

Altwnernigeröder Kartoffelhaus



Wir wünschen eine schöne Adventszeit – frohe Weihnachten – und guten Rutsch ins neue Jahr 2019 – Ihr Kartoffelhausteam

Vorspeisen

- 1. „Puffer-Lachs-Törtchen“ **-TOP-** 8,10 €
der kleine Appetitanreger (4/5/7/13)
- 3. **Kartoffelecken** 5,80 €
mit hausgemachter Kartoffelcreme (4/5/16)
- 4. **Folienkartoffel** 6,60 €
mit Kartoffelcreme, Quark oder Tzaziki (4/5/13)
- 6. **Panierte Champignons** 6,10 €
mit Tzaziki und Salatgarnitur (4/5/7/9/13)

Salate

- 14. **Gemischter Salat** (4/5) 5,10 €
- 15. **Tomate – Mozzarella** (4/5) 7,00 €
- 16. **Salat à la Kartoffelhaus -TOP-** 10,10 €
Mixsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Weißkraut, Thunfisch und Schafskäse (1/4/5)
– Auf Wunsch reichen wir Ihnen zu allen Salaten Kräuterbaguettes (1/4/9) –

Suppen

- 20. **Deftige Kartoffelsuppe** (18) 4,90 €
- 21. **Soljanka** (1/2/4/5) 4,90 €
- 22. **Tomatencremesuppe** 4,90 €
mit Sahnehäubchen (4)
- 28. **Kürbiscresmesuppe** 4,90 €

Herzhaftes von Grill und Pfanne

- 30. „Altwnernigeröder Grillteller“ (1/3/4/5) 18,90 €
Rinder- und Schweinesteak, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Schmorwurst, gebratene Zwiebeln, scharfer Dip, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Krautsalat

- 31. **Kartoffelhausteller (Lecker) -TOP-** 16,60 €
Schweine-, Hähnchenfilet- und Putenmedaillons, Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten (2/4/9)
- 33. **Ein gut gelagertes Rumpsteak (250g)** (4/13/16) 20,10 €
mit Kräuterbutter, Kartoffelecken und Salatgarnitur
- 34. **Rinderroulade** 13,10 €
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (1/5/13)
- 35. **Schnitzel mit frischen Champignons -TOP-** 11,90 €
in Rahm m. Kartoffelkroketten, Salatgarnitur (4/7/9)
- 36. **Schnitzel „Mailänder Art“ -TOP-** 13,90 €
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatensoße und Kartoffelecken (1/4/5/16)
- 37. **Zwei gebratene Hähnchenbrustfilets** 13,20 €
m. Kartoffelecken, Kartoffelcreme, Tomatensoße, Salatgarnitur (1/4/16)

- 41. **Drei Lammfiletspieße,** 19,90 €
mariniert in Knoblauchöl mit Schafskäse, dazu Prinzessbohnen und Folienkartoffel mit hausgemachter Kartoffelcreme (4/13)
- 42. „Drecksarren“ **-TOP-** 15,90 €
3 Schweinemedallions mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln (1/4)
- 44. **Holsteiner Schnitzel** 13,90 €
zwei Spiegeleier mit Speck, Bratkartoffeln, Quark, Gewürzgurke und Salatgarnitur (1/4/5/7/9/13)
- 46. **Kalbsleber dazu Kartoffelbrei -TOP-** 14,40 €
mit gebratenen Apfel- und Zwiebelringen (4)
- 49. **Schupfnudelpfanne** 12,50 €
mit gebratenen Putenstreifen und Champignons in Rahm (7/9/17)

Rund um die Kartoffel

- 50. **Folienkartoffel** (1/4/13) 8,80 €
mit frischen Champignons in Rahm und Salatbeilage (1/4/13)
- 54. **Hausgemachte Puffer mit Räucherlachs** 10,90 €
mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur (4/7/9/13)

Fischgerichte

- 60. **Gebratenes Zanderfilet -TOP-** 16,50 €
mit Zitronensoße, dazu Wintergemüse und Schupfnudeln (18)
- 63. **Gebratener Lachs mit Salzkartoffeln,** 15,20 €
Gemüse und Kräuterbutter (4)

Empfehlung im Dezember
Aus der Region können wir ganz besonders empfehlen unsere Produkte vom Roten Harzer Höhenvieh. Sehen Sie dazu unsere Extrakarte oder fragen Sie unsere Bedienung.



- 65. **Harzer Forelle „Müllerin Art“ -TOP-** 15,90 €
gebraten mit zerlassener Mandelbutter und Petersilienkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat; Harzer Forellenspezialitäten aus Wendefurth (4/8/13)
- 66. **Warme geräucherte Forellenfilets** 15,90 €
mit Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat; Harzer Forellenspezialitäten aus Wendefurth (4/10/13)
- 103. **Eine halbe Ente mit Orangensauce** 16,90 €
mit Apfelrotkohl, Kartoffel-Kräuter-Knödel (1/5/13)
- 272. **Gäneschmaus mit Orangensauce** 18,90 €
mit Apfelrotkohl, Kartoffel-Kräuter-Knödel (1/5/13)

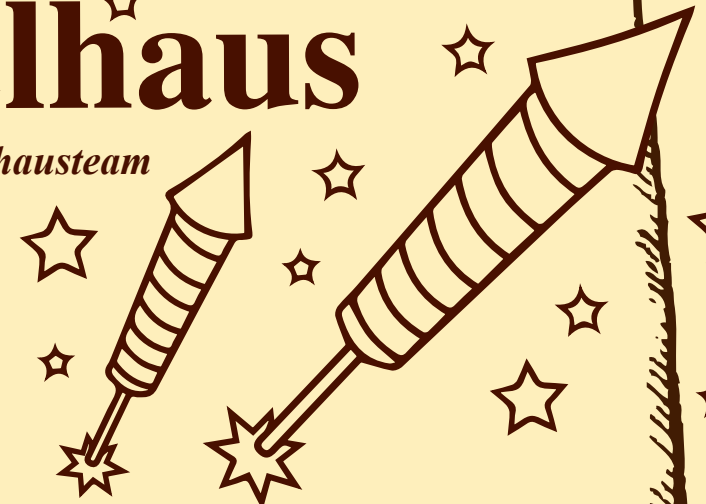
Rund um die Bratkartoffel

- 76. **Bauernfrühstück** 9,60 €
mit hausgemachter Kartoffelcreme und Gewürzgurke (1/4/5/7)
- Kleine Portion 7,20 €
- 78. **Topfsülze „Chefkoch“ -TOP-** 11,50 €
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage, dazu „Mutters Remoulade“ (1/3/4/5/7/13)

Die Kartoffel rund um die Welt

- 83. **Kartoffel-Gemüse-Auflauf** 10,90 €
mit Käse überbacken – für Vegetarier-

Für Vorbestellung Ihrer Festlichkeiten aller Art, wie unser Altdeutsches Kartoffelgelage, Buffet- oder Menü-Vorschläge, stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.
„Achtung Weihnachtsfeier“ bitte frühzeitig reservieren.
Saisongerichte siehe Extrakarte.



- 89. „Indischer Kartoffelaufbau“ 11,80 €
gebratene Putenstreifen und Kartoffeln in Ananas Curry Soße und mit Käse überbacken dazu Preiselbeeren (1/4/5/15/17)
- 90. **Sauerkrautauflauf mit Mettenden** 11,80 €
mit Käse überpacken (1/5/7/13)

Harzer Nationalgerichte / Wildgerichte

- 96. **Harzer Bauernplatte -TOP-** 13,50 €
Harzer Wurst- und Käsespezialitäten, dazu Brot, Butter, Schmalz – reichlich – und zum Abschluss einen Kartoffelschnaps (1/2/3/4/5/13/19)
- 98. **Hirchgulasch „Harzer Art“** (1/5/15/17) 15,30 €
mit Rotkohl, Preiselbeeren und Salzkartoffeln
- 100. **Hirschkalbskeule** (1/5/7/9/15) 17,80 €
mit Preiselbeeren, Rotkohl und Schupfnudeln

Nachtsch

- 111. **Vanille-Eis mit Sahnehäubchen** 5,80 €
dazu servieren wir heiße Himbeeren oder heiße Kirschen (4/9/11)
- 112. **Heißer Apfelstrudel** 5,90 €
mit Vanille-Eis und Sahne (4/9/11/14)
- 113. **Gemischter Eisbecher** (4/11/12/19) 5,20 €
3 Kugeln (Schoko, Vanille, Erdbeere) mit Sahne
- 116. **Lady-Dream** 6,90 €
Eissorten: Vanille, Schoko, Stracciatella; dazu Eierlikör und Sahne (4/7/9/11/12)
- 117. **Drei Kugeln Vanilleeis mit Zimtpflaumen** 6,50 €

Inhaltsstoffe Allergene/Unverträglichkeiten und Zusatzstoffe

- 1) Mit Konservierungsstoffen; 2) Mit Farbstoffen; 3) Mit Geschmacksverstärker; 4) Milchweiß – (auch um den Milchzucker – Laktose); 5) Süßstoffe mit Süßungsmitteln; 7) Ei; 8) Mandeln und Nüsse; 9) Weizen und Gluten (glutenhaltiges Getreide oder Mehl) es gibt ja auch anderes Getreide als Weizen; 10) Geschwefelt; 11) Enthält Spuren von Schalenfrüchte (Nuss); 12) Soja; 13) Senf; 14) Ceride (Ceriod); 15) Antioxidationsmittel; 16) Dextrine; 17) Ascorbinsäure; 18) Sellerie; 19) Geräuchert;



Kartoffelzeit ist täglich von 11:00 bis 14:30 Uhr und von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Marktstraße 14, 16, 38855 Wernigerode, Tel. 03943 949290, www.appart-hotel.de

