

*Landhaus de Bur*

*Elke und Helmut Holsten*

*Bahnhofstraße 3*

*27419 Pittensen*

*Tel. 0 42 82 / 9 34 50*

*Fax. 0 42 82 / 41 42*

*www.landhaus-debur.de*

*e-mail: debur@t-online.de*

Speisenkarte ab 02.05.2012  
Die Karte verliert ihre Gültigkeit  
mit Erscheinen einer  
neuen Speisenkarte

*Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer*

## Vorspeisen

### *„Carpaccio“*

*hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet  
mit Zwiebeln, Kräuterdressing, Parmesan  
dazu Basalmiko und Baguette*

*Euro 8,90*

### *„Mozzarella“<sup>2</sup>*

*mit Tomaten- und Gurkenscheiben  
und Baguette und Basalmiko*

*Euro 7,00*

### *„Weinbergschnecken“*

*6 Schnecken im Gehäuse mit  
Knoblauch-Kräuterbutter überbacken*

*Dazu Baguette*

*Euro 7,50*

## Suppen

### *„Niedersächsische Kraftbrühe“*

*mit reichlich Einlage*

*Euro 3,70*

### *„Zwiebelsuppe“<sup>4</sup>*

*nach Art des Hauses in großer Tasse  
mit Croûtons und Käse überbacken*

*Euro 4,20*

### *„Büsumer Krabbensuppe“<sup>4</sup>*

*mit Gemüsewürfel und Rahm*

*Euro 4,20*

### *„Tomaten-Mozzarella-Suppe“<sup>4,11</sup>*

*Crèmesuppe mit Croûtons und Pannhaube*

*Euro 4,20*

# *Unser Land - Unsere Küche* *Spargel-Gala*

*„Spargelcremesuppe“*  
*Norddeutsch mit Sahnehaube*  
*Euro 3,90*

*Vorspeise „klein und fein“*  
*Spargelstangen an Parmaschinken*  
*mit Parmesankäse und Röstie*  
*Euro 11,50*

## *Hauptspeisen*

*Zum Pfund Stangenspargel reichen wir*  
*Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter und Hollandaise Sauce*

## *Hauptspeisen*

*Stangenspargel mit Blattspinat*  
*und Käse überbacken*  
*Euro 14,40*

*Stangenspargel mit gebratenem Landerfischfilet*  
*Euro 18,60*

*Stangenspargel mit paniertem Schweineschnitzel*  
*Euro 16,60*

*Stangenspargel mit geräuchertem Schinken*  
*Euro 16,60*

*Stangenspargel mit 3 Schweinefiletmedaillon 's*  
*Euro 18,60*

*Stangenspargel „Furf and Turf“*  
*mit 180gr. Binderfiletmedaillon, Krabben und Rührei*  
*Euro 21,40*

## Argentinische Steaks vom Rind

„Pfeffersteak Madagaskar“ argentinisches Filet  
an Pfefferlinsens-Pfefferrahmsauce,  
dazu Salat und Pommes frites

200 g Euro 21,00

160 g Euro 16,50



„Ladysteak“ argentinisches Filet  
an Bairnaisesauce<sup>2,4</sup> mit Pfefferlingen,  
Kräuterbutter, bunter Salat  
und Kartoffelspalten

200 g Euro 19,80

160 g Euro 15,80

Gewichtsangaben benennen das Rohgewicht

## Argentinische Steaks vom Rind

„Herrensteak“ argentinisches Rumpsteak  
mit Champignons, Grillwurst<sup>2,4,7,11</sup>, Kräuterbutter  
dazu Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln

250 g Euro 19,80

160 g Euro 14,20



„Russisch-Art“ argentinisches Rumpsteak  
mit Penf-Kräuterbutter überbacken, dazu  
ein bunter Salat und Krokettstangen

200 g Euro 16,50

160 g Euro 13,40

Gewichtsangaben benennen das Rohgewicht

## Peemann's Fischfang

### „Scholle“ gebraten

nach Büsumer Art mit Speck<sup>2</sup> und Krabben  
zerlassene Butter, dazu ein bunter Salatteller und  
Petersilienkartoffeln

Euro 14,50

### „Hamburger Rannfisch“ gebraten

an Penfahnesoße mit buntem Salat und Bratkartoffeln

Euro 13,40 / kleinere Port. 9,50

### „Doradefilet“ gebraten

mit Penfbutter überbacken, dazu knackiger Salat  
und Petersilienkartoffeln

Euro 15,90 / kl. Port. 11,70

### „Landerfilet“ gedünstet

an Kräutersahnesoße, dazu knackiger Salat und  
Petersilienkartoffeln

Euro 15,90 / kl. Port. 11,70

## Dies und Das vom Schwein, Rind und Gefügel

### „Holstenteller“

3 kleine Filetmedaillon's mit Buttergemüse,  
Rührei, Champignons, Bearnaisesoße<sup>2,4</sup> und Bratkartoffeln

Euro 14,50 / kl. Port. 11,00

### „Bombay“

3 kleine Schweinefiletmedaillon's mit gebackener Banane  
an Curryrahmssoße, dazu ein bunter Salatteller  
und Kokosreistimbal

Euro 14,80 / kl. Port. 11,10

### „Wiener Schnitzel“

vom Kalb, mit Sardellenringe und Zitronenspalte  
dazu ein bunter Salat und Bratkartoffeln

Euro 16,50

### „Knusperschnitzel“

Hähnchenschnitzel knusprig paniert  
an Currysoße, dazu gebackene Ananas, Salat und Butterreis

Euro 14,00 / kl. Port. 11,00

## Schnitzelparadies vom Schwein

### „Jägerschnitzel“

mit Champignons und Zwiebeln, Bairnaisesoße<sup>2,4</sup>,

Gemüse und Bratkartoffeln

Euro 13,00 / kl. Port. 9,80

### „Friesenschnitzel“

Schweineschnitzel mit Krabben<sup>2</sup> und zwei Spiegeleier,

dazu Salat und Bratkartoffeln

Euro 14,20 / kl. Port. 11,00

### „Le Tartar“

Schweineschnitzel gefüllt mit Kräuterkäse<sup>2</sup> und Tomate,  
an Bairnaisesoße<sup>2,4</sup>, dazu Salat und Mandelkroketten

Euro 14,00 / kl. Port. 10,50

## Unser Land – Unsere Küche Niedersachsenteller

### „Schweinerückensteak“

mit Champignons an Bratensahnesoße

dazu Bohnen

und Petersilienkartoffeln

Euro 11,00

Fragen Sie nach dem Niedersachsenheft

In Zusammenarbeit mit DEHOGA

Deutsche Hotel und Gaststätten in Niedersachsen

Dies und Das, für jeden was

*„Marinierte Palate“*

mit frisch gebratenen Putenstreifen, Sahnedressing<sup>2,4</sup> und Baguette

Euro 7,90

*„Gemüseschnitzel“*

an Bairnaisesoße<sup>2,4</sup>, mit gefüllten Kartoffeltaschen

Euro 7,50

*„Currywurst“<sup>3,4,7,11</sup>*

an Tomatenketchup<sup>2</sup>, mit Currygewürz und Pommes frites

Euro 5,90

*„Toast Williams“*

Schweinefiletmedaillon auf Kochschinken und Toastscheibe  
mit Birne und Käse überbacken und Bairnaisesoße überzogen

Euro 7,90

*„Gebackener Camembert“*

an Ananas, mit Preiselbeeren, gerösteter Petersilie

Toast und Butter

Euro 6,90

Kinderteller

*„Robin Hood“*

Kleines paniertes Schnitzel;  
dazu Gemüse und Kroketten

Euro 6,00

*„Flipper“*

3 Fischstäbchen, Salatbeilage und  
Petersilienkartoffeln

Euro 4,50

*„Harry Potter“*

Lauberei vom Elternteller

Euro 0,00

*„Beibekuchen“*

3 Beibekuchen mit Apfelmus  
und Zucker

Euro 3,50

## Nachspeisen

*Unsere Könenpick Eissorten*

*Crème Vanilla*

*Chocolate Chips*

*Crème Mango Joghurt*

*Granatapfel Cranberry*

*Mandelmilch Schwarzkirsche*

*Kaple Walnuts*

*Kreationen*

*vom Smart Eis*

*zum Verwandlungskünstler*

*über Eisgeflüster*

*bis zum Klassiker Eis und Heiß*