

SPEISEKARTE

Altdeutsche
Diele
RESTAURANT
FESTSAAL

Café

Altdeutsche
Diele



RESTAURANT · GASTRONOMIE

MOIN MOIN &
WILLKOMMEN IN DER
ALTDEUTSCHE DIELE.



In einer der schönsten Regionen Norddeutschlands, nahe des Kurorts Dangast, begrüßt Sie die Altdeutsche Diele im kleinen Dorf Steinhausen mit einem herzlichen **“Moin Moin”**.

Lassen Sie sich von unserer norddeutschen Küche & unseren kreativen Gerichten überraschen und entdecken Sie den Geschmack der Region Friesland.

Einen **guten Appetit** und einen schönen Abend bei uns im Hause, wünscht das Team der Altdeutschen Diele.



FRIESLAND

UND UNSERE REGIONALEN PARTNER

Für unsere Gäste legen wir Wert auf regionale Produkte und Nachhaltigkeit. Wir arbeiten eng mit lokalen Lieferanten und Produzenten zusammen, um die frischesten Zutaten zu beziehen.



Heimische Fleischprodukte von der **Landschlachterei Bruns**.



Herzhaften Käse aus der mobilen Käserei von **Martin May**.



Hochwertige Fischspezialitäten aus der **Edelfischräucherei Töllner**.



Ofenfrische Backwaren von der **Bäckerei Thore Fröllje** aus Grabstede.

**HOFLADEN
LOGEMANN**

Frische Hühnereier vom **Hofladen Logemann** aus Bockhorn.

SUPPE

Rinderkraft
mit Einlage

7,50€

Dominik's Fischsüppchen
mit Garnelen

7,50€

VORSPEISEN *Für den kleinen Hunger*

Salat vom vielseitigen Buffet

7,50€

Räucherfischvariation mit Schwarzbrot
Lachs | Stremel | Forelle | Heringssalat

17,50€

Bauernomelette

Kartoffeln, Ei, Gewürzgurke, Speck und Zwiebeln

9,50€

Strammer Max

Schwarzbrot, Schinken, Spiegelei

14,50€

Hauseigene Currywurst

mit Pommes Frites

9,90€

SALATE *Zu unseren Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette*

Caesar Salad

Parmesan | Croûtons

14,90€

Wahlweise mit:

Hähnchenbrust | Parmesan | geröstetem Brot

18,90€

Garnelenspieß | Parmesan | geröstetem Brot

19,50€

Frisch aus dem Ofen.

Sämtliche Backwaren werden in der **traditionellen Backstube** der **Bäckerei Fröllje** selbst hergestellt und gebacken, mit den besten Zutaten der Region.

FLEISCH

Rumpsteak 250g

würzig im Geschmack

27,90€

Rinderfiletsteak 250g

mager und saftiges Edelstück vom Rind

36,00€

Maispouardenbrust auf einem Gemüsebeet

Fettarm und eiweißreich

21,90€

Schweinefilet

Champignonrahmsauce

22,50€

Zu jedem Steak servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Baguette und eine Beilage Ihrer Wahl:

- *Bratkartoffeln*
- *Wedges*
- *Pommes*
- *Ofenkartoffel mit Sour Cream*

- *kleiner Salat*
- *Speckbohnen*
- *Marktgemüse*
- *Champignon/Zwiebelgemüse*

Wussten Sie,

dass heimische Rinder über 80% ihres Lebens auf dem grünen Boden der friesischen Weiden verbringen und dabei pro Tag gut 50kg Gras, Kräuter und Klee fressen? **Die Landschlachtereie Bruns** bezieht Ihre Tiere ausschließlich aus familiären, umliegenden Betrieben und kann so immer eine artgerechte Aufzucht und einen guten Umgang mit den Tieren, sicher stellen. Durch die artgerechte Haltung erfolgt ein langsames Wachstum der Tiere, wodurch eine wesentlich höhere Fleischqualität erzielt wird.

SCHNITZEL

Schweineschnitzel aus der Oberschale

Wählen Sie zwischen:

- *Wiener Art*
- *Waldpilz-Rahmsauce*
- *Paprikasauce*
- *Rahmsauce*
- *Currysahnesauce*

Zu jedem Schnitzel servieren wir Ihnen zwei Beilagen Ihrer Wahl:

- *Bratkartoffeln*
- *Wedges*
- *Pommes*

- kleiner Salat
- Speckbohnen
- Gartengemüse
- Champignon/Zwiebelgemüse

20,90€

aus dem Offenstall...

Das Schweinefleisch, welches von der **Landschlachtere** **Brun**s bezogen wird, stammt aus Offenstallhaltung. Hier leben die Schweine in kleinen Gruppen in so genannten Außenklima-Ställen. Durch viel Platz, frische Luft, Abwechslung durch Außenreize und viel Stroh können die Tiere ihr natürliches Verhalten ausleben und fühlen sich "Sauwohl".

KLASSISCHE KARTE

Emder Matjes „Hausfrauen Art“

Bratkartoffeln

16,00€

Pannfisch

3 Fischfilets | Bratkartoffeln | Senfsauce | Gurkensalat

24,50€

Lachsfilet

Tagliatelle | Gurkensalat

23,50€

Rotbarschfilet

Salzkartoffeln | Gemüsebeet | Dillsauce

21,50€

Snitjebraten

Salzkartoffeln | Champions | Bratensauce

19,50€

„Altdeutsche Diele Grillteller“

Rind | Hähnchen | Schwein

Bratkartoffeln | Marktgemüse

22,50€

„Diele Bratenplatte“

Hähnchen | Schwein | Rinderrouladen

Salzkartoffeln | Champignons | Gemüsevariation | Bratensauce

29,50€

Geschnetzeltes mit Pasta

Schweinefleisch | Champignons

17,90€

Fangfrisch!

Da Frische und Qualität in der genannten Fisch-Veredelung von Bedeutung sind, verwendet **Töllner's Edelfisch** wann immer es möglich ist, regionale Zutaten. In einem Altonaer Ofen wird noch über offenem Holzfeuer geräuchert. Ausschließlich Buchenholz aus heimischen Wäldern wird zum Befeuern verwendet.

EXTRAS

Bratkartoffeln Pommes Wedges	3,50€
Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,00€
Süßkartoffelpommes mit Aioli	5,00€
Speckbohnen Gartengemüse	3,50€
Champignon - Zwiebelgemüse	3,50€
Kleiner Salat	4,00€

SAUCEN | DIPS

Ketchup Mayo	1,00€
Aioli	1,00€
Sweet Chili Sauce	1,00€
Sour Creme	1,00€
Pfefferrahmsauce	3,00€

Wir möchten sicherstellen, dass Ihr Besuch bei uns nicht nur lecker, sondern auch angenehm und sorgenfrei ist. Deshalb haben wir unsere Speisen mit großer Sorgfalt ausgewählt und zubereitet. Wenn Sie **Fragen zu den Gerichten** haben oder **besondere Anforderungen** oder **Allergien** haben, zögern Sie bitte nicht, unser geschultes Personal zu kontaktieren.

DESSERT

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Joghurteis | Sauerkirschen

8,50€

Orangensorbet mit Prosecco aufgegossen

7,50€

Gemischtes Eis mit Sahne

Vanille | Erdbeere | Schokolade

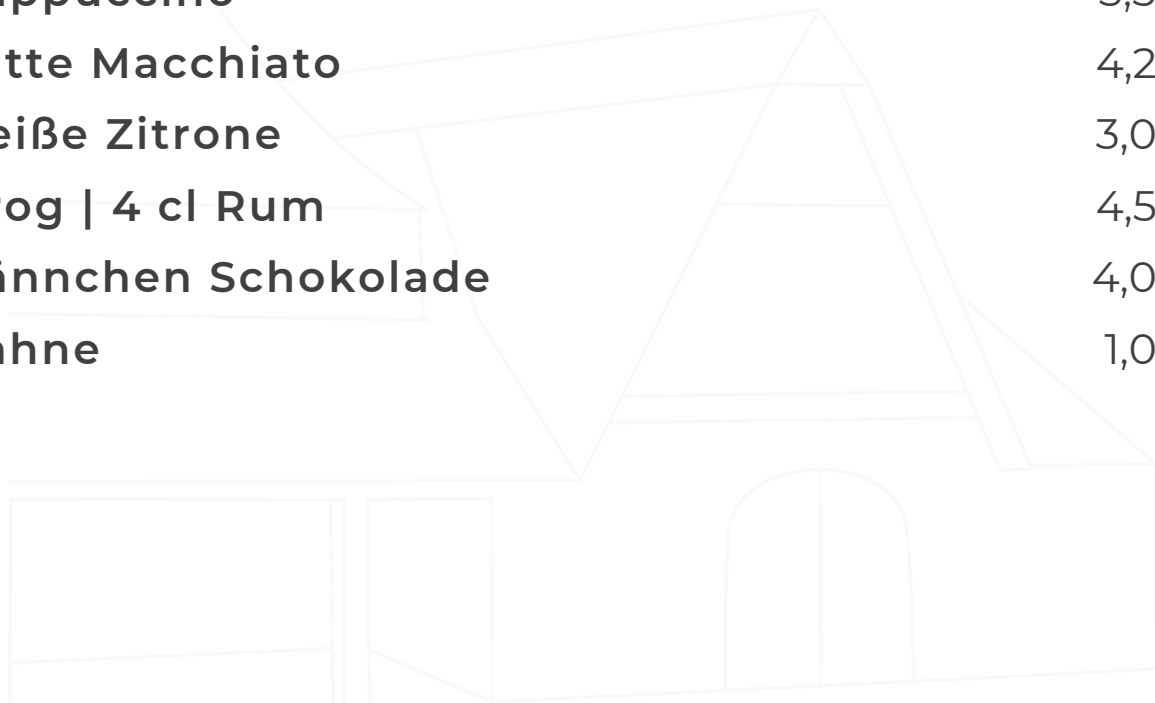
5,50€



Kochen ist eine Kunst, genießen auch.

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,60€
Kännchen Kaffee	4,80€
Kännchen Kaffee Hag	4,80€
Glas Tee	2,90€
Kännchen Tee auf Stövchen	5,20€
Milchkaffee	3,80€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,20€
Heiße Zitrone	3,00€
Grog 4 cl Rum	4,50€
Kännchen Schokolade	4,00€
Sahne	1,00€



BIERE

Jever Pilsener 0,3l 0,4l	3,80€ 5,20€
Jever Pilsener Alster 0,3l 0,4l	3,80€ 5,20€
Radeberger 0,3l 0,4l	3,80€ 5,20€

Flaschenbiere

Jever Fun	3,80€
Jever Fun Zitrone	3,80€
Vita Malz	3,60€
Erdinger 0,5l hell dunkel alkoholfrei	5,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi Cola 0,2l 0,4l	3,00€ 5,50€
Mirinda 0,2l 0,4l	3,00€ 5,50€
Spezi 0,2l 0,4l	3,00€ 5,50€
Coca Cola 0,2l 0,4l cola zero	3,00€ 5,50€
Selters 0,25l 0,75l still sprudel	3,00€ 6,00€
Fachinger still 0,25l	3,20€

Thomas Henry Bitter Lemon	3,50€
Thomas Henry Tonic	3,50€
Thomas Henry Ginger Ale	3,50€
Schweppes Wildberry 0,2l	3,50€

FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft		
Bananensaft		
Johannesbeersaft		
Kirschsafft		
Rhababersaft		
Traubensaft	0,2l	3,20€
Apfelschorle	0,2l 0,4l	3,00€ 5,60€

Alle Säfte können Sie auch gerne als Saft-Schorle bekommen.

STARTER

Hugo	7,50€
Aperol Spritz	7,50€
Lillet Wildberry	8,00€

AQUAVIT

Malteser	2cl 40%	3,00€
Jubiläumsaquavit	2cl 42%	3,50€
Linie	2cl 41,5%	3,00€

BITTERE

Fernet Branca	2cl 42%	2,50€
Fernet Menta	2cl 40%	2,50€
Ramazzotti	4cl 40%	5,50€
Averna	4cl 40%	5,50€
Jägermeister	2cl 35%	2,50€
Underberg	2cl 44%	2,50€
Kümmerling	2cl 35%	2,00€
Hubertus Kräuter	2cl 30%	2,00€

WEINBRAND/BRANDY

Fernet Branca	2cl 42%	2,50€
Fernet Menta	2cl 40%	2,50€
Ramazzotti	4cl 40%	5,50€
Averna	4cl 40%	5,50€

WHISKY

Ballantines	2cl 40%	4,00€
Jim Beam	2cl 40%	4,00€
Jack Daniels	2cl 42%	4,80€
Tullamore Dew	2cl 40%	6,00€
Chivas Regal 12y.	2cl 40%	8,40€

OBSTBRÄNDE

Williamsbrand	2cl	3,50€
Marille	2cl	4,00€
Waldhimbeere	2cl	4,50€
Haselnuss	2cl	4,50€

SPIRITUOSEN

Hullmann alter Korn	2cl 38%	3,00€
Berenzen Korn	2cl 32%	2,50€
Friesengeist	2cl 56%	3,20€
Wodka Gorbatschow	2cl 37,5%	2,60€
Hubertus Tropfen verschiedene Sorten		2,00€

Grappa	2cl	4,50€
Sambuca	2cl 40%	3,00€
Tequila	2cl 40%	3,00€
Ouzo 12	2cl 40%	3,00€

RUM

Bacardi	2cl 37,5%	3,00€
Havana 3y.	2cl 40%	3,00€
Captain Morgan	2cl 40%	3,50€

GIN

Gordon's Gin	2cl 37,5%	3,00€
Bombay Sapphire	2cl 47%	4,50€
LUV & LEE	2cl 33%	7,50€

Gerne servieren wir Ihnen alle Spirituosen auch als Longdrink. 6,50€

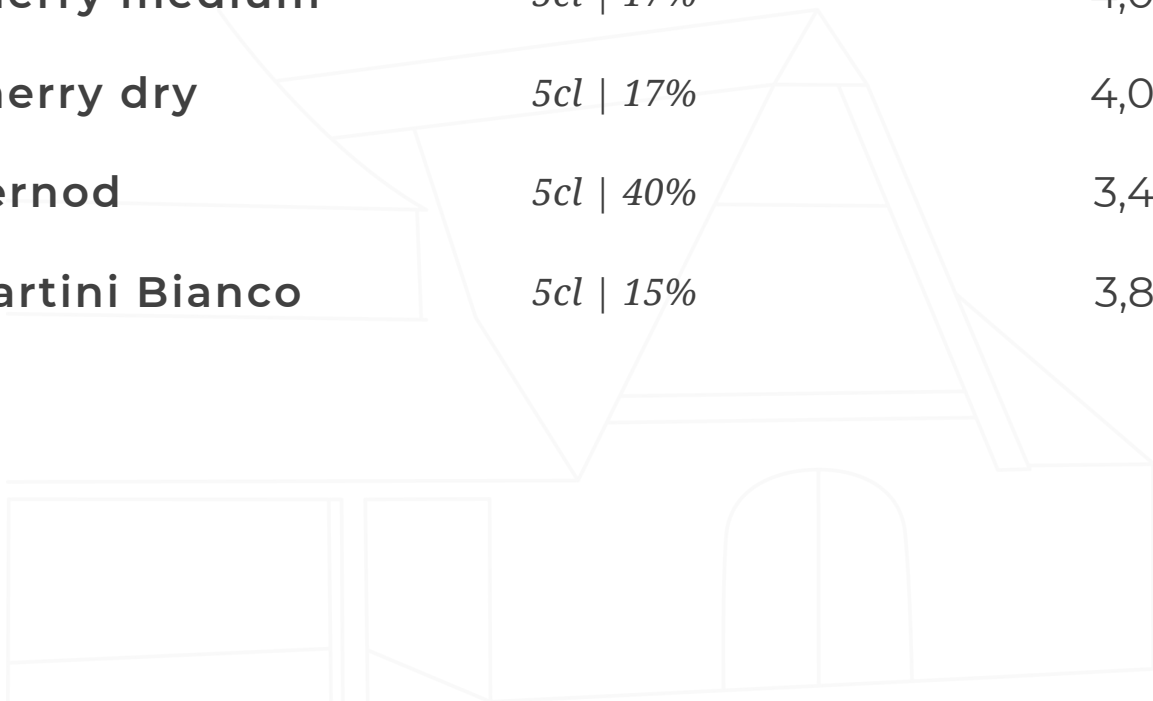
*ausgenommen Lee & Luv Gin

LIKÖRE

Baileys	4cl	5,00€
Amaretto	4cl	5,00€
Contreau	4cl	5,50€
Grand Marnier	4cl	6,00€

APERITIFS

Sherry medium	5cl 17%	4,00€
Sherry dry	5cl 17%	4,00€
Pernod	5cl 40%	3,40€
Martini Bianco	5cl 15%	3,80€



WEINKARTE



SCHAUMWEINE | PRICKELNDES

Duprès Apfel Secco alkoholfrei

lieblich | 100% reiner Apfel | Pfalz, Deutschland

Glas 5,50€ | Flasche 26,00€

La Ronca Bianco Frizzante

trocken | Chardonnay | Venetien, Italien

Glas 4,50€ | Flasche 24,00€

WEISSWEINE

Grauer Burgunder QBA *

trocken | Grauer Burgunder | Nahe, Deutschland

Glas 8,00€ | Flasche 26,00€

Pfälzer Lebenslust Chardonnay QBA

trocken | Chardonnay | Pfalz, Deutschland

Glas 7,60€ | Flasche 23,00€

Sauvignon Blanc QBA

trocken | Sauvignon Blanc | Pfalz, Deutschland

Glas 7,60€ | Flasche 23,00€

Riesling | für Feen und Elfen

halbtrocken | Riesling | Mosel, Deutschland

Glas 7,60€ | Flasche 23,00€

***Interessantes!**

Dieser kraftvolle und **saftige Burgunder** präsentiert fruchtige Aromen von Birne, Mirabelle und Honigmelone, umhüllt von einer sanften Nussigkeit. Ein perfekter Speisebegleiter und auch Solo ein Hochgenuss!

ROTWEINE

Montepulciano d'abruzzo Riserva DOP *

trocken | Montepulciano | Abruzzan, Italien

Glas 9,80€ | Flasche 36,00€

Sasseo Primitivo Salento IGT

trocken | Primitivo (Zinfandel) | Apulien, Italien

Glas 9,60€ | Flasche 35,00€

Sonate NR. 1 Rotwein-Cuvée

*halbtrocken | Schwarzriesling, Dornfelder, Lemberger |
Baden/ Badische Bergstraße, Deutschland*

Glas 6,50€ | Flasche 22,00€

***Interessantes!**

Die **Cantina Tollo** kann auf ihrem Gebiet eindrucksvoll die Weinbaugeschichte bis zurück in die Römerzeit belegen. Genau in jener geschichtsträchtigen Gegend in den grünen Hügeln der Abruzzan gründete 1960 eine kleine Gruppe von Winzern die Cantina Tollo.

Neben dem Genuss sind den Winzern der Cantina auch andere Werte wie Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein, Respekt und Aufrichtigkeit sowie Sicherheit und Gesundheit wichtig. Sie bilden die Grundpfeiler der Philosophie der Cantina.





Altdeutsche
Diele



RESTAURANT · GASTRONOMIE

FRÜHSTÜCKSBUFFET



Samstag & Sonntag ab 9:30 Uhr

Genießen Sie unser reichhaltiges Buffet mit Produkten von unseren regionalen Partnern.

- Ofenfrische Backwaren von der **Bäckerei Fröllje** aus Grabstede
- Regionaler Aufschnitt von der **Landschlachterei Bruns**
- Fangfrische Fischspezialitäten von **Töllners Edelfisch**
- Herzhaften Käse aus der mobilen Käserei von **Martin May**
- Frische Hühnereier vom **Hofladen Logemann** aus Bockhorn

Außerdem **NEU**:

- Exklusiver Teegenuss · Ronnefeld Teestation
- Leckere Dessertvariationen

24,00€ p.P.

SCHNITZELBUFFET

Donnerstag ab 18:00 Uhr

Schweineschnitzel zum Sattessen.

- Verschiedene Schnitzel & Fleischvariationen
- Wählen Sie aus vielen leckeren Beilagen
- Dessertvielfalt

21,00€ p.P.

Die perfekte Location für Ihren Anlass.

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder Trauerfeiern, durch unseren großen Saal und die vielen kleinen weiteren Räumlichkeiten haben wir für Ihren Anlass garantiert die richtige Größe. **Lassen Sie sich gerne individuell von uns beraten.**