WIENER ART“** <sup>1,3</sup> **14,90€**  
*panierter Schweinerücken, Pommes und Salat*
- 20. CHAMPIGNONRAHM SCHNITZEL** <sup>1,3,7,9</sup> **17,90€**  
*panierter Schweinerücken mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat*
- 21. SCHNITZEL „UNGARISCHE ART“** <sup>1,3,9,12</sup> **17,90€**  
*panierter Schweinerücken mit Paprikasauce, Kartoffelröstis und Salat*
- Empfehlung des Küchenchefs*
- 22. HOLZFÄLLER SCHNITZEL** <sup>1,3,9</sup> **18,90€**  
*panierter Schweinerücken mit gebratenen Zwiebeln, Spiegelei und Bratensauce dazu Bratkartoffeln*

*Alle Schnitzel können auch alternativ mit Hähnchenfleisch oder Pfeffersauce bestellt werden.*

## Steak

- 14. RUMPSTEAK** <sup>1,7,9</sup> **25,50€**  
*Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Frühlingsquark, und Salat*
- 17. RUMPSTEAK „BRAUMEISTER“** <sup>1,9,10</sup> **28,50€**  
*Rumpsteak mit Zwiebel-Bier-Sauce, Bratkartoffeln und Salat*
- 501. RUMPSTEAK „BERNER ART“** <sup>1,7,9</sup> **27,60€**  
*Rumpsteak mit Brokkoli Bernaise überbacken, Pfeffersoße, Kroketten*
- 502. RUMPSTEAK „SWEET & CHILLI“** <sup>1,7,9,12</sup> **26,60€**  
*Rumpsteak mit Sweet&Chilli Sauce , Brokkoli und Kartoffelröstis*

## Burger

- HAWAII BURGER** 1,3,7,8,9,10,11 **16,50€**  
*Rinder Pattie 226g, Salat, Coleslaw, Mayonnaise, Ketchup, Gurke, Tomate, Ananas, Käse, BBQ Sauce dazu Pommes*
- „DEITMER“ BURGER** 1,3,7,8,9,10,11 **18,50€**  
*Rinder Pattie 226g, Salat, Coleslaw, Mayonnaise, Ketchup, Gurke, Tomate, Zwiebeln Käse, Speck, BBQ Sauce dazu Pommes*
- CHICKEN BURGER** 1,3,7,8,9,10,11 **17,50€**  
*Hähnchenbrust im Knuspermantel 180g, Salat, Coleslaw, Mayonnaise, Ketchup, Gurke, Tomate, Zwiebeln Käse, Speck, BBQ Sauce dazu Pommes*
- „KING ARTHUR“ BURGER** 1,3,7,8,9,10,11 **22,90€**  
*2 Rinder Patties a 226g, Salat, Coleslaw, Mayonnaise, Ketchup, Gurke, Tomate, Zwiebeln Käse, Speck, BBQ Sauce dazu Pommes*

## Vegetarisch

- 6. OFFENKARTOFFEL** 1,3,7,10 **9.90€**  
*mit Frühlingsquark und Salatbouquet*
- 30. PASTA „Mediterran“** 1,3 **14,90€**  
*Linguine mit Gemüse und Olivenöl*
- 516. „VEGI“ BURGER** 1,3,8,9,10,11 **13,90€**  
*Mediterranes Gemüse, Salat, Tomate, Gurke und Zwiebeln*

*Sie dürfen selbstverständlich die Beilagen jederzeit Umbestellen,  
bei Bratkartoffeln kommt 1,50€ ein Aufpreis von dazu.*

## Für unsere Kleinen

- 32. „SUSI UND STROLCH“** <sup>1,3,12</sup> **6,90€**  
*Nudeln mit Tomatensauce*
- 33. „DER FLIEGENDE HOLLÄNDER“** <sup>1,3,12</sup> **6,50€**  
*5 Chicken Nuggets mit Pommes*
- 34. „HOTZENPLOTZ“** <sup>1,3,9,12</sup> **6,90€**  
*kleines Schweineschnitzel mit Kroketten*

## Dessert

- 35. HERRENCREME** **5,90€**  
*Vanillecreme, Rum, Schokolade*
- 36. „HEIßE LIEBE“** **6,50€**  
*Vanilleeis mit heißen Kirschen*
- 37. SCHOKOKÜCHLE** **8,90€**  
*Schokoladenkuchen mit Flüssigem Kern und Sahne*
- 38. KINDEREIS „Pinocchio“** **3,50€**  
*Vanilleeis, Sahne, Schokolinsen*
- EISKAFFEE** **4,50€**  
*Kaffee, Vanilleeis, Sahne*
- SANFTER ENGEL** **5,00€**  
*Organgensaft, Vanilleeis, Sahne*

# Allergenkennzeichnung

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ( \* );
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis ( \* );
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ( \* );
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 15.

**( \* ) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht**