

## Herzlich willkommen!

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen  
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Nach einer vorläufigen Verordnung  
des Bundesrates vom 28.11.2014  
sind wir verpflichtet Ihnen Zusatzstoffe und Allergene  
in den angebotenen Speisen mitzuteilen.

Alle unsere angebotenen Gerichte sind mit ausführlichen Rezepturen,  
den Inhaltsstoffen sowie möglichen, enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen  
(sofern vorhanden) hinterlegt.

Sollten Sie diese ausführliche Auflistung wünschen,  
sprechen Sie uns gerne an.

Familie Fuhrhop  
und das Team vom Hotel Forellenhof

## Lebensfreude und Gastlichkeit

Essen - Trinken - Gaumenfreuden genießen.

Unsere regional bekannte Küche zeichnet sich durch eine inspirierende Mischung aus Tradition und Moderne aus. Frische, Qualität, Regionalität und vor allem Saisonalität steht ganz dick auf den Töpfen unseres Küchenteams geschrieben.

Genießen Sie hierzu einen edlen Tropfen,  
oder ein erfrischendes „Schnuckenbräu“-Bier  
aus der hauseigenen Brauerei.

Die Familie Fuhrhop und das Team vom Forellenhof  
wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.

### 3 - Gang - Menü \*Heimatgenuss\*

Schnuckenbräu 0,2 l

\*\*\*

Petersilienwurzelcrème <sup>A,G</sup>  
mit Speckcroûtons

\*\*\*

Rinderleber vom hauseigenen Welsh Black <sup>A,G</sup>  
mit Thymianjus, Schmorzwiebeln, Apfelmus  
und Kräuter-Kartoffelstampf

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern <sup>I,G</sup>  
auf Baileyyschaum  
mit Amarena-Kirsch-Eis

€ 30,00

## Vorspeisen

**Mit Sesam-Vinaigrette marinierte Feldsalate** <sup>G,A</sup>  
dazu ausgelassene Speckcroûtons, gehobelter Parmesan  
Baguette und Butter  
**€ 9,50**

**Wahlweise dazu:**

Streifen von der Hähnchenbrust € 6,00

Streifen vom Rinderfilet € 9,00

## Suppen

**Hünzinger Festtagssuppe** <sup>5,2,1,3,C,G,A</sup>  
Hühnerbrühe, Klößchen, Spargel, Eierstich und feinen Nudeln  
**€ 6,00**

**Petersilienwurzelcrème** <sup>A,G</sup>  
mit Speckcroûtons  
**€ 5,50**

## Vegetarisch

**Gorgonzolagnocchi G,A**  
mit jungem Lauch, Kirschtomaten  
Olivenöl, Parmesanseigel  
und Ölräuke

€ 14,50

## Niedersachsenteller

**Rinderleber vom hauseigenen Welsh Black <sup>A,G</sup>,**  
mit Thymianjus, Schmorzwiebeln, Apfelmus  
und Kräuter-Kartoffelstampf

€ 16,50

## Fisch

**Heimische Regenbogenforelle Blau oder Müllerin** <sup>A,G,D,3,6,4,1</sup>

dazu zerlassene Butter, Heidehonig-Meerrettich

Petersilienkartoffeln und Möhrensalat

€ 19,50

**Karpfenfilet im Bierteigmantel** <sup>A,C,G,J,3</sup>

mit Rahmsauerkraut und Heidekartoffeln

€ 16,50

## Deftiges und Klassiker

**Hausgemachtes Sauerfleisch** <sup>1,3,6,G,D</sup>

mit Remoulade, Salatgarnitur und Röstkartoffeln

€ 13,50

**Ganze hausgeräucherte Forelle** <sup>3,6,4,1,C,A,G,D</sup>

mit Heidehonig-Meerrettich, Kräuterrührei, Schwarzbrot und Butter

€ 16,50

## Hauptgerichte

### **Unsere „Forellenhof Pfanne“<sup>G</sup>**

mit Medaillons von Rind, Hähnchenbrust und Schwein  
sautierten Pilzen, Bohnen und Röstkartoffeln

**€ 22,50**

### **Schnitzel vom Landschwein<sup>A,G,C,3,6</sup>**

auf Rahmchampignons mit Kroketten  
dazu ein kleiner gemischter Salat

**€ 18,50**

### **Heidjer Grünkohl<sup>I,J,1,12</sup>**

mit Senf, Mettenden, Bregenwurst, gekochtem Bauch und Kasseler  
wahlweise mit Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln

**€ 18,50**

### **Geschmorter Damwildbraten<sup>A,G,I,J</sup>**

mit Wacholderjus, sautierten Pilzen  
Apfelrotkohl und Kroketten

**€ 22,50**

## Dessert

**Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern I,G**  
auf Baileyyschaum  
mit Amarena-Kirsch-Eis

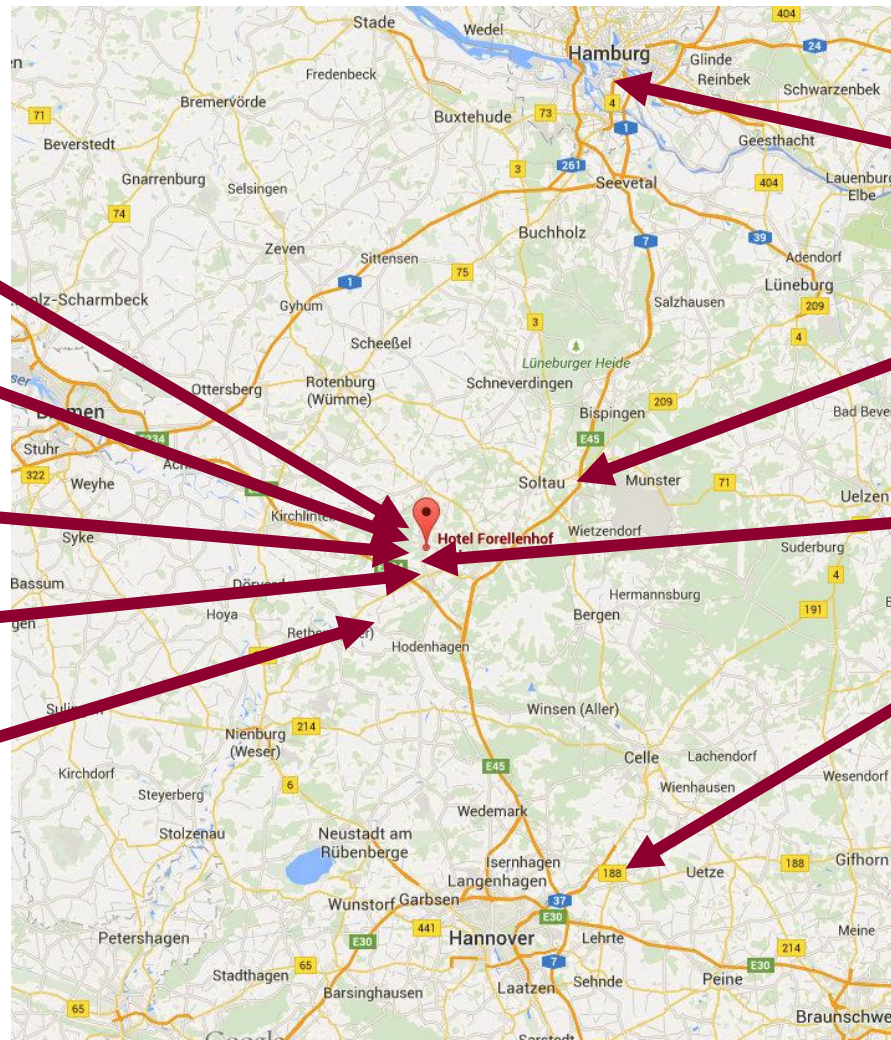
**€ 8,50**

**oder wählen Sie aus unserer Eiskarte.**



# Unsere Partner

Sehr geehrte Gäste,  
wenn es um Frische, Qualität und vor allem um saisonale Produkte geht,  
verlassen wir uns auf unsere starken Partner aus der Region.



*Schneeheide*  
Hof Brandt → Saisonale Früchte  
und Obst, Freiland Eier

*Walsrode*  
Imkerei M. Ostermann → Honig

*Walsrode, OT Benzen*  
Spargelhof Bostel → Spargel

*Walsrode*  
Bäckerei Stadtländer → Brötchen

*Ahlden, OT Eilte*  
Biokäserei → Käseprodukte

*Hamburg*  
Marker → Gemüse  
Deutsche See → Fisch  
Delta → Fleisch

*Soltau*  
Mios Großhandel

*Walsrode, OT Bockhorn*  
Gelato Michele → Eisspezialitäten

*Burgdorf*  
Lahmann → Kartoffeln

# 14 Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

## DIE 14 HAUPT- ALLERGEN- GRUPPEN



**Sellerie /-erzeugnisse**  
Bleichsellerie, Knollensellerie,  
Staudensellerie



**Senf/-erzeugnisse**  
u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver,  
Senfkörner



**Weichtiere /-erzeugnisse**  
u.a. Schnecken, Muscheln, Austern,  
Tintenfisch, Calamares



**Erdnüsse /-erzeugnisse**  
Alle Erdnussorten



**Fisch /-erzeugnisse**  
Alle Fischarten (u.a. Anchovis, Kaviar)



**Glutenhaltiges Getreide /-erzeugnisse**  
u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen,  
Gerste, Hafer



**Sesam /-erzeugnisse**  
u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen



**Milch /-erzeugnisse  
einschließlich Laktose**  
Alle Milchprodukte



**Schalenfrüchte (Nüsse) /-erzeugnisse**  
u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,  
Pistazien, Cashewkerne



**Krebstiere /-erzeugnisse**  
u.a. Krebs, Shrimps, Garnelen,  
Scampi, Hummer



**Soja /-erzeugnisse**  
Alle Sorten Sojabohnen



**Schwefeldioxid /Sulfite**  
E 220 – E 228  
u.a. in Trockenobst,  
Tomatenpüree, Wein



**Eier /-erzeugnisse**  
Alle Eisorten



**Lupine /-erzeugnisse**  
u.a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat,  
Lupinenprotein

## Legende Allergene und Inhaltsstoffe

**A** Gluten  
**B** Krebstiere  
**C** Eier  
**D** Fische  
**E** Erdnüsse  
**F** Soja  
**G** Milch ( Laktose)  
**H** Schalenfrüchte  
**I** Sellerie  
**J** Senf  
**K** Sesam  
**L** Schwefeldioxid und Sulfite  
**M** Lupine  
**N** Weichtiere

**1** Konservierungsstoff  
**2** Farbstoff  
**3** Antioxidationsmittel  
**4** Süßungsmittel Sacharin  
**5** Süßungsmittel Cyclamat  
**6** Süßungsmittel Aspartam  
**7** Phosphat  
**8** Geschwefelt  
**9** Chinin haltig  
**11** Koffeinhaltig  
**12** Geschmacksverstärker  
**13** Geschwärzt  
**14** Gewachst  
**15** Gentechnisch verändert  
**16** Milcheiweiß  
**17** Stärke