

DEUTSCHES HAUS  
RESTAURANT BOLLWERK 4



SPEISEN &  
GETRÄNKE  
WINTER 2018

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



DEUTSCHES HAUS  
RESTAURANT BOLLWERK4

Menü

Schwarzbier-Suppe  
mit Wurzelgemüse & Karpfen-Klößchen

G, Ei, F, Sel, Sen

einzel 6,50

Rinderfiletsteak 150g  
mit Buchenpilzen  
& getrüffeltem Kartoffelgratin

G, M, Sel, Sen, Ses

-einzel 25,00-

Kürbiseis  
und Schokoladenmousse

-einzel 8,00-

G, Ei, M

35,00 ohne Wein  
oder 45,00 mit Weinbegleitung ( 0,1l zu jedem Gang )

Vegetarisches-Menü

Frischkäse-Meerrettich-Mousse  
mit zartem Salat und Rote-Bete-Chips

-einzel 8,50-

G,Er,Sen, Ses

Venere-Risotto  
und gebackene Schwarzwurzel  
mit Trüffel-Rahm

-einzel 16,00-


G,Er, M, Sch, Ses

Marillen-Topfen-Knödel

-einzel 8,00-

G, Ei, M

28,00 ohne Wein  
oder 37,00 mit Weinbegleitung





DEUTSCHES HAUS  
RESTAURANT BOLLWERK4

Vorspeisen & Salate

Würziges Tatar vom Rind  
mit knusprigem Graubrot  
und Salat auf Grenobler Art

G, Ei, F, M, Sel, Sen

10,50

Würzfleisch vom Huhn  
überbacken mit Käse

G, M, Sel

6,80

Kleiner Salat  
aus jungen Blattsalaten  
mit unserem Hausdressing

G, Er, Sel, Sen, Ses

7,00

Gebratene Jacobsmuscheln  
an jungen Blattsalaten  
mit Knusperbaguette

G, K, Sen

12,00

Suppen

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

G, F, Sel

6,80

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen  
mit Buchenpilzen

G, M, Sel

8,50





DEUTSCHES HAUS  
RESTAURANT BOLLWERK4

Winter-Küche

Schwarzes Venere-Risotto  
und Filet vom Schwarzen Heilbutt  
mit Trüffelrahm

G, F, Sel

21,50 klein 16,50

Bollwerk's Ente  
zart und saftig an Rotkohl  
und Orangen-Semmel-Knödel

G, M, Sel, Ses

als halber Vogel 22,50  
oder als viertel Ente 16,00

Saftiges Gulasch vom Hirsch  
mit Safran-Rosenkohl  
und Rotkohl-Spätzle

G, Ei, M, Sel, Sen

20,50 Menüportion 16,00

... und vom Pferd

Roulade  
mit würzigem Apfel-Rotkohl  
und Kartoffelklößen

G, Sel, Sen

21,80





DEUTSCHES HAUS  
RESTAURANT BOLLWERK4

Klassiker des Deutschen Hauses

Zarte Medaillons vom Schweinefilet  
auf Rahmpilzen  
und hausgemachten Kartoffelkroketten

G, M, Sel, Sen, Ses, Su

18,50 Menüportion 16,00

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

G, Ei, Sel, Sen, Ses

21,50 Menüportion 17,50

Norddeutscher Pannfisch  
drei verschiedene Fischfilets,  
gebraten, auf Dijonsenfsoße  
und jungen, in ihrer Schale gebratenen Kartoffeln

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

19,00 Menüportion 16,00

Wiener Schnitzel (natürlich vom Kalb)  
und Badischer Kartoffel-Gurken-Salat

G, Ei, Sel, Sen, Ses, Su

19,50 Menüportion 15,50





DEUTSCHES HAUS  
RESTAURANT BOLLWERK4

Nachspeisen

Crème Brûlée

Ei, M  
6,50

Marillen-Topfen-Knödel  
auf Punsch-Sosse

G, Ei, M  
7,00

Schokoladenmousse  
und nachbarhausgemachtes Kürbiseis

G, Ei, M  
7,50

Unsere Empfehlung zum Kaffee:  
Petit Fours vom Confiseur Läderach

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

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

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

Ei, Er, M, Ses, Su

6,50

☞ Es kochten für Sie: ☞  
Jan Hengster, Tino Reisner  
& ihre Mannschaft



# 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.