

RESTAURANT



**50 REGIONALE,
DEUTSCHE UND
MEDITERRANE
GERICHTE**

In dieser Speisekarte finden Sie auch einige Gerichte, die mit einem **V** markiert sind.

***VEGETARISCH**

Rund 8 Millionen Menschen, 10 Prozent der Bevölkerung, ernähren sich in Deutschland vegetarisch. Bei der Herstellung unserer vegetarischen Gerichte wurde mit Ausnahme von Milchprodukten, Eier und Honig auf Lebensmittel tierischen Ursprungs verzichtet.

SPEISEN & GETRÄNKE AUF SEITE

4 GETRÄNKE

**6 VORSPEISEN
SUPPEN
SALATE**

**7 KLASSIKER
GRILLGERICHTE**

9 ITALIEN

10 ANATOLIEN

**11 DESSERTS
BIERGARTEN/TERRASSE
AKTIONSTAGE**

13 KINDERKÜCHE

16 WER WEISS DENN SOWAS?

17 ZUSATZSTOFFE/ALLERGENE

**Herzlich willkommen
im „LANDHAUS Lengede“ im Peiner Land
zwischen dem Nationalpark Harz und der Lüneburger Heide,
einem Ort zum Ankommen, Abschalten,
Genießen und Wohlfühlen.**

Anja ist unsere motivierte Chefköchin, die Sie Ihrem Können begeistern möchte.
Sie schafft es mit ihren Gerichten,
die regionale deutsche mit der mediterranen Küche Italiens und Anatoliens zu vereinen.

Nicht nur die Verwendung von frischen Produkten ist ihr wichtig,
sondern auch deren Herkunft und die Haltung der Tiere.
Darum sind wir bemüht, die meisten Lebensmittel von heimischen Produzenten zu beziehen.

Lassen Sie sich von unseren Speisen verführen
und genießen Sie das Essen unseres Küchenteams in vollen Zügen.

Bei uns finden Sie herzliche Gastlichkeit,
ein freundliches, sympathisches und kompetentes Team
sowie erstklassige Qualität im ganzen Haus.
Das alles macht den Ruf und die Ausstrahlung unseres Hauses aus.

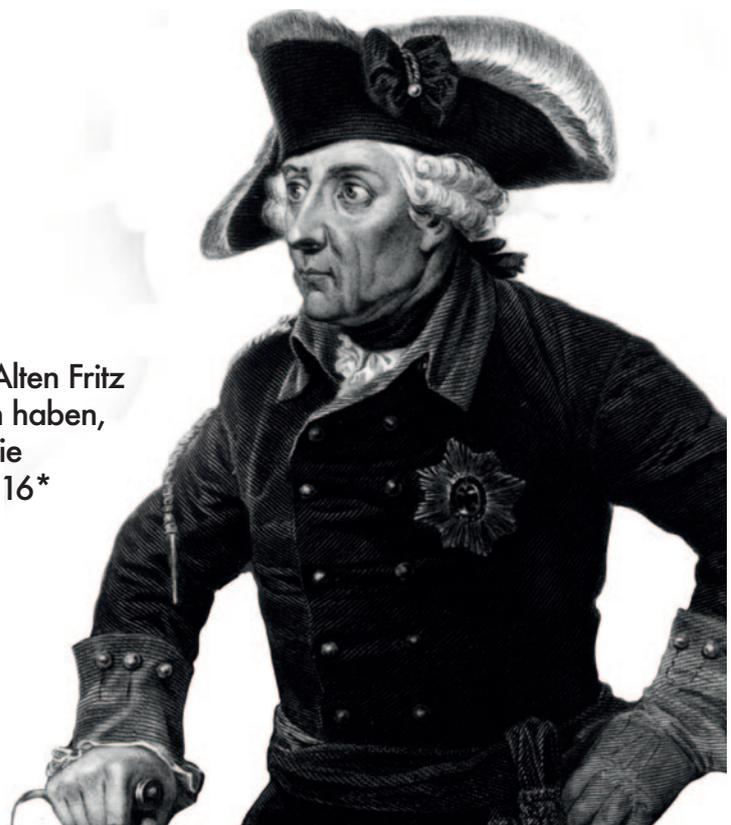
Wir sind mit Freude und Leidenschaft Ihre Gastgeber
und freuen uns, Sie als unsere Gäste verwöhnen zu dürfen.

**„Im LANDHAUS Lengede
soll jedernach seiner Fasson selig werden.“**

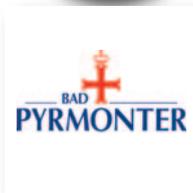
Frei nach Friedrich II. - Friedrich der Große - („Der Alte Fritz“) - König von Preußen
1712 - 1786

Deshalb haben wir - auch aus Gründen der besseren Lesbarkeit - auf den folgenden Seiten
auf die Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet.
Alle Personenbezeichnungen gelten dahergleichermaßen für alle Geschlechter.

Was wir dem Alten Fritz
zu verdanken haben,
lesen Sie
auf Seite 16*



PARTNER & PRODUKTE



LANDHAUS GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Bad Pyrmont classic oder still
Flasche 0,2 | 2,50 - 0,7 | 5,90

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola light
Fanta, Sprite, Spezi, Mezzo Mix
Glas 0,2 | 2,50 - 0,4 | 3,90

SÄFTE

Apfel, Orange, Maracuja,
Trauben, Rhabarber

Glas 0,2 | 3,50

Alle Säfte als Schorle
0,2 | 3,50 - 0,4 | 4,90

BIER VOM FASS

Härke Pils

0,3 | 2,80 - 0,5 | 4,70

Veltins Pils

0,3 | 2,90 - 0,5 | 4,80

Alster

0,3 | 2,80 - 0,5 | 4,70

FLASCHENBIER

Maisel's Hefeweizen hell/dunkel

0,5 | 4,90

Maisel's Kristall Weizen

0,5 | 4,90

Maisel's Hefeweizen, alkoholfrei

0,5 | 4,90

Malzbier

0,33 | 3,90

Härke Alkoholfrei

0,33 | 2,80

Grevensteiner

0,5 | 4,90

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee (Tasse)

3,50

Espresso

3,00 - doppelt 4,50

Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee

4,50

Tee (Tasse)

Assam, Darjeeling, Grün, Kamille,
Pfefferminz, Früchte

3,00



WEINE

WEISS

PINOT GRIGIO (trocken/fruchtig)
2022 Garganega „Garda“ 12,5% Venetien
0,2 | 6,00 - 0,5 | 11,90

CHARDONNAY (trocken)
2022 „Terre Gaie“ 12% Venetien
0,2 | 6,00 - 0,5 | 11,90

RIESLING (trocken)
2020 „Eichstätter Herrenbuck“ 12,5% Baden
0,2 | 6,50 - Flasche 0,75 | 22,50

GRAUER BURGUNDER (trocken)
2022 Kiefer 12,5% Baden
0,2 | 6,50 - Flasche 0,75 | 24,50

FRIZZANTINO (süß)
2022 Medici Ermete 7,5% Emilia-Romagna
0,2 | 6,50 - 0,5 | 13,00

ROSÉ

ROSATO (trocken)
2022 „Terre Gaie“ 12% Venetien
0,2 | 5,80 - Flasche 0,75 | 19,50

ROT

LAMBRUSCO (süß)
2022 „Emilia Rosso“ Medici Ermete 8%
Emilia-Romagna
0,2 | 6,50 - 0,5 | 13,00

PRIMITIVO (trocken)
2022 Salento 14% Apulien
0,2 | 6,00 - 0,5 | 11,90

CHIANTI (trocken)
2022 „Borghi d'Elsa“ Melini 12,5% Toskana
0,2 | 6,00 - 0,5 | 11,90

DORNFELDER (trocken)
2022 Heinrich Vollmer 12% Pfalz
0,2 | 5,80 - Flasche 0,75 | 19,50

SEKT
SAUVIGNON BLANC
0,1 | 4,50



SPIRITUOSEN

AQUAVIT

Aalborg Jubiläums-Aquavit 40%
0,2 cl 3,70
Linie Aquavit 41,5%
2cl 3,70

KRÄUTER/BITTERLIKÖRE

Jägermeister 35%
2cl 2,90
Ramazotti 30%
2cl 3,50
Fernet Branca 40%
4cl 2,90

WEINBRAND

Mariacron 36%
2cl 2,50

KLAR UND SPEZIELL

Fürst Bismark 38% / **Raki** 45%
Vodka 40%
Tequila 38% / **Sambuca** 40%
2 cl 3,50

OBSTBRAND

Himbeergeist 42%
2cl 3,70
Obstler 40%
2cl 3,50
William's Birne 40%
2cl 3,70

LIKÖR

Baileys 40%
2cl 4,20

COGNAC

Remy Martin 36%
4 cl 6,90
Hennessy Very Special 40%
4 cl 6,90

GIN

Gordons Dry Gin 36%
4 cl 8,00

LONGDRINK

Havana Club 7★ mixed Cola
Gin Tonic / Bacardi Cola / Whisky Cola
Wodka Lemon / Campari Orange
4 cl 9,00



LANDHAUS VORSPEISEN

ANTIPASTI-TELLER
Überraschung des Hauses
12,50

BRUSCHETTA (Brusketta) **V***
Geröstetes Brot mit gewürfelten Tomaten
6,50

CARPACCIO
Zarte, hauchdünn geschnittene
Rindfleischscheiben.
Mit feiner Marinade, Vinaigrette und Rucolasalat
12,50



LANDHAUS SUPPEN

**LECKERE
KAROTTEN/INGWER-RAHMSUPPE** D/M **V***
Mit gerösteten Brotwürfeln und Crème fraîche
6,50

**PIKANTE
TOMATEN-CREMESUPPE**
Mit Zwiebel, Knoblauch,
Olivenöl und Sahne
6,50

FEINE BROKKOLI-CREMESUPPE
Mit Zwiebel, Knoblauch, Olivenöl und Sahne
6,50



LANDHAUS SALATE

GEMISCHTER SALAT 2
Mit gebratenem Hähnchenfleisch
und Balsamico-Dressing
11,50

THUNFISCHSALAT 2/E
Mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ei
11,50

BAUERNSALAT 2 **V***
mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Schafkäse und Oliven
10,50

CAPRESE (Capri) 2/M
Vorspeisensalat
mit Tomaten, Mozzarella,
Basilikum und Olivenöl
6,50



LANDHAUS KLASSIKER

ZARTE MATJESFILETS „HAUSFRAUENART“ 2/M

Mit Pellkartoffeln* und einer Sauce aus Joghurt,
Crème fraîche und Sahne
11,50

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH 2/D/G/M
Schweinefleisch mit selbstgemachter Remoulade
und leckeren Bratkartoffeln*
11,90

STRAMMER MAX A/E
Mit Bauernbrotscheiben, rohem Schinken
und zwei Spiegeleiern
9,50

**CURRYWURST/POMMES
SCHRANKE ROT/WEISS**
Das typische deutsche Gericht.
Schmeckt immer.
9,90

**SCHEIBEN
VON ZARTEM SCHWEINEFILET** 2/E/M
Mit feinsten Champignon-Rahmsauce, Spätzle
und gemischtem Salat
17,50

**HÄHNCHEN „SALTIMBOCCA“
mit Tagliatelle** 2/M/E
Saltimbocca: „Spring in den Mund“.
Leckere kleine Hähnchenschnitzel,
gespickt mit Salbei und Parmaschinken.
Mit feiner Rieslingrahmsauce, Bandnudeln
und gemischtem Salat.
Ein traditionelles Gericht
aus der Region Emilia-Romagna in Norditalien
18,50

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ 2
Klassisch paniert.
Mit Speck, Zitrone, Bratkartoffeln*,
und gemischtem Salat
17,50

CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL 2/M
Schnitzel vom Schwein.
Mit cremiger Champignon-Rahmsauce,
Pommes frites* und gemischtem Salat
17,50

CORDON BLEU 2
(Historisch „nach Art der hohen Kochkunst“)
Mit Käse und Schinken gefülltes paniertes
Schnitzel vom Schwein.
Mit Kaisergemüse
(Blumenkohl, Broccoli, Möhren), Kroketten*
und gemischtem Salat
18,50

LANDHAUS GRILL

FISCH

ZANDERFILET 2
Auf der Haut gebraten.
Mit Senfsauce, Dillkartoffeln* und gemischtem Salat
19,90

GEGRILLTE LACHSSCHEIBE 2
Mit Zitronensauce, Tagliatelle (Bandnudeln)
und gemischtem Salat
19,50

GEGRILLTER LACHS 2
Mit Blattspinat, Salzkartoffeln
und gemischtem Salat
18,50

FLEISCH

RUMPSTEAK (RIND) 250 g 2/M
Mit frischer Kräuterbutter
und gemischtem Salat
19,90

RINDERFILET 200 g 2/M
Mit Rosmarinkartoffeln, Steinpilz-Rahmsauce,
blanchiertem Brokkoli, frischer Kräuterbutter
und gemischtem Salat
26,50

LANDHAUS-GRILLTELLER 2/M
Hähnchenbrust, Rinderfilet,
Schweinefilet, Speck,
frische Kräuterbutter und gemischter Salat
19,90

LAMMRÜCKEN 2
Ein Highlight für Feinschmecker.
Zartes und mildes Lammfilet.
Mit Rosmarin, Thymian, Pfannengemüse
(Pilze, Möhren, Tomaten)
Kartoffelplätzchen* und gemischtem Salat
19,90

LAMMKOTELETT 2
Saftiges gebratenes Lammfleisch
mit würziger Marinade, Auberginen, Zucchini,
Paprika, Rosmarinkartoffeln*
und gemischtem Salat
19,50

BEILAGEN

Gebäckene Zwiebeln 3,50
Gebratene Champignons 4,00
Ofenkartoffel mit Kräuterquark 4,50
Goldgelbe Pommes frites* 3,50
Bratkartoffeln* 4,00
Kartoffelkroketten* 4,00



LANDHAUS-KÜCHE ITALIEN

PASTA, PENNE UND VIEL MEHR

RIGATE ALL'ARRABIATA ^E

Der italienische Klassiker. Die scharfe Versuchung.
Wörtlich übersetzt: „Penne auf wütende Art“.
Röhrennudeln mit einer würzigen (feurigen) Sauce
aus Tomaten, roten Chilischoten, Zwiebeln,
Knoblauch, Petersilie und gewürfeltem Speck
12,50

PAPARDELLE MIT LACHS ^{E/M}
Bandnudeln mit Tomaten-Sahnesauce
14,50

GNOCCHETTI ^{2/E/M} **V***
Das Nationalgericht Sardinien.
Eine kleinere Gnocchi-Form aus Weizenmehl
mit Tomatensauce, Mozzarella und Auberginen
12,50

GEMÜSEPLATTE ^M **V***
Auflauf mit buntem Gemüse, Kartoffeln*,
Tomatensauce und natürlich viel Käse
12,50

CANNELLONI ^{E/M} **V***
Gefüllte Röhrennudeln.
Mit Spinat, leckerem „Ricotta“ (Frischkäse)
und saftiger Tomatensauce.
Ein Klassiker der italienischen Küche.
13,50

FIOCCHI ^{E/M} **V***
Gefüllte Teigtaschen mit Gorgonzola-Birnenfüllung
und Kräutersauce
14,50

PANZEROTTI ^{E/M}
Mit Steinpilzen, Mozzarella und Cherrytomaten
gefüllte frittierte Teigtaschen
(goldbraun und knusprig).
Mit Pinienkernen und Buttersauce.
Ein Liebling der Küche der im Südosten Italiens
gelegenen Region Apulien
13,50

KAVIAR-RISOTTO ^{B/F/M}
Ein norditalienisches Reisgericht.
Mit **Lachs, Scampi**
und Tomaten-Sahnesauce
14,50

LINGUINE ^{E/B}
Eine flache Pasta - Spaghetti ähnlich.
Mit **Scampi**, Zucchini, Cherrytomaten
und Rucola-Salat
16,50

HÄHNCHEN „PETTO DI POLLO“ ^M
Saftige Hähnchenbust.
Mit Rucola und cremiger, aromatischer
Paprika-Tomaten-Sahnesauce
14,50

**TEUFELSHÄHNCHEN „DIAVOLO“
UND RINDERSTREIFEN**
Mit Champignons, Peperoni, Chili, Oliven,
Petersilienkartoffeln* und Baguette
16,50

„TAGLIATA DI MANZO“ ^M
Fein aufgeschnittene Scheiben
von gebratenem Rinderfilet.
Mit Cherrytomaten, Pinienkernen,
mariniertem Rucola-Frischkäse
und Baguette
15,50

Pasta (Italienisch Teig)
wird in der italienischen Küche größtenteils
aus Hartweizengrieß, Wasser und Eiern
in verschiedenen Größen, Arten und Formen
hergestellt.

Penne (italienisch Feder) Rigate
Kurze Nudeln mit abgeschrägten Enden,
die in ihrer Form an eine Feder erinnern
und eine geriffelte Oberfläche haben,
die Soßen besonders gut aufnimmt.

LANDHAUS-KÜCHE ANATOLIEN

KÖFTE-TELLER ²

Kräftig mit Kreuzkümmel, schwarzem Pfeffer und Koriander gewürzte und gebratene Hackfleischbällchen vom Rind.

Mit Tomatensauce, Quarkdressing, Reis und gemischtem Salat

14,50

Übrigens Köfte, die „türkische Frikadelle“, gibt es in 290 Varianten.

GÜVEC

Eines der klassischen türkischen Gerichte aus dem Tontopf.

Mit Rindfleisch, Kartoffeln* und feinem Gemüse (Peperoni/Tomaten/Auberginen).

15,50

TAVUK ŞIŞ HÄHNCHENSPIESSE ^{2/M}

Tavuk = Huhn, Şiş (Schisch) = Spieß.

Besonders zart durch eine Marinade aus Joghurt, Knoblauch, Paprikapulver, Thymian und Oregano.

Mit Reis und gemischtem Salat

14,50



LANDHAUS DESSERTS

VANILLEEIS

Mit heißen Himbeeren
6,50

GEMISCHTES EIS

Schokolade/Vanille/Erdbeere
Früchte und Schlagsahne
6,50

VANILLE-PARFAIT

Die vollkommene Eis-Edelvariante
6,50

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Die „aufgeblasene“ Köstlichkeit mit Vanilleeis
6,50



JEDEN MITTWOCH

LANDHAUS-KÜCHE ANATOLIEN

KÖFTE-TELLER ^M

Kräftig mit Kreuzkümmel, schwarzem Pfeffer und Koriander gewürzte und gebratene Hackfleischbällchen vom Rind.
Mit Tomatensauce, Quarkdressing und Reis
Statt 14,50...

GÜVEC

Ein klassisches Gericht aus dem Tontopf Mit Rindfleisch, Kartoffeln* und feinem Gemüse (Peperoni/Tomaten/Auberginen).
Statt 15,50...

TAVUK ŞIŞ

HÄHNCHENSPIESSE ^{2/M}

Tavuk = Huhn, Şiş (Schisch) = Spieß.
Besonders zart durch Marinade aus Joghurt, Knoblauch, Paprikapulver, Thymian, Oregano und Tomatenmark.
Mit Salat und Reis
Statt 14,50...

JEDES
GERICHT
9,90!



BIERGARTEN TERRASSE



Alles, was Küche & Keller im LANDHAUS Lengede zu bieten haben, können bis zu 120 Personen an warmen Tagen des Jahres auch auf unserer überdachten Terrasse genießen.

Und natürlich können Sie auch Essen zum Mitnehmen bestellen!
Anrufen, Essen auswählen, Uhrzeit verabreden, fertig.

JEDEN FREITAG

LANDHAUS-KÜCHE FISCH

ZANDERFILET ^G

Auf der Haut gebraten.
Mit Senfsauce und Dillkartoffeln*
Statt 19,90...

GEGRILLTE LACHSSCHEIBE ^{F/E}

Mit Zitronensauce und Tagliatelle (Bandnudeln)
Statt 19,50...

GEGRILLTER LACHS ^F

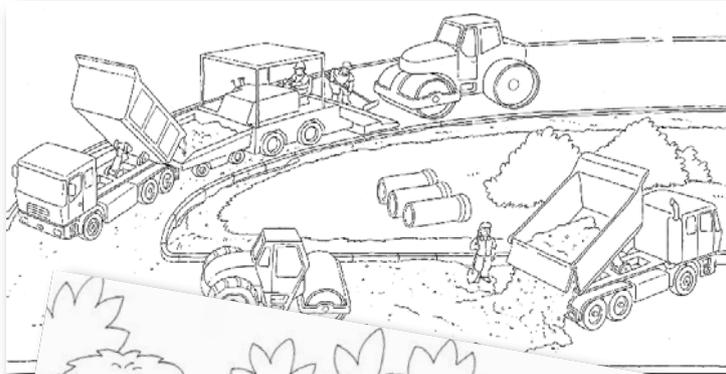
Mit Blattspinat und Salzkartoffeln
Statt 18,50...

JEDES
GERICHT
14,90!



LANDHAUS KINDERKÜCHE

MALEN UND GEWINNEN



Während auf das Essen gewartet wird,
kann wer möchte, **Buntstifte**
und ein tolles **Bildmotiv zum Ausmalen**
bekommen.

**BIENE MAJA
SCHNITZEL**
mit Pommes*
und leckerem Ketchup
6,50



**PIPPI LANGSTRUMPF
SPAGHETTI**
mit feiner Tomatensauce
5,50



13

**PIRATENTELLER
CAPTAIN JACK SPARROW M**
Drei Fischstäbchen
mit Kartoffelsalat* oder Pommes*
5,50





LANDHAUS-KÜCHE REGIONAL & MEDITERAN

TAFELN · TAGEN · FESTE FEIERN



OSTER-BRUNCH 31. MÄRZ & 1. APRIL 11.30 - 15 UHR

TAFELN · TAGEN · FESTE FEIERN



MATJESTAGE TÄGLICH FRISCH!

TAFELN · TAGEN · FESTE FEIERN



LANDHAUS-SPARGELTAGE HIMMLISCHER GENUSS 12. APRIL BIS 24. JUNI

TAFELN · TAGEN · FESTE FEIERN

PEINER LAND-SPEZIALITÄT: SAUERFLEISCH BRATKARTOFFELN REMOULADE

TAFELN · TAGEN · FESTE FEIERN



CURRYWURST GEHT IMMER

Gehsse inne Stadt,
wat macht dich da satt?
'Ne Currywurst.
Kommse vonne Schicht,
wat schönret gibt et nich
als wie Currywurst.
Mit Pommes dabei,
ach, dann gense
gleich zwei
mal Currywurst.

Bisse richtig down,
brauchse wat zu kau'n,
'ne Currywurst.
Willi, komm geh mit,
ich krieg' Appetit
auf Currywurst.

Ich brauch' wat in Bauch,
für mein Schwager
hier auch
noch 'ne Currywurst.
Willi, wat is dat schön
wie wir zwei hier steh'n
mit Currywurst.
Willi, wat is mit dir?
Trinkse noch n' Bier
zur Currywurst?

Ker scharf is die Wurst,
Mensch dat gib'n Durst,
die Currywurst.
Bisse dann richtig blau,
wird dir ganz schön flau
von Currywurst.
Rutsch dat Ding dir aus,
gehse dann nach Haus
voll Currywurst.

Auf'm Hemd, auffer Jacke,
Ker wat ist dat -
alles voll Currywurst.

Komm Willi,
bitte, komm mit mir
nach Hause,
weil ich kriegse,
wenn ich so
nach Hause komm'.

Willi, du bis'n Kerl
nach mein Geschmack.
Willi, Willi,
jetzt komm geh mit...

(Herbert Grönemeyer)

TAFELN · TAGEN · FESTE FEIERN



WENN DER ERSTE FROST KOMMT: GRÜNKOLSAISON MIT BREGENWURST UND MEHR

TAFELN · TAGEN · FESTE FEIERN



FRÜHSTÜCKEN SIE MAL IM LANDHAUS LENGEDE!

LECKERES FRÜHSTÜCKSBUFFET.
OB MIT UNSEREN HOTELGÄSTEN VON 7-9 UHR
ODER MIT IHREN FREUNDEN
WANN SIE WOLLEN UND WIE SIE WOLLEN!

TAFELN · TAGEN · FESTE FEIERN



ALLE JAHRE WIEDER WEIHNACHTLICHES BUFFET 25. UND 26. DEZEMBER SCHON JETZT RESERVIEREN

TAFELN · TAGEN · FESTE FEIERN

Küche & Keller

Wir verwöhnen Sie im
LANDHAUS Lengede
mit besonderen
Geschmackserlebnissen.

Jahreszeitliche Gaumenfreuden,
heimische und internationale
Produkte.
Gesundes und interessantes Essen,
zubereitet mit großer Vielfalt
und Liebe zum Detail.



**LANDHAUS
RESTAURANT**
DI-DO
17.30-22.30
FR-SA
17.30-23.30
und nach
Vereinbarung



Feste feiern

Hochzeiten, Geburtstage,
familiäre Feiern, Jubiläen,
geschäftliche Anlässe und
alles, was es zu feiern gilt.
Dafür ist das
LANDHAUS Lengede
der optimale Partner.

Hier finden Sie Räume für 20 bis
250 Personen für fast jeden Anlass...

Natürlich steht Ihnen auch für
konzentriertes Arbeiten bei
**Sitzung, Workshop,
Seminar & Tagung**
im „LANDHAUS Lengede“
alle gewünschte notwendige
technische Ausstattung zur
Verfügung.

Wohlfühlen

Dafür stehen für Sie im
LANDHAUS Lengede
12 Doppelzimmer und
3 Suiten mit zeitgemäßem
Komfort zur Verfügung.

Wir freuen uns
auf ihren Besuch.

LANDHAUS Lengede
Deniz Kaptan
GASTRONOMIE
MIT LEIDENSCHAFT

Brückenweg 6 b
38268 Lengede
05344 261110
info@landhaus-lengede.de
www.landhaus-lengede.de



* Wer weiß denn sowas? Wie die Kartoffel nach Preußen kam.

Zuerst schmeckten die Kartoffeln nicht. Aber in den Jahren nach 1740 zogen preußische Soldaten im Auftrag von König Friedrich dem Großen (besser bekannt als der Alte Fritz) mit einem Wagen voller Kartoffelsäcke über die Dörfer.

Nach vielen Kriegen litt die Bevölkerung große Not. Die sandigen Böden in der Berliner Umgebung waren zwar sehr gut für Roggen, der in Hamburg sehr geschätzt war, aber ausbleibender Regen konnte jährlich für eine Katastrophe sorgen. Ein neues Nahrungsmittel sollte für mehr Sicherheit vor Hungersnöten sorgen.

Aus der „Neuen Welt“ war die Kartoffelpflanze bereits durch Seefahrer und Entdecker nach Spanien und Frankreich gekommen. So kam sie schließlich auch nach Brandenburg, aber die Bauern hier waren misstrauisch.

Die Soldaten erzählten ihnen, die Knollen an den Wurzeln könne man essen, aber die grünen Beeren seien giftig. Eine Pflanze, die giftige Früchte trägt und deren Wurzeln man essen sollte, das konnten sich die Bauern nicht vorstellen.

Roh, also ungekocht, schmeckte die Kartoffel nicht, und wie man sie zubereiten sollte und wann sie geerntet wird, mussten die Soldaten des Alten Fritz den Bauern erst mühsam erklären. Es war schwierig, denn auch Kartoffeln, die man den Hunden vorgeworfen hatte, wurden auch von denen verschmäht.

Es gibt einen alten Spruch: „Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht.“ Und ganz nach dieser Weisheit wollten die Bauern diese neue Frucht, von der sie nichts weiter wussten, einfach nicht anbauen. Diese Aufklärungskampagne war folglich nicht sehr erfolgreich.

So musste sich der Alte Fritz etwas anderes einfallen lassen. In einigen Gegenden ließ er von den Soldaten Kartoffelfelder anlegen und diese streng bewachen.

Da wurden einige Bauern doch nachdenklich. Mit dieser Pflanze musste es doch etwas Besonderes auf sich haben, wenn der König sie sogar bewachen ließ. So wurden die Kartoffelfelder von den Bauern in der Nacht geplündert und die Soldaten des Königs mussten auf Befehl wegsehen und die Diebstähle zulassen, denn es war so geplant.

Aber auch dieser „Trick“ reichte nicht aus, um genügend Kartoffeln anzubauen, denn in dem folgenden Jahr wurde nur auf einigen Feldern der Bauern die Kartoffel freiwillig angebaut.

Jetzt war die Geduld des Königs am Ende. Der Starrsinn dieser Bauern musste gebrochen werden. Damit die Soldaten und die Bevölkerung endlich genug zu essen bekam, wurde im Jahr 1756 der „Kartoffelbefehl“ erlassen. Jeder Bauer war unter Androhung von Strafe gezwungen, die Kartoffeln anzubauen.

Aber auch die Soldaten und die Bevölkerung mochte die Kartoffel nicht besonders. Erst als sie ausprobierten, dass man die Kartoffeln wie das Getreide zu Brei verarbeiten konnte, setzte sich dieses Nahrungsmittel langsam durch.

Es mussten aber noch ein paar Jahre vergehen bis die Kartoffel aus der preußischen Küche nicht mehr wegzudenken war. Später wurden dann die Preußen sogar belächelt wegen ihrer Vorliebe für Kartoffelbrei und Soße.

Ein langer Weg bis zu den Pommes. Von Preußen aus setzte sich die Kartoffel dann in ganz Deutschland durch. Natürlich auch in's Peiner Land. Sie ist heute aus der Ernährung nicht mehr wegzudenken. In unserer Speisekarte würde vieles fehlen, siehe*.



Sehr geehrter Gast,

hier erhalten Sie Angaben über unserer Speisen im Hinblick auf verwendete **Zusatzstoffe** (1-15). Ausserdem über vom Europäischen Parlament im Zuge der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) beschlossenen **Hauptallergene** (A-N), die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoff
- 2 Farbstoff
- 3 Antioxidationsmittel

Süßungsmittel

- 4 Saccharin
- 5 Cyclamat
- 6 Aspartam enthält Phenylalaninquell
- 7 Acesulfam
- 8 Phosphat
- 9 Geschwefelt
- 10 Chininhaltig
- 11 Koffeinhaltig
- 12 Geschmacksverstärker
- 13 Geschwärzt
- 14 Gewachst

Hauptallergene

- A Glutenthaltiges Getreide
Weizen/Hartweizen/Roggen/Gerste/Hafer/Dinkel
- B Krebstiere
Krebs/Schrimps/Garnelen/Scampi
- C Schalenfrüchte
Mandeln/Haselnüsse/Walnüsse/Chashewnüsse/Pekanüsse/Paranüsse
- D Sellerie
- E Eier
- F Fisch
- G Senf
- H Sesam
- I Erdnüsse
- J Soja
- K Schwefeldioxid/Sulfite
- L Lupine
- M Milchprodukte
- N Weichtiere
Schnecken/Muscheln/Austern/Tintenfisch/Calamares

Trotz der in dieser Speise- und Getränkekarte aufgeführten Angaben behalten wir uns Änderungen vor, da Rezeptkorrekturen, Kombinationen einzelner Zutaten oder Änderungen auf Seiten der Hersteller nicht ausgeschlossen werden können. Wir übernehmen keine 100%-ige Garantie für die Vollständigkeit der Angaben. Wir danken für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen guten Appetit.

Ihr **LANDHAUS Lengede-Team 2024**
Deniz Kaptan



Gluten



Krebstiere



Schalenfrüchte



Sellerie



Eier



Fische



Senf



Sesamen



Erdnüsse



Soja



Sulfite



Lupine



Milchprodukte



Weichtiere