



DEUTSCHES HAUS RESTAURANT BOLLWERK 4



SPEISEN & GETRÄNKE

Deutsches Haus - Restaurant Bollwerk 4
Lindenplatz 1, 15890 Eisenhüttenstadt
Fernsprecher: 03364740264





DEUTSCHES HAUS
RESTAURANT BOLLWERK4

Sommer-Menü

Carpaccio vom Rinderfilet
mit zartem Salat und Trüffelpeccorino

-einzel 12,00-

G, Er, So, M, Sel, Sen, Ses

Wildschnitzel
an Rahm-Pfifferlingen und
Kartoffeln -einzel 17,80-

G, Ei, Er, So, Sch, Sel, Sen, Ses

Weisse Schokoladenmousse
auf Erdbeersalat -einzel 7,00-

G, Ei, M

29,50 ohne Wein
oder 38,00 mit Weinbegleitung
(0,11 zu jedem Gang)

Vegetarisches-Menü

Kaltes Gurkensüppchen
mit Kräuterrührei

-einzel 6,00-

G, Ei, M, Sel, Ses


Pfifferlings-Risotto
mit Gemüse-Piccata
und Tomatensosse -einzel 14,50-

G, Ei, So, M, Sel, Ses

Sorbet von weißem Portwein
auf Melonensalat -einzel 8,00-

G, M

26,00 ohne Wein
oder 37,00 mit Weinbegleitung





DEUTSCHES HAUS
RESTAURANT BOLLWERK4

Vorspeisen

Zartes Matjesfilet
mit Apfel, Meerrettichfrischkäse
und knusprigem Graubrot 9,50

G, F, Er, So, M, Sel, Sen, Ses, Su

Würzfleisch vom Huhn
überbacken mit Käse 6,50

G, M, Sel

Tomaten-Stulle
-gebratenes Graubrot mit Tomaten
Lauch und Ziegenkäse-Mousse 9,50

G, Sel, Sen

Suppen

Zitronengras-Hühnersüppchen
mit feinen asiatischen Aromen
Glasnudeln und Wurzelgemüse

7,00

G, So, Sel, Ses

Kaltes Gurkensüppchen
mit Kräuterrührei und Flusskrebse

8,00

G, K, Ei, M, Sel, Ses

Bollwerk's Fischsuppe
... unser deftiger Klassiker
nach Art einer Fischsoljanka 6,50

G, F, M, Sel





DEUTSCHES HAUS
RESTAURANT BOLLWERK4

Sommer-Salate

Cäsaren-Salat
mit Römersalat-Herzen
und Parmesan-Dressing
mit Garnelen (13,50) oder Buchenholz-Schinken (11,50)

G, K, F, Er, So, M, Sel, Sen, Ses

Junge Blattsalate
mit geröstetem Baguette, Chorizo-Dressing
und gebratenem Oktopus

13,50

G, Er, So, Sel, Sen, Ses, W

Kleiner Salat
aus jungen Blattsalaten
mit unserem Hausdressing 7,00

G, Er, Sel, Sen, Ses

Schlaubetal-Zeller

Braten vom Jungschwein
gefüllt mit Semmelknödeln
auf Preiselbeer-Wirsing

incl. 1 Bier 0,3l oder 1 Glas Riesling 0,2l

oder ein Wasser 0,2l

- 14,50 -

G, M, Sel, Sen





DEUTSCHES HAUS
RESTAURANT BOLLWERK4

Sommer-Küche

Zanderfilet knusprig gebraten
mit würzigen Schmorgurken
und Kartoffeln

G, F, Sel, Sen, Ses

19,50 klein 16,50

Wildschnitzel
in einer Wacholderpanade
auf Rahm-Pfifferlingen und Kartoffeln

G, Ei, Sel, Sen, Ses

18,50 klein 15,00

Gebratene Maishähnchenbrust
und Pasta aus der Manufaktur "Pantalone"
mit marinierten Pfifferlingen, Tomatenwürfeln
und geriebenem Bergkäse

G, M, Sel, Sen, Ses

18,50 klein 15,00

Steaks

Rinder-Filet-Steak 200g 28,00

Pferde-Filet-Steak 200g 30,00

(leider ist auch für uns das Pferdefilet nicht immer lieferbar)

... unsere Steaks servieren wir mit einer
Auberginen-Lasagne

G, Ei, M, Sel, Sen, Ses





DEUTSCHES HAUS
RESTAURANT BOLLWERK4

Klassiker des Deutschen Hauses

Zarte Medaillons vom Schweinefilet
auf Rahmpilzen
und hausgemachten Kartoffelkroketten

G, M, Ses

18,50 klein 16,00

Rumpsteak Strindberg
gebraten unter einer Kruste
aus Zwiebel-Senf und Ei
mit Bratkartoffeln

G, Ei, Sel, Sen, Ses

21,50 klein 17,50

Norddeutscher Pannfisch
drei verschiedene gebratene Fischfilets
auf Dijonsenfsoße und Drillingen

G, F, M, Sel, Sen, Ses

19,00 klein 16,00

Wiener Schnitzel (natürlich vom Kalb)
mit Kartoffel-Gurken-Salat

G, Sel, Sen, Ses

19,00 klein 15,50

Roulade vom Pferd
an würzigem Apfel-Rotkohl
und Kartoffelklößen

G, Sel, Sen, Ses

21,80





DEUTSCHES HAUS
RESTAURANT BOLLWERK4

Nachspeisen

Crème Brûlée

Ei, M

6,00

Sorbet vom weissen Portwein
auf Melonensalat

G, M

7,00

Marillen-Topfen-Knödel
auf einer fruchtigen Soße

G, Ei, M

7,50

"Admiral von Sneyder's - 3er"
1 Kugel Vanilleeis mit Minzeblatt
1 Espresso & ein feiner Rum aus Venezuela

Ei, Er, M, Ses, Su

6,50

Unsere Empfehlung zum Kaffee:
Petit fours vom Confiseur Läderach

1 Stk. 2,00 4 Stk. 7,00

G, Ei, So, M, Sch, 3,

☞ Unsere Kuchenmannschaft: ☞
Jan Hengster
Tino Reisner und Steffen Volkmann





DEUTSCHES HAUS

RESTAURANT BOLLWERK4



Allergene und Zusatzstoffe

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide	G	Schalenfrüchte	Sch
Krebstiere	K	Sellerie	Sel
Eier	Ei	Senf	Sen
Fisch	F	Sesam	Ses
Erdnuss	Er	Schwefeldioxid, Sulfit	Su
Soja	So	Lupine	L
Milch	M	Weichtiere	W

Zusatzstoffe:

Geschmacksverstärker	1	Chininhaltig	8
Nitritpökelsalz	2	Geschwefelt	9
Säuerungsmittel	3	Geschwärzt	10
Konservierungsstoff	4	Süßungsmittel	11
Anti-Oxidationsmittel	5	Phosphat	12
Farbstoff	6	Gewachst	13
Koffeinhaltig	7		

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, daß es auch bei sorgfältiger Arbeit in unserer Küche zu Kreuzkontaminationen kommen kann.
Bitte informieren Sie uns bei besonderen Unverträglichkeiten.
So können wir Ihnen auch einen unbeschwerten Genuß bieten.

