

### Van de barbecue en uit de pan:

- 170 Kalkoensteak „Indisch“: malse kalkoensteak, in knapperige mantel gebraden, op een kerriesaus met exotische vruchten, daarbij röstinchen en een saladeschotel **12,90 €**
- 171 Grillsjaslied: het beste van het varken, rund en de kip met uien, verse paprika en grillspek op een zeer pittige saus, daarbij serveren wij patates frites en een saladeschotel **13,70 €**
- 172 Pluimveeschotel: kipfilet en kalkoensteak op een pittige roze peper hollandaise, daarbij röstinchen en een saladeschotel **13,70 €**
- DE TIP VAN ONZE KEUKENCHEF:
- 173 Originele Weens geroosterd vlees met geroosterde uien, eigen gemaakte kruidenboter, daarbij serveren wij u knapperige gebakken aardappelen en een saladeschotel **14,80 €**
- 174 Grillschotel „American“: 3 varkensmedaillons met verse champignons in een fijne roomsaus, daarbij serveren wij aardappel-wedges met knapperige grillspek en groene slaboontjes **15,20 €**
- 175 Filetschotel „Die Knolle“: 3 varkensmedaillons met verse champignons op een fijne roomsaus, daarbij knapperig gebakken aardappelen en marktverse groente met sauce hollandaise **15,50 €**
- 176 Gourmetschotel: 3 kleine varkensmedaillons met een halve williamschriptideer en fijne strookjes Franse camembert gegratineerd, daarbij serveren wij vossenbessen, röstinchen en een saladeschotel **15,90 €**

### Beefstuk van het Angus-rund (250 gr.), daarbij...

- 190 kruidenboter, patates frites en een salade - „De klassieker“ **16,90 €**
- 191 gestoofde uien, kruidenboter, knapperig gebakken aardappelen en groene slaboontjes **17,30 €**
- 192 kruidenboter en een folieaardappel, gevuld met kruiden of knoflookroom en een saladeschotel **19,50 €**
- 193 Beefstuk „Madagaskar“ in een fijne cognac-peper saus, daarbij serveren wij gebakken aardappelen en een saladeschotel **16,90 €**

### Dessert:

- 115 Kwarkknoedel met aardbeien- en pruimenvulling op vanillesaus en slagroom **4,70 €**
- 116 Appelschijfjes in bierdeeg gebakken op vanillesaus en een bolletje vanille-ijs **4,30 €**
- 117 „Ijs heet“ met bourbonvanille-ijs, hete rumkersen en slagroom **4,50 €**
- 118 Advocaatbeker: 3 bolletjes bourbonvanille-ijs met karamelsiroop, chocoladesaus, advocaat en slagroom **4,70 €**

**Onze aardappelen zijn afkomstig uit inheemse teelt.**

### Kindermenukaart

**Voor onze kleintjes hebben we een babycom-mode klaar staan!**

Het originele aardappelpaspoort voor kinderen! Ieder kind krijgt na een maaltijd in ons aardappelhuis een stempel in zijn paspoort. Als het paspoort vol is, krijg je een fraaie verrassing uit onze aardappelpakket.

#### Motorboot om te knutselen

180 Klaar om uit te lopen, met patates frites, chicken nuggets, mayonaise, ketchup en een 0,3 l frisdrank. **5,50 €**

#### Aladin & het vliegende tapijt

182 3 eigengemaakte aardappelpannekoeken met appelmoes **3,90 €**

#### Sneeuwwitje & Rozenrood

183 Spirelli-pasta met gehaktsaus **3,80 €**

#### Käpt'n Blaubär

184 5 vissticks met aardappelpuree **4,50 €**

#### Repelsteeltje

185 Kleine gepaneerde schnitzel met patates frites, mayonaise en ketchup **5,50 €**

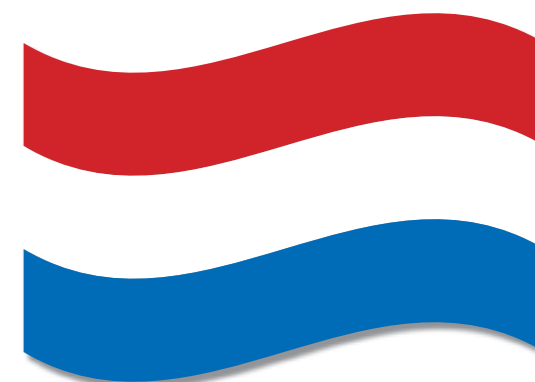
#### Maja de bij

186 2 bolletjes ijs met een kleine verrassing **2,90 €**

**Alle gerechten op bestelling ook buitenshuis om mee te nemen.**



# menukaart



Markt 22  
49324 Melle  
Tel. 05422 / 4 84 88

Rathausplatz 1  
32052 Herford  
Tel. 05221 / 99 33 020

**Openingstijden:**  
dagelijks 11.30 uur – 14.30 uur  
en 17.30 uur – 24.00 uur

**Ma t/m vr.**  
gevarieerde lunchgerechten van 11.30 uur tot 14.30 uur voor 5,45 €  
of als menu met soep en dessert voor 7,45 €

## Soepen:

- 1\* Originele Westfaalse aardappelsoep, echt heerlijk met spek en verse worst **3,90 €**
- 2\* Aardappel-preisoep (vegetarisch) met crème fraîche **4,20 €**
- 3\* Aardappelsoep „Fijnproever“ met verse prei, pittig gehakt en kaascrème verfijnd **4,40 €**
- 4\* Schepenmakers aardappelsoep met gerookte Noorse zalm, verse Noordzee-garnalen en dille-roomsaus **4,70 €**

## Salades en vitaminerijke gerechten: verse, knapperige tuinsalades met ...

- 11\* Gebakken schapenkaas in een kruidenmantel, olijven en peperoni **8,90 €**
- 12\* Kalkoenfiletstrookjes in een honing-balsamico-kerriemarinade gebraden **9,30 €**
- 13\* Malse kipfiletstrookjes in een knapperige mantel en met zonnebloempitten **9,80 €**
- 14\* In kruidenboter gebraden champignons en geroosterde pompoenpitten **9,80 €**
- 15\* Gebraden zeevisfilet, strookjes gerookte Noorse zalm, gegrilleerde garnalen, geserveerd met knoflookdip **12,90 €**
- 10 Kleine gemengde saladeschotel **3,50 €**

## Bij alle salades serveren wij u ons eigen gebakken aardappelbrood. U kunt kiezen uit huisdressing, kruiden-yoghurtdressing, balsamico-dressing en een vinaigrette (azijn en olie).

- 16 Ovenvers aardappelbrood (eigen gemaakt), naar keuze met kruidendip, knoflookdip, reuzel of verse bieslookkwark **3,30 €**

## Kleine lekkernijen:

- 20\* Portie eigen gemaakte aardappelpannekoeken (4 stuks) met appelmoes (vegetarisch) **5,90 €**
- 21\* Knapperig gebakken aardappelkussentjes, gevuld met kruiden en verse kaas met bont gemengde salades (vegetarisch) **8,10 €**
- 22 „Bauernschmaus“: knapperig gebakken aardappelen met spek, uien, verse worst, komkommer en ei **8,90 €**
- 23 „Noors aardappelpannetje“: knapperig gebakken aardappelen, verse champignons, shrimps, gebakken ei met dille verfijnd **9,50 €**
- 24\* Portie eigen gemaakte aardappelpannekoeken (4 stuks) met gerookte Noorse zalm en een fijne mosterd-dillecrème **9,80 €**

- 25 „Westfälisches Krüstchen“: gepaneerde varkenschnitzel op eigen gemaakte aardappelpannekoeken, naar keuze met gebakken ei of roomchampignons en kaas gegratineerd, geserveerd met een kleine salade **9,90 €**
- 26\* 2 kleine varkensmedaillons van de grill op eigen gemaakte aardappelpannekoeken met verse roomchampignons of sauce hollandaise met een kleine salade **9,90 €**

## Wij hebben leesbrillen in verschillende sterkten voor u klaarliggen.

## Alle met \* aangeduide gerechten serveren wij u ook als seniorenportie met 2,00 € korting.

## Overheerlijke rösti: Eigen gemaakte aardappel-kaasrösti's met...

- 40 kruidenroom met een salade (vegetarisch) **7,30 €**
- 41 schapenkaas, tonijn, uien, olijven, peperoni, tomaten en kaas gegratineerd **10,50 €**
- 42 kipfiletstrookjes en verse champignons in een fijne Dijon-mosterdroomsaus **10,80 €**
- 43 kipfiletstrookjes, zwenkuien, licht gegratineerd met kaas **11,30 €**
- 44 kalkoenfilet in een kerriesaus, exotische vruchten en kaas gegratineerd **11,50 €**
- 45 gerookte Noorse zalm, garnalen op fijne bladspinazie en licht gegratineerd met kaas **13,50 €**

## Na het eten ontvangt kosteloos op verzoek een tandverzorgende kauwgum.

## Aardappelsoufflés:

- 50\* Aardappelsoufflé „Wellness“ met marktverse groente, eigen gemaakte pesto en kaas gegratineerd (vegetarisch) **9,50 €**
- 51\* Aardappelsoufflé „Pluimvee“ met kipfiletstrookjes, verse champignons, tomaten, erwten, worteltjes en kaas gegratineerd **10,90 €**
- 52\* Aardappelsoufflé „Mexico“ met strookjes gekookte ham, peperoni, paprika, maïs, tomaten, tabasco en kaas gegratineerd, bovendien tacochips **12,30 €**
- 53\* Aardappelsoufflé „Elzas“ met aardappelpuree, wijnzuurkool, pittige gehaktsaus en kaas gegratineerd **12,50 €**
- 54\* Aardappel-gehaktsoufflé met pittige gehaktsaus, schapenkaas, verse paprika en kaas gegratineerd **12,50 €**
- 55\* Aardappelsoufflé „Zalm-broccoli“ met gerookte Noorse zalm, fijne broccolistrookjes en kaas gegratineerd **13,30 €**

## Om je vingers bij af te likken:

- 60 Portie aardappel-wedges met kruidendip, knoflookdip en kerriecrème **5,90 €**
- 61\* Grote portie knapperige spareribs met vurige honing-ketchupsaus en zelfgebakken aardappelbrood **10,90 €**
- 62\* Grote portie knapperige spareribs met vurige honing-ketchupsaus en aardappel-wedges **12,90€**
- 63 Western-schotel: spareribs, chicken wings, chicken nuggets, chicken fingers met aardappel-wedges, kerriedip en honing-ketchupsaus **12,50 €**
- 100 Knollen-pan voor 2-6 personen (alleen voor zeer hongerige) knapperige spareribs, varkenslendensteaks, eigen gemaakte gehaktballen, originele Nürnberger braadworst, barbecuespek, heerlijke zuurkool, groene slaboontjes, gebakken aardappelen, aardappel-wedges, gebakken knol met kruidenroom en honing-ketchupsaus **14,90 € p.p.**

## Alles uit de aardappelkast halen: knapperige gebakken aardappelen met spek en uien, vers uit de pan, met...

- 70 drie gebraden landeieren, grillspekstrookjes en een augurk **6,90 €**
- 71\* pittige Zwitserse worstsalade in een heerlijke vinaigrette **8,30 €**
- 72\* zes originele Nürnberger braadworstjes en heerlijke zuurkool **8,50 €**
- 73 ovenverse leverkaas, gebakken ei en koolsalade **8,50 €**
- 74 eigen gemaakte gehaktballen, gebakken ei, gemengde groente en sauce hollandaise **8,50 €**
- 75 roomharingfilets „Uit moeders keuken“ in een appel-uienmarinade en rode uien **8,90 €**

## Hete bakknollen: Folieaardappelen met een salade met ...

- 80 kruiden- of knoflookroom, verse bieslookkwark of kerriecrème (vegetarisch) **6,80 €**
- 81 verse champignons in kruidenroom (vegetarisch) **7,30 €**
- 82 gebraden kipfiletstrookjes, in een fijne Dijon-mosterdroomsaus en verse champignons **8,80 €**
- 83 gerookte Noorse zalm met kruiden of knoflookroom **9,50 €**
- 84 scampi in kruidenboter, gebakken op knoflookroom **9,90 €**

## Schnitzelei:

- 90\* Schnitzel „Wiener Art“ met marktverse groente en sauce hollandaise **11,90 €**

- 91\* Roomschnitzel met verse champignons en kruidenroom, daarbij serveren wij een saladeschotel **13,40 €**
- 92\* Zigeunerschnitzel in een zeer pittige saus, daarbij serveren wij een saladeschotel **13,40 €**
- 93\* Schnitzel „Holsteiner Art“ met gebakken ei en strookjes grillspek, daarbij serveren wij een saladeschotel **13,80 €**
- 94\* Schnitzel „Försterin Art“ met verse champignons, zwenkuien, sauce hollandaise en kaas gegratineerd, daarbij serveren wij een saladeschotel **14,30 €**

## Als bijlage bij onze schnitzelgerechten kunt u kiezen uit gebakken aardappelen, aardappelkroketten, aardappel-wedges, röstinchen en patates frites (zijn bij de prijs inbegrepen).

## Onze huisspecialiteiten:

- 110 Knollen-schotel: eigen gemaakt gehakt met gebakken uien in een fijne roomsaus, daarbij serveren wij aardappelpuree en groene slaboontjes **11,90 €**
- 111\* Rathaus-schotel: 2 malse varkenssteaks met zwenkuien en knapperige gebakken aardappelen, daarbij serveren wij kruidenboter en een saladeschotel **12,90 €**
- 112\* Aardappelhuis-schotel: 2 kipfilets met gebakken uien, eigen gemaakte kruidenboter, knapperige gebakken aardappelen, marktverse groente en sauce hollandaise **12,90 €**
- 113 Knollen-rösti-schotel: 3 varkensmedaillons in een fijne roomsaus, verse champignons, aardappel-kaasrösti en groene slaboontjes **13,90 €**
- 114 Grillschotel van de raadsheren: beestuk, varkenssteak, kalkoensteak, grillspek, eigen gemaakte kruidenboter, evenals knapperige gebakken aardappelen en een saladeschotel **15,50 €**

## Uit rivieren en zeeën:

- 120 „Sylter panvis“: gebraden zeevisfilets in een fijne Dijon-mosterdroomsaus, daarbij serveren wij knapperig gebakken aardappelen en een saladeschotel **12,90 €**
- 121 Roodbaarsfilet met bladspinazie, sauce hollandaise en kaas gegratineerd, daarbij knapperig gebakken aardappelen **13,90 €**
- 122\* 2 garnalenspiesjes in kruidenboter gebraden, daarbij knapperige aardappel-wedges, kruiden en knoflookdip evenals een salade **14,00 €**
- 123 gegrilleerd filet van Schotse wildwaterzalm op een fijne Pernod-hommersaus, daarbij serveren wij u röstidaalders en een saladeschotel **14,50 €**