

Belegte Brote

Preis pro Stück

| | |
|---|------------|
| Meterbrot mit Butter ^{g)} und Salat | |
| Wahlweise: Weißbrot ^{a)1)} , Mischbrot ^{a)1)a.2)a.3)} , Schwarzbrot ^{a)1)a.2)a.3)} oder Laugenbrötchen ^{a)1)} | |
| Goudakäse ^{g)1)} | 2,60 € |
| Ostfelder Tilsiter ^{g)} | 2,80 € |
| Tomate & Mozzarella ^{g)c)h)h.3)h.4)} | 2,90 € |
| Backensholzer Deichkäse ^{g)} | 3,60 € |
| Tomate & Büffelmozzarella ^{g)c)h)h.3)h.4)} | 3,60 € |
| Mettwurst ^{m)2)3)} | 2,60 € |
| Zwiebelmett ^{l)2)3)4)} | 3,10 € |
| Kasseler mit Farmersalat ^{c)l)m)2)3)7)} | 3,40 € |
| Kochschinken mit Spargel ^{a)1)c)m)2)3)7)} | 3,60 € |
| Fleischsalat ^{c)g)m)1)2)3)7)11)15)} | 2,90 € |
| Husumer Roastbeef „rosa“ | 3,90 € |
| Geräucherte Putenbrust mit Ananas ²⁾³⁾⁷⁾¹⁵⁾ | 3,60 € |
| Geflügelsalat mit Mandarine ^{a)1)c)l)} | 2,90 € |
| Ei mit Sild ^{c)d)2)} | 2,60 € |
| Räucherlachs ^{d)g)o)3)} | 4,50 € |
| Gravedlachs ^{d)g)o)3)} | 4,50 € |
| geräucherte Forelle ^{d)g)o)3)} | 5,50 € |
| Nordseekrabben ^{b)c)d)1)} | Tagespreis |
| Räucheraal ^{d)g)o)3)} | Tagespreis |
| Frikadelle mit Zwiebeln ^{a)1)c)g)} | 3,20 € |
| Rührei mit knusprigem Speck ^{c)g)l)2)3)15)} | 3,20 € |

Hausgemachte Kuchen & Torten

Preis pro Torte

| | |
|---|---------|
| Schwarzwälder Kirschtorte ^{a)1)c)g)f)1)5)*)} | 30,00 € |
| Buttercreme-Torte ^{a)1)c)g)*)} | 39,00 € |
| Marzipan-Nuss-Torte ^{a)1)c)g)h)h.1)h.2)h.3)*)} | 30,00 € |
| Eierlikör-Sahne-Torte ^{a)1)c)g)*)} | 33,00 € |
| Pharisäer-Torte ^{a)1)c)g)*)} | 33,00 € |
| Himbeer-Joghurttorte ^{a)1)c)g)*)} | 30,00 € |
| Käse-Sahne Torte ^{a)1)c)g)h)h.7)*)} | 30,00 € |
| Trümmertorte ^{a)1)c)g)*)} | 30,00 € |
| Friesentorte ^{a)1)g)} | 28,00 € |
| Obstboden ^{a)1)c)g)} | 28,00 € |
| Obstboden mit Sahne ^{a)1)c)g)} | 35,00 € |
| Sandtorte ^{a)1)} | 10,50 € |
| Gebackener Käsekuchen ^{a)1)c)g)} | 35,00 € |
| Dinkel-Apfelkuchen ^{a)1)c)h)h.2)} | 30,00 € |

* Kann Spuren von Soja, Sesam und Schalenfrüchten enthalten

Hausgemachte Eistorten

Preis pro Torte

| | |
|---|---------|
| Fürst-Pückler-Art ^{a)1)c)f)g)1)} | 35,00 € |
| Mocca-Baiser ^{a)1)c)g)1)9)} | 35,00 € |
| Eierlikör-Krokant ^{a)1)c)g)h)h.1)1)} | 35,00 € |
| Himbeer-Weiße Schokolade ^{a)1)c)f)g)1)} | 35,00 € |
| Stracciatella-Amarena Kirsche ^{a)1)c)f)g)1)5)} | 35,00 € |

Gerne breiten wir Ihnen unsere Eistorten auch Glutenfrei zu.

Weitere Geschmacksrichtungen auf Anfrage

Mit erscheinen einer
Neuen Preisliste verliert diese Ihre Gültigkeit.
Stand: 28.03.2022

Alle Preise inkl. MwSt.



Außer Haus Karte 2022

Bestellung ab 10 Personen

| Suppen | Preis pro Liter | Rind & Schwein | Preis pro Person | Schwein & Geflügel | Preis pro Person |
|--|-----------------|---|------------------|---|------------------|
| Spargelcremesuppe ^{a)a.1)c)g)} mit Spargel und Fleischklößchen | 9,90 € | Rinderbraten & Schweinefilet ^{g)l)o)3)} Burgundersauce, Rotkohl gestovte Bohnen und Salzkartoffeln | 19,90 € | Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{a)a.1)c)o)1)2)3)} mit Bratkartoffeln und Salat | 16,50 € |
| Kartoffelcremesuppe ^{g)l)2)3)} mit Gemüse und Mini-Cabanossi | 9,90 € | Frikadellen mit geschmorten Zwiebeln ^{a)a.1)c)g)m)9)} gestovten Bohnen und Salzkartoffeln | 14,00 € | Kasseler in Blätterteig gebacken ^{a)a.1)c)g)m)2)3)1)15)} Remouladensauce, Leipziger Allerlei | 13,50 € |
| Lauchcremesuppe ^{g)} mit Hackfleisch | 9,90 € | Rinder und Schweinebraten ^{l)o)2)3)15)} Burgundersauce, Rotkohl, Bohnen im Speckmantel, Salzkartoffeln | 17,90 € | Hacktorte mit Blätterteig (reicht für 8 Personen) Remouladensauce und Leipziger Allerlei ^{a)a.1)c)g)m)2)11)} | 12,00 € |
| Erbsensuppe ^{l)m)2)3)7)19)} | 9,90 € | Steakplatte ^{a)a.1)c)l)o)} mit Rind, Schweinefilet und Pute Pfeffersauce, Marktgemüse, Kroketten | 22,50 € | Hacktorte mit Blätterteig (reicht für 8 Personen) ohne Beilagen ^{a)a.1)c)g)m)2)11)} | 8,50 € |
| Gulaschsuppe oder Gyrossuppe ^{l)o)} | 9,90 € | Rundstück „warm“ ^{a)a.1)g)l)o)3)5)} Toast und Essig-Gemüse | 17,50 € | Jägerteller ^{a)a.1)c)g)1)} Medaillons von Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, Marktgemüse und Kroketten | 18,90 € |
| Tomatencremesuppe ^{a)a.1)c)g)h)h.3)h.4)} mit Fleischklößchen | 9,90 € | Rinderroulade mit Burgundersauce ^{g)l)m)o)1)2)3)1)15)} 2 Rinderrouladen mit Apfelrotkohl, gestovte Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln | 19,00 € | Cordon bleu (Schwein oder Geflügel) ^{a)a.1)c)g)1)2)3)7)15)} Leipziger Allerlei und Kroketten | 17,50 € |
| Pizzasuppe ^{c)g)h)h.3)h.4)2)3)7)15)} mit Hackfleisch | 9,90 € | Geschmorte Rinderhüftsteaks ^{g)l)o)3)} in eigener Sauce, Rotkohl, gestovte Bohnen, Kartoffelgratin | 18,50 € | Putengeschnetzeltes mit Champignons ^{g)o)3)} Butterreis und Eisbergsalat | 17,00 € |
| Steckrübensuppe ^{g)2)2)7)15)} mit Mettenden und Karotte | 9,90 € | Roastbeef, Kasseler, ger. Putenbrust ^{a)a.1)c)g)l)m)1)3)7)11)} mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischter Salat | 16,50 € | Gefüllter Putenbraten ^{a)a.1)c)g)o)1)3)} Sauce Hollandaise, Grilltomate, Marktgemüse und Kroketten | 17,00 € |
| Brot pro Liter Suppe ^{a)a.1)a.3)} | 2,50 € | Kohlroulade mit Schlesischen Gurken ^{a)a.1)c)m)o)1)2)3)9)19)} 2 Kohlrouladen mit Sauce und Salzkartoffeln | 14,00 € | Entenbraten mit Entensauce ^{g)l)o)3)} Rotkohl, gestovte Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln | 23,00 € |

Allergene

- a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse
 - a.1) Weizen und -erzeugnisse
 - a.2) Roggen und -erzeugnisse
 - a.3) Gerste und -erzeugnisse
 - a.4) Hafer und -erzeugnisse
- b) Krebstiere und -erzeugnisse
- c) Eier und -erzeugnisse
- d) Fisch und -erzeugnisse
- e) Erdnüsse und -erzeugnisse
- f) Soja und -erzeugnisse
- g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse
 - h.1) Mandeln und -erzeugnisse
 - h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse
 - h.3) Walnüsse und -erzeugnisse
 - h.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse
 - h.5) Pecannüsse und -erzeugnisse
 - h.6) Paranüsse und -erzeugnisse
 - h.7) Pistazien und -erzeugnisse
 - h.8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse
- l) Sellerie und -erzeugnisse
- m) Senf und -erzeugnisse
- n) Sesamsamen und -erzeugnisse
- o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂
- p) Lupinen und -erzeugnisse
- r) Weichtiere und -erzeugnisse
- z) Sonstiges

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
 - 2) mit Konservierungsstoffen
 - 3) mit Antioxidationsmitteln
 - 4) mit Geschmacksverstärker
 - 5) geschwefelt
 - 6) geschwärzt
 - 7) mit Phosphat
 - 8) mit Milcheiweiß
 - 9) koffeinhaltig
 - 10) chininhaltig
 - 11) mit Süßungsmittel
 - 12) enthält eine Phenylalaninquelle
 - 13) gewachst
 - 14) mit Taurin
 - 15) mit Nitritpökelsalz
 - 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
 - 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
 - 18) mit Nitrat
 - 19) gentechnisch veränderter Rohstoff
- Kreuz-Kontamination kann bei aller Sorgfalt nicht zu 100% ausgeschlossen werden.



Inh. Hans Jürgen Thomsen
An der Treene 5 | 25876 Schwabstedt
Tel. +49 (0)4884 – 210

@ buchung@hotelzurtreene.de

f [hotelzurtreene](https://www.facebook.com/hotelzurtreene)

📷 [hotelzurtreene](https://www.instagram.com/hotelzurtreene)

☎ +49 4884 210

Alle warmen Speisen können auch als Buffet
mit Chafing- Dish geliefert werden.

Leigebühr pro Chafing- Dish 5,00 €
inkl. Brennpaste + Auffülllöffel

Lieferung und Lieferkosten auf Anfrage

Vegetarisch & Vegan Preise pro Person

| | |
|--|---------|
| Falafel mit Minz-Dip WOK-Gemüse und Reis | 14,50 € |
| Bete-Sellerie-Stampf mit gebackenem Fetakäse und Cashew-Nüssen | 16,50 € |
| Blumenkohl im Curry-Panko-Kruste mit Süßkartoffelpüree und Waldpilze a la creme | 15,50 € |