

Herzlich Willkommen!

SCHULTENS

— Gastgeber seit 1740 —

So lange die Tradition auch ist, so stetig ist auch der Wandel.
Im Restaurant SCHULTENS bewahren wir Oma´s Traditionen,
und machen daraus ein zeitgemäßes Erlebnis.

Wir möchten Sie kulinarisch verwöhnen und Ihnen einen rundum angenehmen Aufenthalt ermöglichen – Schlemmen in Stemmen eben!

Dazu nutzen wir die Dinge, die uns die landwirtschaftlichen Wurzeln des LANDGUT STEMMEN anbieten. So finden Sie auf unserer Speisekarte stets Wildgerichte mit bestem Fleisch aus eigener Jagd, Kartoffeln vom Stemmer Acker, sowie Lebensmittel aus dem eigenen Obst- und Kräutergarten.

Der Name SCHULTENS leitet sich übrigens vom historischen Hofnamen des Landgutes ab. Jeder Hof, der im ersten Teil des 20. Jahrhunderts oder früher entstand, hat einen eigenen Namen, und so heißt diese Hofstelle seit gut 400 Jahren „Schulten“. Selbst heute noch nutzen die Stemmer die Hofnamen um über Menschen und Höfe zu sprechen.

Wir freuen uns, dass Sie da sind und wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt.

Ihr Team vom Restaurant SCHULTENS

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Aperitif

Aperol Sprizz
Aperol, Sekt, Soda
0,2 l - € 7,50

Hugo
Holunderblütensirup, Sekt, Soda
0,2 l - € 7,50

Sanbitter Sprizz - *alkoholfrei* -
Sanbitter, Soda & Orange
0,2 l - € 4,80

BRUNS Brombeer Sprizz
Bruns Brombeerlikör, Sekt, Soda
0,2 l - € 7,50

Lillet Rosé
Lillet, Tonic, Gurke, Minze
0,2 l - € 7,50

Negroni
Martini Rosso, Campari, Tanqueray Gin & Orange
0,2 l - € 8,50

Gin Tonic		
mit Thomas Henry Tonic Water und...		
...Hendrick´s Gin	0,2l	9,50
...Roku Gin	0,2l	8,50
...Knut Hansen 0,0 (<i>alkfrei!</i>)	0,2l	7,50
...Tanqueray Gin	0,2l	7,50
...Malfy Gin con Arancia	0,2l	7,50
...Gordon´s Gin	0,2l	6,50

Mal alkoholfreien Gin probieren?
Knut Hansen 0,0 + Th. Henry
Tonic 7,50

Alkoholfrei und Hausgemacht

Naturrüber Apfelsaft 0,2 l 3,70
aus dem Landgut Gartenw - pur...

Naturrübe Apfelschorle 0,3 l 3,90
aus dem Landgut Garten - als Schorle...

Schulten-Schorle 0,4 l 5,00
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Zitronenlimo, Soda

Holunderblütenschorle 0,3l 3,50

Zitronen-Eistee 0,4l 4,50
Natürlich Hausgemacht =)

Umbestellungen im Rahmen der Speisekarte sind à € 2,00 möglich.

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Wasser, Saft, Schorle und Limo

Mineralwasser Vilsa Bio	0,2 l	2,60	Orangensaft	0,2 l	3,20
Mineralwasser Vilsa Bio	0,7 l	6,90	Apfelsaft	0,2 l	3,20
Zitronenlimo/ Fanta/ Cola/ Spezi	0,3 l	3,30	Bananensaft	0,2 l	3,20
Zitronenlimo/ Fanta/ Cola/ Spezi	0,4 l	4,00	Kirschsft	0,2 l	3,20
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,00	Johannisbeersaft	0,2 l	3,20
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,00	Maracujasaft	0,2 l	3,20
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	3,00	Cranberrysaft	0,2 l	3,20
			Rhabarbersaft	0,2 l	3,20

Hopfen und Malz

Vom Fass

Veltins Pils	0,3 l	3,50
Veltins Pils	0,5 l	4,90
Alsterwasser	0,3 l	3,50
Alsterwasser	0,5 l	4,90
Kräusen Pils	0,3 l	3,90
Kräusen Pils	0,5 l	5,40
Hemelinger Dunkel	0,3 l	3,80
Hemelinger Dunkel	0,5 l	5,30
Maisel´s Hefeweizen	0,3 l	3,80
Maisel´s Hefeweizen	0,5 l	5,30

Flaschenbier

Maisel´s Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,30
Aktien Zwickl Kellerbier	0,5 l	5,30
Maisel´s Pale Ale alkoholfrei	0,33 l	3,90
Pülleken „Helles“	0,33 l	3,60
Veltins 0,0 alkoholfrei	0,33 l	3,60
Veltins Alster 0,0 alkoholfrei	0,33 l	3,60
Vita Malz	0,33 l	3,60

Lust auf Wein?

Im hinteren Teil der Speisekarte finden Sie
unser feine Wein-Auswahl.

Viel Spaß beim Stöbern!

Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe.

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Salate und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salat
mit Kräuter-Vinaigrette
6,00

Gratinierter Ziegenkäse
mit Blattsalat, Honig – Senf – Vinaigrette und
karamellisierten Walnüssen
14,60

Caesar Salad
mit Croûtons, Tomaten und Parmesan
12,50

Wahlweise Caesar Salad
mit gebratener Hühnchenbrust (160 g)
17,50

Suppen

Gewürzte Cremesuppe vom Zuckermais
mit Chili und Croûtons
7,50

Stemmer Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Spargel, Möhrchen und Fleischklößchen
7,90

Für unsere kleinen Gäste

„Feuerwehrmann Sam“
Nudeln mit Tomatensauce
7,50

„Biene Maja“
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup
8,90

Pasta

Bolognese vom Stemmer Wild
mit Pasta und Parmesan
17,00

Orrecchiette mit Fenchel – Salsiccia – Sugo
und confierten Tomaten
20,00

Pappardelle
mit Walnussauce, Feta
und eingelegten Feigen
15,00

Vegan

Orientalisch gefüllte Aubergine *(vegan)*
mit Bulgur, Tomatencoulis und Röstkartoffeln
16,50

Gebackener Quinoaburger *(vegan)*
mit Koriandermayonnaise, Salat
und Pommes Frites
17,50

Umbestellungen im Rahmen der Speisekarte sind à € 2,00 möglich.

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Aus dem Meer

Eingelegte Matjesfilets in Hausfrauensauce

mit Bratkartoffeln

19,50

...als kleine Portion 15,00

Gebratene Doradenfilets

auf toskanischem Gemüse - Sud und Kartoffelstampf

24,50

Schnitzel

Wiener Schnitzel

aus der Kalbsoberschale

mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

26,50

Bauernschnitzel

Schweinerückenschnitzel mit Bratkartoffeln & Spiegelei

21,00

...als kleine Portion 17,00

Mediterranes Hähnchenbrustschnitzel

(Paniert mit Parmesan, getrockneten Tomaten, Kräutern)

mit kleinem Salat, Wedges und Zitrone

19,90

Saucen zum Schnitzel

...mit Pilzrahmsauce € 2,90

...mit Paprikasauce € 2,90

...mit Pfeffersauce € 2,90

...mit Sauce Hollandaise € 2,70

Vom Galloway-Rind aus Stemma

Galloway-Burger

mit hausgemachter Burger-Mayonnaise,
Bacon, Salatgarnitur und Pommes Frites

23,50€

Galloway - Gulasch

mit Paprikastreifen, Champignons
und Vollkornnudeln

22,50



Das Geheimnis hinter dem besonderen Geschmack

Im Gegensatz zur „intensiven“ Viehhaltung kommt es bei der so genannt „extensiven“ Haltung der Galloways nicht darauf an, dass die Tiere möglichst schnell Gewicht zulegen.

Im Gegenteil, Galloways sollen sich im Freien viel bewegen und bekommen kein Kraftfutter zugefüttert. Dies entspricht nicht nur ihrer Natur, sondern nur so kann sich der typisch feine Geschmack des Fleisches entwickeln.

Das magere Fleisch hat feine Fettäderchen, schmeckt aromatisch und leicht nussig. Besonders zart ist die Konsistenz von Ochsenfleisch, während Bullenfleisch einen intensiveren Geschmack und eine festere Konsistenz hat. Wichtig für die gute Qualität von Gallowayfleisch ist zudem, dass dem Fleisch ausreichend Zeit zum Reifen gegeben wird, dieses "Hängen" kann bis zu drei Wochen dauern.

(Quelle: www.essen-und-trinken.de)

Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe.

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Fleisch

Wildburger aus eigener Jagd
mit Zwiebel-Birnen Chutney, Preiselbeer-Mayonnaise,
Süßkartoffel-Pommes und Salatgarnitur
22,50

Geschmorter Braten vom Stemmer Wild
in eigener Sauce mit grünen Bohnen und Kroketten
25,00

Argentinisches Rinderrückensteak (200g)
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat
32,00

Wildbuletten mit Burgundersauce,
glasierten Kräuterseitlingen, Tomatenconfit und Kartoffelstampf
25,00

Gefüllte Hühnerbrustroulade
mit mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln
21,00

Wissenswertes über Wildfleisch

Fleisch von glücklichen Tieren:

Wildtiere wachsen absolut natürlich auf und werden
mit einer Jagdwaffe erlegt. Es entsteht also kein
unnötiger Stress auf Autobahnfahrten, beim Verladen
oder im Schlachthof.

Regional und ökologisch:

Unser Wildfleisch stammt aus der Gemeinde & belastet
aufgrund der geringen Anfahrt die Umwelt nicht.

Schmackhaft und hochwertig:

Durch das Leben in der Natur ernähren sich Wildtiere
vollkommen natürlich und bewegen sich viel. Wildbret
enthält daher viele Vitamine und Nährstoffe, und ist
reich an essentiellen Omega-3-Fettsäuren. Außerdem
ist es cholesterin- und fettarm

Deftig

Stemmer Currywurst
mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites
12,80

Stemmer Ofenkartoffel
mit geräuchertem Lachs, Sourcream und Salatgarnitur
18,00

Bauernfrühstück
Bratkartoffeln mit Ei, Räucherschinken und Gewürzgurke
15,00

Umbestellungen im Rahmen der Speisekarte sind à € 2,00 möglich.

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Süße Verführungen

Mini's

Mini Crème Brûlée
der Klassiker als Mini
3,50

Mini Schokoküchlein
mit flüssigem Kern
4,50

Zitronencreme
mit Blaubeeren
4,00

3 Minis als Dreierlei
zum Schnökern
9,90

Eiscreme

„Wach nach Acht“
Espresso – 1 Kugel After-Eight-Eiscreme - Sahne
4,50

Eiskaffee
Kaffee – 2 Kugeln Vanilleeis - Sahne
5,20

Gemischtes Eis
3 Kugeln bunt gemischtes Eis - Sahne
5,20

Tartufo
Schokoladeneis mit Zabaione-Kern im Kakaomantel
6,20

Schultens Spezial

Salz - Karamell Panna Cotta mit Frucht -

Topping
7,00

„Eis & Heiß“
Vanilleeis mit heißen Früchten
5,90

Unser Tipp nach dem Essen!

Espresso Martini Cocktail 7,80
Espresso, Khalua Kaffeelikör & Absolut Wodka

Kaffee und Tee

Kaffee

Tasse Kaffee 2,70
Cappuccino 3,00
Espresso 2,50
Doppelter Espresso 3,50
Milchkaffee 3,50
Latte Macchiato 3,60
Heißer Kakao 3,80

Meßmer Tee

Darjeeling 2,70
Earl Grey 2,70
Grüner Tee 2,70
Kräutertee 2,70
Pfefferminztee 2,70
Rooibos-Vanille 2,70
Waldbeere 2,70

Mit Schuss

Glühwein 3,80
Irish Coffee 8,50

Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe.

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Hochprozentiger Nachtisch



Seit 1906 produziert die Bruns-Spirituosenfabrik in Rotenburg geistige Getränke von erlesenem Geschmack. Obwohl sie zu den ganz kleinen Manufakturen zählen, können sie sich gegen die Großen am Markt behaupten. Das klappt nur mit bester Qualität und viel Herzblut.

Bullensee Blau

Weicher Kräuterlikör mit Blaubeer-Aromen
30 % - 2cl - 3,20

Blackberry

Unser Favorit: Brombeerlikör, fruchtig aber nicht süß!
22 % - 2cl - 3,20

Nuss

Haselnusslikör - perfekt zu Kaffee und Dessert
28 % - 2cl - 3,20

Knolli Kartoffelschnaps

Etwas Feines von früher
„Drink wat kloar is, sech wat woar is!“
32% - 2cl - 3,00

Es hat Ihnen geschmeckt?

Wir verkaufen die Spirituosen auch in 0,35 l
Flaschen an der Rezeption....



Sie mögen Grappa, Cognac und Co? Dann werden Sie Marzadro lieben. Dieser sympathische Familienbetrieb aus Nogaredo am Gardasee begann 1949 mit dem Destillieren erster Grappen. Heute werden sie dafür auf der ganzen Welt hoch geschätzt, vielfach prämiert und ausgezeichnet.

La Trentina Barrique Morbida

Ein klarer Grappa, süffig, mild und reichhaltig
41 % - 2cl - 3,30

Le Dic'otto Lune

Übersetzt: Die 18 Monde - ein sehr guter Grappa zum fairen Preis. Hergestellt aus Treestern der heimatischen Region Trentino, danach ruht das Destillat noch 18 Monate lang in Eichenfässern.
41 % - 2cl - 3,70

Le Giare Amarone

Le Giare ist ein Grappe der Spitzenklasse. Rein aus der trentiner Amarone-Traube wurde er über 3 Jahre im Eichenfass ausgebaut. Er schmeckt intensiv und reichhaltig mit einem samtigen, weichen Körper.
41 % - 2cl - 4,60

Grappa-Tasting

Richtig genießen kann man natürlich nur im Vergleich.
Alle 3 Grappen zum Angebotspreis von € 9,80

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Spirituosen je 2 cl

Jubiläums Aquavit	40 %	4,50	Jägermeister	35 %	2,80
Malteser Kreuz	40, %	4,50	Fernet Branca	42 %	3,50
Linie Aquavit	42 %	3,50	Kümmerling	35 %	3,50
Helbing Kümmel	35 %	3,00	Underberg	44 %	3,50
Obstler	38 %	2,50	Ramazotti	30 %	3,50
Kirschwasser	40 %	3,00	Ratzeputz	58 %	3,50
Himbeergeist	40 %	3,00	Heidegeist	50 %	3,50
Williams Birne	40 %	3,00	Rattenkiller	50 %	3,50
Mirabelle	40 %	3,00	Asbach Uralt	38 %	3,00
Grappa	40 %	3,00	Schinkenhäger	38 %	2,50
Calvados	40 %	3,00	Absolut Wodka	40 %	3,00
Eierlikör	20 %	2,50	Sambuca	40 %	2,80
Baileys	17 %	2,50	Ouzo	40 %	2,80
			Amaretto	21 %	2,50

Whisky je 4 cl

Glenmorangie 10y Highlands	40 %	7,50	Laphroiaig 10y Islay, sehr rauchig	40 %	9,50
Auchentoshan Lowlands, 3-Fach destilliert, sehr weich	40 %	8,50	Highland Park 12y Orkney	40 %	9,50
Glenlivet 15 y Speyside	40 %	9,90	Tullamore Dew Irland	40 %	6,00
Glenfiddich 12y Speyside	40 %	7,50	Bushmills Malt 10y Irland	40 %	7,50

Rum & Weinbrand je 4 cl

103 Brandy Jerez	36 %	5,50	Bacardi 8 Jahre Kuba	40 %	6,00
Hennessy Cognac VS Cognac Region, West Frankreich	40 %	8,50	Ron Botugal Reserva Venezuela	40 %	8,50

Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe.

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Weinkarte

*„Wer Wein trinkt, schläft gut, wer gut schläft, sündigt nicht,
wer nicht sündigt, wird selig, wer also Wein trinkt, wird selig.“*

- William Shakespeare

Schaumwein

Sekt, halbtrocken

Unser Klassiker für kleine und große Feiern, mit
angenehmer Rest-Süße.

0,1l - 3,20

0,75l - 19,50

Montelvini Promosso Spumante Extra Dry

Angenehme Säure, lebendig,
fruchtig, zarte Körper.

0,75l - 26,00

Bouvet, Crémant de Loire brut

Chenin Blanc & Chardonnay

Ein goldfarbener Crémant mit feiner Perlage.
Fruchtbetonter Gaumen mit Aromen von Birne,
Honigmelone und feinen Zitrusnoten. Ein klassischer,
cremiger Stil mit Anklängen von Rhabarber und
schöner, fast mineralischer Länge.

0,75l - 39,00

Offener Weißwein

Chardonnay „Cepages“

Jean Dulac, Frankreich

Ein frischer und anregender Chardonnay mit Duft von
Zitrusfrüchten und grünem Apfel.

0,2l - 5,50

0,75l - 19,50

Grauburgunder

Weinhaus Büchner, Pfalz

Dieser Grauburgunder ist gehaltvoll, komplex und sehr
harmonisch im Geschmack. Im Mund zeigt sich der
Wein aromatisch, dennoch elegant und frisch.

0,2l - 6,50

0,75l - 23,00

Riesling

Weinhaus Büchner, Pfalz

Sehr erfrischend, elegant und fruchtbetont.
Perfekte Harmonie von Alkohol, weinfruchtiger Säure
und sehr dezenter Restsüße.

0,2l - 6,00

1,0l - 26,50

Spätlese - lieblich

Weingut Thomas Rath, Rheinhessen

Fruchtaromen von Apfel, Pfirsich und Aprikose perfekt
mit einer edlen Süße kombiniert.

0,2l - 5,50

0,75l - 19,50

Umbestellungen im Rahmen der Speisekarte sind à € 2,00 möglich.

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Offener Roséwein

Tempranillo Rosé
Campo Viejo, Rioja

Himbeerrot in der Farbgebung überzeugt dieser spritzige Wein durch seinen frischen, fruchtigen und vollmundigen Geschmack

0,2l - 6,00

0,75l - 23,00

Portugieser Weißherbst - lieblich
Weingut Leoff, Pfalz

Ein fruchtiger, runder Wein aus der Portugieser Traube

0,2l - 5,50

0,75l - 19,50

Offener Rotwein

Dornfelder
Weinhaus Büchner, Pfalz

Der Dornfelder zeigt sich kräftig im Geschmack, angenehm fruchtig und mit reifen Tanninen. Er präsentiert sich ausgewogen mit einem langen Nachhall.

0,2l - 6,50

0,75l - 23,00

Dornfelder - lieblich
Weingut Leoff, Pfalz

Ein Wein mit angenehmer Restsüße und fruchtig weich.

Für alle die es gern lieblich mögen.

0,2l - 5,50

0,75l - 19,50

Merlot
Jean Dulac, Frankreich

Dieser granatroten Merlot zeigt kräftige Beerenaromen und feine Nuancen von Cassis, Kirsche und Himbeerkonfitüre.

0,2l - 5,50

0,75l - 19,50

Primitivo di Manduria Uno Doc
Masseria la Volpe, Apulien
Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen.
Duft reifer Früchte und gewürzten Noten.
Balancierter und delikater Wein.

0,2l - 7,90

0,75l - 29,00

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Weißwein Flaschen

Graacher Domprobst Riesling

VDP Große Lage

Mosel, Dr. Loosen, Bernkastel-Kues

Das Herzstück unter den Graacher Lagen. Die Weine zeigen sich extraktreich und strukturiert, geprägt von Devonschieferböden mit kräutrig-erdigen Tönen, wie wir sie schon aus dem umliegenden Graacher Himmelreich kennen.

0,75l - 49,00

Riesling Vini et Vita VDP

Flick, Rheingau

Trockener Basisriesling aus bestem Hause.
Deutlich "gehobener" Alltagsriesling.

0,75l - 33,00

I Frati Lugana DOC

Italien-Venetien, Ca dei Frati

Dieser Wein ist der ganze Stolz und das Aushängeschild dieses Weingutes. Die Rebsorte Lugana, aus der dieser Wein hergestellt wird, spiegelt die Tradition im Weinbau am südlichen Gardasee wieder. Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln.

0,75l - 39,00

Sauvignon Blanc

Oliver Zeter, Pfalz

Oliver Zeters Sauvignon Blanc ist ein pfälzisches Unikat. Diese Vielfalt an Böden und Mikroklimata schmeckt man in sieben Sauvignon-Blanc-Parzellen: goldgelb, stachelbeerig und lebendig

0,75l - 39,00

Grüner Veltliner "Vier Zeiten"

Österreich-Weinviertel, Weingut Schwarzböck

Die würzigste Version der „Leicht & Lebhaft“. Weinlinie bietet den Duft eines Kräuterstrausses und Aromen knackiger Apfelsorten. Mit seinem lockeren, verführerischen Säurespiel wirkt dieser Wein sympathisch und beinahe ein wenig frech.

0,75l - 26,00

Pinot Grigio

Weingut Kaefer, Venetien

Ein frischer, fruchtiger Pinot Grigio mit klarer Struktur und angenehmer Säure.

0,75l - 26,00

Weißer Burgunder & Chardonnay Gutswein

Rheinhessen, Weingut Becker Landgraf

Feine gelbe Früchte und etwas Mandel.
Elegant, fein salzige Mineralität mit einer sanften, leicht cremigen Säure.

0,75l - 28,00

Roséwein Flaschen

Gris Blanc

Bertrand, Südfrankreich

Sehr helles Lachsrosa, Aromen von Erdbeere und Kräutern, dann ein feinwürziges Finale mit frischer Säure.

0,75l - 29,00

Umbestellungen im Rahmen der Speisekarte sind à € 2,00 möglich.

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Rotwein Flaschen

Bordeaux A.C.

Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux

Diese Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon ist fruchtig, feingliedrig und sehr angenehm ausgewogen.

0,75l - 29,00

Spätburgunder QbA

Deutschland-Pfalz, Weingut Leonhard

Ein weich-samtiger Rotwein mit feiner Nase nach Johannisbeere und reifer Kirsche, ausgewogene Tannine und langer Nachgang.

0,75l - 28,00

Merlot DOC

Italien-Trentino, Cantina Sociale di Trento

Rubinrot mit Granat-Reflexen, in der Nase Gewürznoten und Anklängen an rote Früchte; im Geschmack trocken, voll, ausgewogen und manchmal würzig, mit weichen und eleganten Tanninen.

0,75l - 29,00

Chianti Classico DOCG

Lamole, Toscana

Trocken, elegant und vielschichtig. Toller Classico aus hoher Lage mit feinwürziger Aromatik und perfektem Gerbstoff. Referenzwein!

0,75 - 49,00

Beefsteak Club Beef & Liberty Malbec

Argentinien-Mendoza, Beefsteak Club

Ein tiefer, würzig-fruchtiger Malbec mit intensiven Aromen von reifer Pflaume und dunkler Schokolade, gut eingebundene Tannine

0,75l - 32,00

Tempranillo

Campo Viejo, Rioja

Eleganter Spanier mit einer optimalen Balance aus Aromen von Blaubeeren, Süßholz und Vanille.

0,75l - 26,00

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Longdrinks

Havana Club 3y	0,2 l	6,50	Jim Beam	0,2 l	6,50
Bacardi Rum	0,2 l	6,50	Johnny Walker	0,2 l	6,50
Captain Morgan Rum	0,2 l	6,50	Jack Daniels	0,2 l	7,50
Bacardi Rum 8 Jahre	0,2 l	8,50	Tullamore Dew	0,2 l	7,50
Wodka Gorbatschow	0,2 l	6,50	Gordons Gin	0,2 l	6,50
Absolut Wodka	0,2 l	7,50	Tanqueray Gin	0,2 l	7,50
Strothmann Weizenkorn	0,2 l	5,50	Hendricks Gin	0,2 l	9,50
Springer Urvater	0,2 l	5,50	Jeweils mit Coca Cola, Fanta, Zitronenlimo, Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		
Pernod	0,2 l	6,50	Mit Energy Drink Aufpreis € 1,00		

Wat fort Herz

Toers ward de Minsch geborn, dat Öller kumt erst mit de Johnn.
He lehrt von ersten Dag af an, wat he fört Leben bruken kann.
Glieks fangt he an sick allns to marken, as erstes geht das los mit quarken.
Denn nimmt sien Mudder em to Bost, he markt, dat is de rechte Kost.
Glieks dorto markt he denn nu, so bringt son Froonsminsch een to Ruh.
Wenn ´t an de Bost mal nich so schmatzt, geht uck ´n Buddel as Ersatz.
Aus „De Bull wör dull“ von Friedrich Ehlbeck aus Lauenbrück

Op’n Fischmarkt verköfft en Keerl Vogels. „Düsse Kanarienvogel snackt sogoor Platt“, seggt he to en Kunnen. „Glööv ik nich“, seggt de. „Denn pass maal fix op“, seggt de Verköper, un to den Vogel: „Wat wullt du smöken: Zigarr oder Piep?“ Antert de Kanarienvogel: „Piep.“

Quelle: <https://www.shz.de/5461701> ©2020

Lob oder Kritik

Hat es Ihnen bei uns gefallen?
Bitte empfehlen Sie uns weiter
und teilen Sie Ihre Meinung online.

Dazu können Sie einfach
den QR-Code scannen



Umbestellungen im Rahmen der Speisekarte sind à € 2,00 möglich.