

Graf Balduin

Hotel • Restaurant • Café

Estherwegen

Tel. 05955 / 20200



ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch	Ruhetag
Montag Dienstag Donnerstag Freitag Samstag	15.00 bis 22Uhr <i>Küchenzeiten</i> <i>17.30 bis 20.30Uhr</i>
Sonntag	Von 11.00 bis 21 Uhr Durchgehend Küche 11.30 bis 20.30 Uhr
Jeden 1.Sonntag im Monat	Ab 17 Uhr geschlossen Küche bis 16 Uhr

**Planen Sie eine Feier oder einen
Aufenthalt mit einer Gruppe?**

Anfragen unter:

hotel@graf-balduin.de

An Feiertagen gesonderte Öffnungszeiten !!

VORSPEISEN

Knoblauchbaguette	€ 3,50
Drei Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und frischem Parmesan	€ 7,50
Drei Matjes-Bruschetta spicy an Salatgarnitur und Mangochutney	€ 7,50
Drei in Kräuterbutter gebratene Scampi im Pfännchen serviert, dazu Baguette	€ 8,80
1/2 Dutzend Weinbergschnecken, unter der Kräuterbutterbrotkruste gratiniert, dazu Baguette	€ 7,50
Pfifferlingspfännchen Sautierte Pfifferlinge mit Kräutern, Knoblauch und Schmandsoße, dazu Baguette	€ 8,80

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage, Gemüserauten, Klößchen und Nudeln	€ 4,60
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und frischem Parmesan überbacken	€ 5,50
Goulaschsuppe	€ 5,50
Champignonsuppe im Roggenbrot serviert	€ 6,90



SALATE

Kleiner gemischter Salat	€ 4,00
Portion Knoblauchbaguette	€ 3,50
Caesar Salad Eisbergsalat mit Tomaten, Ananas und Parmesan, French Dressing	€ 12,90
Caesar Salad mit Hähnchenbrust Eisbergsalat mit Tomaten, Ananas, Parmesan und gebratener Hähnchenbrust , French Dressing	€ 17,10
Großer Salatteller mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln, dazu Sauerrahm	€ 15,80
Großer Salatteller mit einem Rumpsteak (200g) vom Angus Rind, Kräuterbutter	€ 19,90
Schweizer Wurstsalat ^{2,3,8}	€ 12,90

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette.

Unsere Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit

French Dressing*
Joghurtdressing
Balsamico Dressing



FISCH

Gebratene Forelle Müllerin Art mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	€ 17,30
Gebratenes Schollenfilet , in Eihülle mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Blattsalat in Joghurtdressing	€ 17,30
Fischteller Graf Balduin Gebratener Scampi, Seelachs- und Lachsfilet mit Kräuterrahmsoße, Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln	€ 19,80
Gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen à la creme, Champagnersoße und Salzkartoffeln	€ 24,50
Holländischer Matjes auf Kartoffelrösti , dazu Hausfrauensoße	€ 15,50
Kleine Portion	€ 11,50
Matjes Dreierlei Kräutermaatjes, Holländischer Matjes und Rotweinmaatjes mit Zwiebeln, Hausfrauensoße, Cocktaildip, Bohnen und Bratkartoffeln	€ 16,50
Matjes auf Torfbrot Zwei Matjesfilets auf Torfbrot mit Zwiebelringen und Tomatenscheiben	€ 12,90



FLEISCH

Rinderrouladen^{2:3} in eigener Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln Kleine Portion	€ 17,50 € 13,00
Gebratene Hähnchenbrust mit Curry-Ananassoße, im Reisrand serviert, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	€ 16,50
Ritterspieß Medaillons vom Rind, Schwein und Huhn am Spieß, auf Bratkartoffeln mit Champignons in Rahmsoße, geschmorte Zwiebeln, Kräuterbutter und Bohnen im Speckmantel ^{2:3}), in der Pfanne serviert	€ 24,90
Gebratenes Schweinerückensteak –Rösti Gebratenes Schweinerückensteak (200g) mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, und Rösti mit Sauerrahm serviert	€ 15,80
Medaillons Bernaise Drei gebratene Schweinemedallions mit Bacon, Sauce Bernaise und Pommes frites	€ 17,40
Gebratenes Schweinerückensteak mit Pfifferlingen in Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln	€ 18,90
Medaillons Jäger Art Drei gebratene Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße, Kroketten und gemischtem Salat Kleine Portion	€ 17,40 € 13,50



STEAKS

Rumpsteak Pfifferlinge

Rumpsteak (200g) vom Angus Rind mit Pfifferlingen, Kräuterbutter, Grilltomate und Bratkartoffeln € 26,90

Rumpsteak Ofenkartoffel

Rumpsteak (200g) vom Angus Rind mit Kräuterbutter, Grilltomate, Knoblauchbrot, Ofenkartoffel mit Sauerrahm € 21,90

Rumpsteak Rösti

Rumpsteak (200g) vom Angus Rind mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln, Kartoffelrösti und Sauerrahm € 23,90

Rumpsteak Champignon

Rumpsteak (200g) vom Angus Rind mit gebratenen Champignons, Speck^{2,3)} und Zwiebeln, Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln € 24,90

Pfeffersteak

Rumpsteak (200g) vom Angus Rind mit Grilltomate Pfefferrahmsöße, Pommes frites € 22,90

Beilagen-Empfehlung:

Salat € 4,00
Gemischtes Gemüse € 4,00
Sauce Bernaise € 3,50
Sauce Hollandaise € 3,50

SCHNITZEL & BURGER

Schnitzel Jäger Art

Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken
mit Rahmsoße von frischen Champignons,
dazu Pommes frites

€ 14,80

Kleine Portion

€ 9,90

Schnitzel mit Paprika-Zwiebel-Soße

Zwei paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Paprika-Zwiebel-Soße, dazu Pommes frites

€ 14,80

Schnitzel Pfifferlinge

Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pfifferlingen à la creme, dazu Pommes frites

€ 18,90

Kleine Portion

€ 12,50

Hawaii - Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit frischer Ananas, Kochschinken^{2;3)} und
Käse überbacken, dazu Kroketten

€ 15,80

Kleine Portion

€ 11,50

Schnitzel Rustikal

Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken
mit gebratenen Champignons, Speck^{2;3)}, Zwiebeln
und Bratkartoffeln in der Pfanne serviert

€ 16,30

Balduin Burger

Salat, Tomate, eingelegte Gurke, Zwiebeln,
Bacon und Haus Dip mit Pommes frites rot-weiß

€ 10,50

Balduins Cheeseburger

Salat, Tomate, eingelegte Gurke, Zwiebeln, Bacon,
Käse und Haus Dip
mit Pommes rot-weiß

€ 11,00

Balduins Hähnchen-Burger

Hähnchenbrust im Knuspermantel, Frischkäsedip,
Mangochutney, Tomate, Pommes frites rot-weiß

€ 12,80

Alternativ zum Schweineschnitzel bieten wir Ihnen alle
Schnitzelgerichte auch unpaniert oder als Hähnchenschnitzel an!

VEGETARISCH

Tomatensuppe mit Reis und Sahnehaube	€ 5,10
Gebratene Pfifferlinge auf Esterweger Torfbrot mit Rührei und Salatgarnitur	€ 15,90
Tagliatelle mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße und glacierten Kirschtomaten	€ 15,90
Kleine Portion	€ 12,80
Kartoffelrösti mit Champignons und Käse überbacken	€ 14,80
Kleine Portion	€ 11,80
Burger Camembert Salat, gebackener Camembert, Meerrettich, Preiselbeeren, gebackene Petersilie, dazu gemischter Salat	€12,50
Burger Schafskäse Salat, Tomate, eingelegte Gurke, Zwiebeln, gebackener Schafskäse und Haus Dip mit Pommes rot-weiß	€ 10,50



KINDERKARTE

Kleine Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage,
Gemüwestreifen, Klößchen und Nudeln € 2,60

Nudeln in Tomatensoße € 6,50

Chicken nuggets mit Pommes frites rot-weiß € 6,60

Junior Ritterteller
Gebratenes Schweineschnitzel mit Pommes frites
rot-weiß € 7,80

Seeräuberteller
Ein Schollenfilet in Eihülle mit Kroketten
und Minisalat € 8,80

Kinder- Apfelschorle (0,1Liter) € 1,10

... oder bestellen Sie einen Teller
für den Ritterfeldzug!
Ihr Kind isst bei Ihnen mit!



PAUSENSCHMAUS

Torfbrot Graf Balduin

Zwei Scheiben Torfbrot belegt mit Gurken,
Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken

€ 8,50

Toast Hawaii

Zwei Scheiben Toast belegt mit Kochschinken^{2:3)},
frischer Ananas und Käse überbacken

€ 9,90

Kleine Portion

€ 7,90

Strammer Max

Schinken^{1:2:3)} auf Esterweger Torfbrot mit
zwei Spiegeleiern, Gewürzgurke¹³⁾

€ 9,40

Bauernomelette mit Gewürzgurke

€ 10,80

Kleine Portion

€ 8,10

Bauernschmaus

Ein gebratenes Schweinerückensteak mit Champignons,
geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter auf Toast

€ 10,90

Roher Schinken^{1:2:3)} Salami oder Käse auf Torfbrot
mit Zwiebeln und Gewürzgurke

€ 9,50

Gebratene Pfifferlinge auf Esterweger Torfbrot

mit Rührei und Salatgarnitur

€ 15,90

Kleine Portion

€ 11,90

Buchweizenpfannkuchen

Fünf Buchweizenpfannkuchen
mit Bacon und Preiselbeeren

€ 12,80

Zwei Buchweizenpfannkuchen
mit Bacon und Preiselbeeren

€ 8,50

DESSERT

Hausgemachte kleine Naschereien

After Eight Parfait ¹⁾ mit Sahnehaube	€ 2,80
Baileys Parfait mit Sahnehaube	€ 3,50
Parfait von Eierlikör mit Sahnehaube und Schokoraspeln	€ 3,50

Eis

Kugel Eis	€ 1,10
Gemischtes Eis	€ 3,30
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 3,90

*Weitere Eisbecher finden
Sie in unserer Eis-Karte*



Wir sind gesetzlich für die Auflistung der Zusatzstoffe verpflichtet:

- 1 Mit Farbstoff
- 2 Mit Konservierungsstoff
- 3 Mit Antioxidationsmitteln
- 4 Mit Geschmackverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 Gewachst
- 8 Mit Phosphat
- 9 Chininhaltig
- 10 Cofeeinhaltig
- 11 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
- 12 Unter Schutzatmosphäre verpackt
- 13 Mit Süßungsmittel
- 14 Mit einer oder mehreren Zuckerarten, Süßungsmitteln
- 15 Auf der Grundlage von bestimmten Süßungsmittel
- 16 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 17 Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 18 Konserviert mit Thiabendazol
- 19 Nach der Ernte behandelt mit Chlorproham, Imazalil und Thiabendazol
- * Majonaise enthält (1;2;3;4;8;13;17)
- ** Vesperplatte kann alle Zusatzstoffe enthalten

Allergenkennzeichnung

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch / Lactose
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid / Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns oder an unsere Mitarbeiter, wir helfen Ihnen gerne weiter

Ihre Familie Frank Kuhr