

*Herzlich willkommen im
Landgasthof "Zum Häuschen"*



Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag und tauchen Sie ein in eine Atmosphäre, die Ansprüche gutbürgerlicher Kochkunst mit herzlicher Gastlichkeit verbindet. Eine Atmosphäre, die zum Verweilen und zum Wiederkommen einlädt.

Wir konzentrieren uns auf die Zutaten, die deutsche Regionen und die jeweilige Saison zu bieten haben.

Alle Speisen werden von uns frisch und mit Liebe für Sie zubereitet.

Dies ändert nichts daran, dass in den Speisen Allergene enthalten sein können. Falls bei Ihnen eine Unverträglichkeit besteht, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unsere Servicekraft. Wir beraten Sie gerne individuell und bereiten Ihre Speise nach Möglichkeit so zu, dass einem allergenfreien Genuss nichts im Wege steht.

*Wenn es Ihnen bei uns gefallen
hat - dann sagen Sie es weiter.*

*Wenn nicht –
dann sagen Sie es bitte uns!*

Für Ihren Besuch möchten wir uns bei Ihnen bedanken und würden uns freuen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Sie finden uns im Internet unter:

<http://www.zum-häuschen.de>

Natürlich können Sie auch gerne eine kurze Bewertung auf Google hinterlassen.

*Ihr Team vom
Landgasthof
„Zum Häuschen“*

Für mehr Genuss in Ihrer Freizeit!

Vorspeisen

Terrine Fleischbrühe ^{ACI}

hausgemacht und deftig gewürzt, mit feiner Einlage 4,90 klein 3,90

Matjessalat nach „Häuschen Art“

Ostfriesische Räuchermatjes & Eisbergsalat mit Matjessauce, ^G
dazu Schwarzbrot ^{AY} und Butter ^G 7,50

Unser Frischeversprechen!

Wir bereiten jedes Gericht frisch für Sie zu! Dies benötigt Zeit, weil wir weitgehend auf Convenience Produkte verzichten.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben informieren Sie uns bitte!

Vegetarische Speisen und Salate

Großer bunter Salat

Knackig frische Blattsalate in feinem Joghurtdressing ^G, bunt angerichtet mit Möhren-, Kraut-, Gurken- und rote Bete Salat, garniert mit roter Paprika und Tomate 8,90

3 Spiegeleier

auf frischen, knusprig gebratenen Bratkartoffeln mit Salatnest ^G 9,90

Frische, Gebratene Champignons

auf frischen Salaten der Saison mit Essig & Öl 10,90 (Vegan)

Folienkartoffel

mit cremigem Kräuterquark ^G und Salatnest ^G 8,90

Garniert mit:

- Norwegischem Räucherlachs 13,90
- Frisch gebratenen Hähnchenbruststreifen 12,90

Großer bunter Salat mit

- Gekochtem Schinken ²³⁴ und Emmentaler Käse ^G 10,90
- Norwegischem Räucherlachs 13,90
- Frisch gebratenen Hähnchenbruststreifen 12,90

Folienkartoffel

NEU

mit frischen Rahmchampignons ^G und Salatnest ^G 9,90

Exklusiv nur am Montag!

Häuschen Knusperhaxe

Direkt aus dem Ofen!

mit knuspriger Schwarte und süßem Senf 13,90

Rohgewicht ca. 800g

Wählen Sie als Beilage

zwischen Bratkartoffeln mit Zwiebeln oder knackigem Krautsalat

Würzige Metzger Bratwurst ^U

Unsere frische, grobe Bratwurst

wird mit Volkers leckeren

Bratkartoffeln mit Zwiebeln serviert!

Große Bratwurst (ca. 400g Rohgewicht) 13,90

Kleine Bratwurst (ca. 200g Rohgewicht) 10,90

Kennen Sie schon unseren Geburtstagsclub? Sichern Sie sich jetzt Ihr Geschenk!

Häuschen Spezialitäten

Schollenfilet

in knuspriger Panade ^{AW} goldgelb gebraten
mit frischen Bratkartoffeln und
hausgemachter, würziger Remoulade ^{CGJ} 14,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

zarte, ostfriesische Räuchermatjes mit
sahnigem Apfel-Zwiebeldressing ⁶ und
Bratkartoffeln 12,90

Unsere TOP Empfehlung:

Genießen Sie bei uns bestes Rindfleisch vom Stöcker Hof

Aus tierfreundlicher und nachhaltiger Tierhaltung

NEU

Saftiger Häuschen Gulasch ^{1J}

NEU

mit frischen Zutaten zubereitet und auf leckeren Bandnudeln ^{AWC} serviert

große Portion 16,90

kleine Portion 13,90

Himmel und Ääd

gebratene Blutwurst auf frischem Kartoffelstampf ⁶
mit Röstzwiebeln und Apfelkompott
große Portion 11,90
kleine Portion 9,90

Haxen Pfännchen

ausgelöstes Haxenfleisch in der Pfanne kross
gebraten und serviert mit knusprigen
Bratkartoffeln und süßem Senf 10,90

Wussten Sie schon, dass Sie Dienstags bei uns frische Reibekuchen genießen können?
Reservierung wird ausdrücklich empfohlen!

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen kleinen bunten Salat ⁶ 3,90

Besonders beliebt bei unseren Stammgästen:

Wiener Kaiserschmarrn nach einem Originalrezept von 1966 ^{AWCGL}

mit Rosinen, goldgelb im Ofen gebacken und in der Pfanne karamellisiert,
serviert mit Apfelkompott als Hauptgericht 9,90

Genießen Sie nach dem Essen eine unserer Kaffeespezialitäten aus dem Hause Westhoff

Pfanne und Grill - mit einer Beilage Ihrer Wahl

Original Wiener Schnitzel ^{AWC}

vom zarten Kalbsrücken,
mit Wildpreiselbeeren 15,90
kleine Portion 12,90



Etwas aufs Fleisch?

Pfeffersauce ^G 3,50
Rahmchampignons ^G 3,50
Schmorzwiebeln 3,50

NEU

Hähnchen Schnitzel ^{AWC}

von der Hähnchenbrust 12,90
kleine Portion 10,90

Schnitzel „Wiener Art“ ^{AWC}

vom Schweinelachs 10,90
kleine Portion 8,90

Welche Beilage darf es sein?

- Frische Pommes Frites
- Knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln
- Handgemachter Kartoffelstampf ^G
- Folienkartoffel mit Kräuterquark ^G
- Leckere, gewalzte Bandnudeln ^{AWC}
- Frischer bunter Salat mit Joghurtdressing ^G
- Knackiger, hausgemachter Krautsalat
- mit Mandelbutter verfeinerter Broccoli ^G

Eine Beilage inklusive

Jede weitere Beilage 3,90

Saftiges Rückensteak -rosa gebraten-

mit hausgemachter Kräuterbutter ^G

wahlweise:

vom zarten Kalbsrücken

große Portion (Rohgewicht ca. 250g) 19,90
kleine Portion (Rohgewicht ca. 180g) 16,90

vom würzigen Schweinelachs

große Portion (Rohgewicht ca. 250g) 14,90
kleine Portion (Rohgewicht ca. 180g) 12,90

Knusprig paniertes Cordon Bleu ^{AWC}

mit einer saftigen Füllung aus
zartschmelzendem Emmentaler Käse ^G
& leckerem gekochtem Schinken ²³⁴

wahlweise:

vom zarten Kalbsrücken
mit Wildpreiselbeeren 18,90

vom würzigen Schweinelachs 13,90

Sie hatten eine schöne Zeit bei uns? Dann würden wir uns über Ihre kurze Bewertung freuen!

TripAdvisor: bit.ly/Trip-Häuschen

Facebook: facebook.com/haeuschen

Der perfekte Abschluss...

Unser Klassiker:

Wiener Kaiserschmarrn nach einem Originalrezept von 1966 AWCGL

goldgelb im Ofen gebacken mit Rosinen und in der Pfanne karamellisiert, serviert mit Apfelmus 5,90

FÜR DEN KLEINEN SÜßEN ABSCHLUSS

Möchten Sie unseren frisch zubereiten
Kaiserschmarrn probieren?

Wir servieren gerne eine kleine Portion mit
Apfelmus. 3,90 (Probierportion)

Eierlikör Becher

Schokoladeneis
(Milcheis) mit Sahne[°]
und Eierlikör 5,90
(mit Alkohol)

Gemischtes mit Sahne[°]

mit Bourbon-Vanilleeis, Walnusseis
und Schokoladeneis
(Milcheis) 4,90

Krokant Becher

Bourbon-Vanilleeis, Walnuss Eis (Milcheis) mit
Sahne[°],
Haselnuss-Krokant,
Karamell- und
Schokoladensoße 5,90

NEU

„Affogato“

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis
(Milcheis) mit Westhoff Espresso
„Gusto Speciale“ 3,50

Eiskaffee

2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis
(Milcheis) mit Westhoff Cafe Creme
nach Schweizer Art
und Sahne[°] 5,50

Karamell Becher

Walnusseis
(Milcheis) mit Sahne[°]
und Karamellsoße 4,90

Black & White

Bourbon-Vanilleeis
(Milcheis) mit Sahne[°]
und Schokoladensoße 4,90

Genießen Sie nach dem Essen eine unserer Kaffeespezialitäten aus dem Hause Westhoff