

## 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

\*\*\*

Frühlingskräutercreme <sup>A,C,G</sup>  
mit Tomate-Mozzarellazigarre

\*\*\*

Schmorgulasch vom Welsh Black Rind <sup>I,J,A,C,G</sup>  
mit Silberzwiebeln, gebratenen Kräutersaitlingen  
und Bröselspätzle

\*\*\*

Limetten-Joghurtparfait <sup>A,C,G</sup>  
an Granatapfelsauce  
und Browniecke

€ 30,00

## Suppen & Vorspeisen

### **Hünzinger Festtagsuppe** <sup>5,2,1,3,C,G,A</sup>

Hühnerbrühe, Klößchen, Spargel, Eierstich und feinen Nudeln

**€ 6,00**

### **Frühlingskräutercreme** <sup>A,C,G</sup>

mit Tomate-Mozzarellazigarre

**€ 5,50**

### **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

### **Hausgebeizte Lachsforelle** <sup>J,A,G</sup>

mit Honig-Senfsauce, frischem Salat

Schwarzbrotbapen und Butter

**€ 9,50**

## Vegetarisch

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

€ 14,50

## Niedersachsenteller

**Schmorgulasch vom Welsh Black Rind** <sup>I,J,A,C,G</sup>  
mit Silberzwiebeln, gebratenen Kräutersaitlingen  
und Bröselspätzle

€ 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

### Gebratene Rotbarbe <sup>A,G,I</sup>

mit Kapernsauce, grünem Spargel

und getrüffeltem Kräuter-Kartoffelstampf

€ 25,90

## 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**

### **Geschmorte Kalbsbacke<sup>A,G</sup>**

mit Portweinjus, glasierter Ringelbeete  
Kräuter-Kartoffelstampf und Süßkartoffelchips

**€ 27,90**

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

mit Wacholderjus, sautierten Pilzen  
Apfelrotkohl und Kroketten

**€ 22,50**

Bei ungleicher Beilagenänderung erlauben wir uns € 1,50 zu berechnen.

## Dessert

### **Limetten-Joghurtparfait** A,C,G

an Granatapfelsauce  
und Brownieecke

**€ 8,50**

### **Crème Brûlée** C,G,4

mit Rahmeis und marinierten Früchten

**€ 7,50**

### **Dessertvariation** H,C,G,4

gebrannt, geschlagen, gefroren

**€ 8,00**

### **Regionale Biokäseauswahl aus Eilte** G,A

mit Dörrobstbrot und Feigensenf

**klein € 12,50**

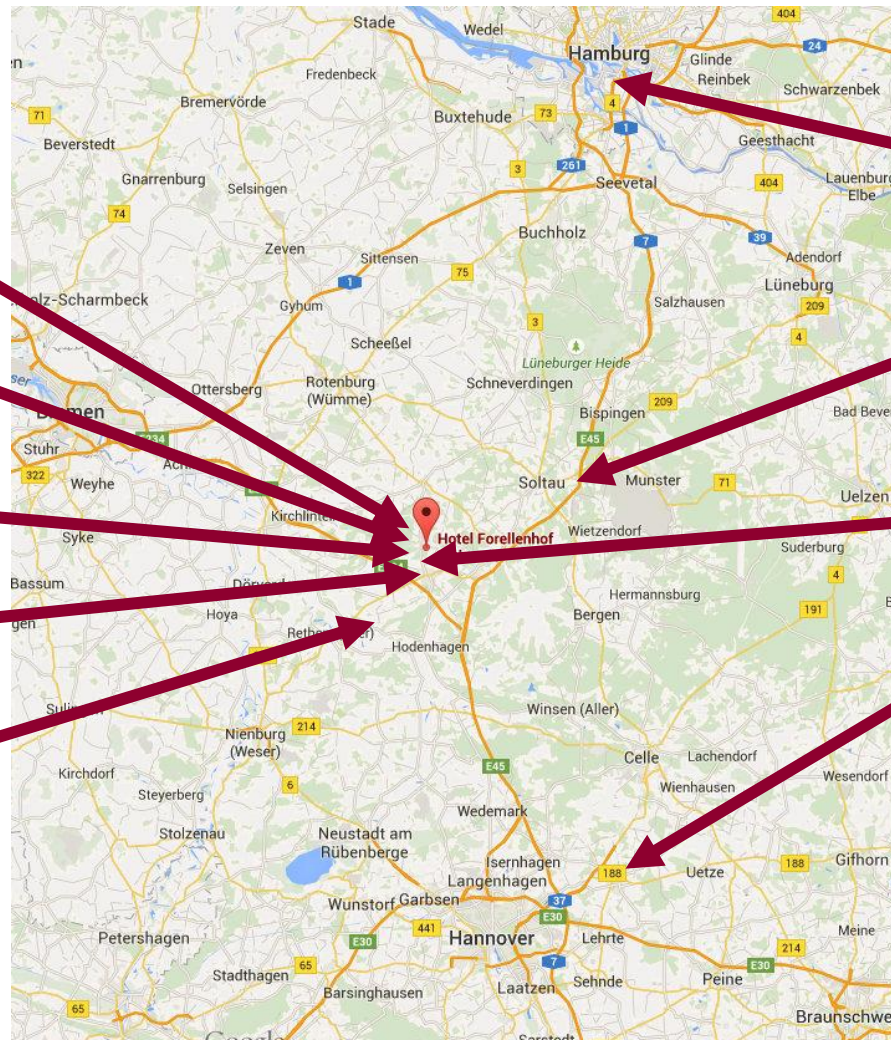
**groß € 16,50**

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