

Graf Balduin

Hotel • Restaurant • Café

Estherwegen

Tel. 05955 / 20200



SPEISEKARTE



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

Anfragen unter:

hotel@graf-balduin.de

An Feiertagen gesonderte Öffnungszeiten !!

Graf Balduin

Hotel • Restaurant • Café
∞ Esterwegen ∞
Tel. 05955 / 20200



ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch	Ruhetag
Montag Dienstag Donnerstag Freitag Samstag	Öffnungszeiten von 15.00 bis 22Uhr <i>Küchenzeiten</i> 17.30 bis 20.30Uhr
Sonntag	Öffnungszeiten von 11.00 bis 21 Uhr Durchgehend Küche 11.30 bis 20.30 Uhr
Jeden 1.Sonntag im Monat	Ab 15 Uhr geschlossen Küche bis 14 Uhr

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

Anfragen unter:

hotel@graf-balduin.de

An Feiertagen gesonderte Öffnungszeiten !!

VORSPEISEN



Zwei Knoblauchbaguette	€ 5,60
Drei Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und frischem Parmesan	€ 9,80
Drei in Kräuterbutter gebratene Scampi im Pfännchen serviert, dazu Baguette	€ 12,70
1/2 Dutzend Weinbergschnecken , unter der Kräuterbutterbrotkruste gratiniert, dazu Baguette	€ 10,20
Gebackene Champignons mit Sauerrahm und Knoblauchdip, dazu Baguette	€ 10,20

SUPPEN

Currysuppe spicy mit einem gebackenem Scampi	€ 8,90
Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage , Gemüserauten, Klößchen und Nudeln	€ 7,20
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und frischem Parmesan überbacken	€ 7,90
Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhack im Roggenbrot serviert	€ 10,90



SALATE



Gemischter Salat	€ 6,90
Farmer Salat Weißkohl und Möhre trifft Schmand-Mayonnaise	€ 6,50
Rote Beete Salat	€ 6,50
Gebratener Ziegenkäse auf Linsensalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und schwarzem Balsamico	€ 23,60
Großer Salatteller mit zwei gebratenen Medaillons vom Schwein, Kräuterbutter	€ 25,00
Großer Salatteller mit einem Rumpsteak (200g) vom Angus Rind, Kräuterbutter	€ 31,00

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette.

Unsere Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit

French Dressing*
Joghurtdressing
Balsamico Dressing



FISCH



Gebratenes Lachsfilet

vom Norweger Lachs auf Meerrettich-Kartoffelpüree
und Lauchgemüse

€ 27,50

Gebratene Forelle Müllerin Art

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und gemischtem Salat

€ 26,50

Schollenfilet in Eihülle Finkenwerder Art

mit Speck und Zwiebeln Salzkartoffeln
Kleine Portion

€ 26,50

€ 22,50

Fischteller Graf Balduin

Gebratener Scampi, Seelachs- und Lachsfilet
mit Kräuterrahmsoße, Mandelbrokkoli,
Salzkartoffeln

€ 27,50

Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut,
Kräuterrahmsoße und Bratkartoffeln

€ 27,50



FLEISCH



Rinderrouladen^{2;3} in eigener Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	€ 26,90
Kleine Portion	€ 22,90
Gebratene Hähnchenbrust in Eihülle auf Bandnudeln und Curry-Ananassoße	€ 24,90
Ritterspieß Medaillons vom Rind, Schwein und Huhn am Spieß, auf Bratkartoffeln mit Champignons in Rahmsauce, geschnittene Zwiebeln, Kräuterbutter und Bohnen im Speckmantel ^{2;3} , in der Pfanne serviert	€ 31,00
Balduins Bratenplatte Geschmorte Rinder- und Schweinebraten in Burgundersauce mit Bohnen, Speck und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	€ 26,90
Medaillons Bernaise Drei gebratene Schweinemedallions mit Bacon, Sauce Bernaise und Pommes frites	€ 24,90
Medaillons Jäger Art Drei gebratene Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce, Kroketten	€ 24,90
Kleine Portion	€ 22,90
Gemischter Salat	€ 6,90
Farmer Salat Weißkohl und Möhre trifft Schmand-Mayonnaise	€ 6,50
Rote Beete Salat	€ 6,50



STEAKS



Surf & Turf

Gebratenes Filetsteak vom Angus Rind (180g)
mit 3 gebratenen Scampi und Kräuterbutter,
dazu Pommes frites

€ 34,80

Entrecôtepfanne

Gebratenes Entrecôte vom Angus Rind(230g)
mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln, Grilltomate
und Bohnen im Speckmantel^{2;3}, dazu Bratkartoffeln

€ 31,00

Rumpsteak Ofenkartoffel

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

€ 31,00

Rumpsteak Champignon

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

€ 31,00

Pfeffersteak

Rumpsteak (200g) vom Angus Rind mit Grilltomate
Pfefferrahmsoße, Pommes frites

€ 31,00

Rumpsteak Schmorgemüse

Rumpsteak (200g) vom Angus Rind
auf Schmorgemüse von Zucchini, Paprika und Zwiebeln,
Kräuterbutter

€ 31,00

Beilagen-Empfehlung:

Salat

€ 6,90

Gemischtes Gemüse, Hollandaise

€ 6,50

Sauce Bernaise

€ 4,00

SCHNITZEL & BURGER



Bauernschnitzel

Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken
mit Bacon und zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln € 23,50
Kleine Portion € 20,00

Schnitzel Jäger Art

Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken
mit Rahmsoße von frischen Champignons, € 23,50
Pommes frites € 20,00
Kleine Portion

Schnitzel mit Paprika-Zwiebel-Soße

Zwei paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Paprika-Zwiebel-Soße, Pommes frites € 23,50
Kleine Portion € 20,00

Schnitzel Rustikal

Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken
mit gebratenen Champignons, Speck^{2:3}, Zwiebeln
und Bratkartoffeln in der Pfanne serviert € 25,00

Balduins Hähnchen-Burger

Hähnchenbrust im Knuspermantel, Frischkäsedip,
Mangochutney, Tomate, Pommes frites € 19,50

Balduins Cheeseburger

Salat, Tomate, eingelegte Gurke, Zwiebeln, Bacon,
Käse und Haus Dip, Pommes frites € 19,50

Balduin Burger

Salat, Tomate, eingelegte Gurke, Zwiebeln,
Bacon und Haus Dip, Pommes frites € 19,50

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

VEGETARISCH



Tomatensuppe mit Reis Sahnehaube	€ 6,90
Gebratener Ziegenkäse auf Linsensalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und schwarzem Balsamico	€ 23,50
Grünkernbratlinge auf Schmor Gemüse, Parmesanschaum	€ 23,50
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gebackenen Champignons, Knoblauchdip	€ 23,50
Großer Kartoffelrösti mit gebratenem Ziegenkäse, Rucola, Kirschtomaten und Sauerrahm	€ 25,00
Kleine Portion	€ 22,00
Burger Camembert Salat, gebackener Camembert, Meerrettich, Preiselbeeren, gebackene Petersilie, Pommes frites	€ 19,50
Burger Schafskäse Salat, Tomate, eingelegte Gurke, Zwiebeln, gebackener Schafskäse und Haus Dip, Pommes frites	€ 19,50
Burger Grünkernbratling Salat, Salatgurke, Zwiebeln, Chili- Dip, Sauerrahm, Rote Beete Salat	€ 19,50



KINDERKARTE

(für Kinder bis 12 Jahren)



Kleine Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage, Gemüwestreifen, Klößchen und Nudeln	€ 3,80
Nudeln in Tomatensoße	€ 10,90
Chicken nuggets mit Pommes frites rot-weiß	€ 13,90
Junior Ritterteller Gebratenes Schweineschnitzel mit Rahmsoße, Erbsen und Spätzle	€ 13,90
Seeräuberteller Ein Schollenfilet in Eihülle mit Erbsen und Kroketten	€ 13,90
Kinder- Apfelschorle (0,1Liter)	€ 1,80
Eisvulkan Vanille– und Erdbeereis mit Sahne , Erdbeersöße, Streusel, Smarties und Eiswaffel	€ 5,40

... 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

€ 16,50

Toast Hawaii

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

€ 16,90

Kleine Portion

€ 12,90

Strammer Max

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

€ 18,50

Bauernschmaus

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

€ 19,90

Ritter-Vesper

Roher Schinken, Salami, Leberwurst und Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Tomate, dazu gemischtes Brot und Butter

€ 19,90

Buchweizenpfannkuchen

Fünf Buchweizenpfannkuchen mit Bacon und Preiselbeeren

€ 21,80

Drei Buchweizenpfannkuchen

mit Bacon und Preiselbeeren

€ 17,80

DESSERT



Hausgemachte kleine Naschereien

After Eight Parfait ¹⁾ mit Sahnehaube	€ 4,00
Baileys Parfait mit Sahnehaube	€ 4,60
Parfait von Eierlikör mit Sahnehaube und Schokoraspeln	€ 4,60

Eis

Kugel Eis	€ 1,80
Jumbo-Kugel-Eis	€ 4,00
Gemischtes Eis	€ 5,40
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 6,20

*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