

Speisekarte

*Herzlich willkommen im
Hotel & Restaurant Steinkrug*



*Erleben Sie im Steinkrug auch Ihre individuellen Feierlichkeiten.
Drüber hinaus laden gemütliche Zimmer im Hotel zur Übernachtung
und einem leckeren Frühstück am nächsten Morgen ein.*

*- sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern -
Besuchen Sie auch unsere Homepage unter:*

www.steinkrug.de

Ihr Steinkrug Team

Früher spannten hier die Fuhrleute aus.

Die Anschrift „Lindenallee 26“ erinnert noch heute an Zeiten, als Pferdekutschen das Straßenbild bestimmten. Ursprünglich war das Haus eine Poststation, an der die Kutschen auf dem Weg nach Hannover Halt machten.

Nach dem 30-jährigen Krieg, als sich die alte hannoversche Heerstraße für Pferdegespanne als zu steil erwies und ein neuer Deisterübergang, dem die heutige B 217 im wesentlichen noch entspricht, gebaut und 1670 fertiggestellt wurde, muss auch schon bald ein Gasthaus angelegt worden sein. Kulinarisch hat sich aber Vieles weiterentwickelt und dem Zeitgeist angepasst

Eine urkundliche Bestätigung des Steinkruges, welcher seinen Namen dem damaligen Steinbruch auf der gegenüberliegenden Straßenseite verdankt, liegt allerdings erst aus dem Jahre 1750 vor. Da auch viele Glasbläser zu dieser Zeit den Steinkrug besucht haben, hat man ihnen damals zu Ehren den „Glasbläsersteller“ serviert.

Schon früher wurde hier eine so genannte "Postlege", eine Postabholstelle, eingerichtet. Die ursprüngliche Gaststätte wurde nach und nach durch Anbauten erweitert und erhielt auch einen Saal. Pläne für einen grundlegenden Umbau erstellte der hannoversche Hofbaudirektor Georg Ludwig Laves. Der Unterbau des Hauses besteht übrigens aus den gleichen Quadersteinen wie sie für das Kellergeschoss des neuen Rathauses in Hannover und beim Bau der Oper verwendet wurden. Die Quader stammen aus den Steinbrüchen der Familie Knigge.

Schon bald entwickelte sich der Gasthof zu einem beliebten Ausflugslokal. 1976 wurde der "Steinkrug" wieder umgebaut und von Grund auf renoviert. Für den gelungenen Innenausbau erhielt der hannoversche Architekt Dr. Peter Grobe damals den BDA-Preis (Bund Deutscher Architekten). Das 52 m lange denkmalgeschützte Gebäude besteht aus fünf Teilen: von Westen nach Osten sind dieses das Jagdzimmer, der Kniggesaal, die Reiterbar, die Poststube und eine Kaffeestube als vorgelagerte Veranda.

Egon Schirmbeck stellt in seinem Buch "Restaurants, Architektur und Ambiente" eine internationale Auswahl von 37 Restaurants vor, die sich durch überdurchschnittliches, gestalterisches Niveau auszeichnen. Über den "Steinkrug" wird auf den Seiten 74 und 75 ausführlich berichtet.



THEMEN-WOCHEN im Hotel Steinkrug

„Schnitzel- Dienstag“

Jedes Schnitzel-Gericht 9,90 € statt 14,50 €

„Steinkrugschnitzel“

auf sautierten Pilzen in Rahmsauce, Bratkartoffeln^{1,8}, Salat 9,90

Hähnchen-Schnitzel (nur dienstags)

mit Käse und Tomate überbacken, Bratkartoffeln^{1,8}, Salat 9,90

Cordon bleu vom Schwein (nur dienstags)

mit Käse und Schinken gefüllt, Tomaten-Chili Sauce, Bratkartoffeln^{1,8}, Salat 9,90

Gemüse-Schnitzel (vegetarisch) (nur dienstags)

mit Bratkartoffeln (ohne Speck), Sour creme und Salat 9,90

Steinkrug-Brunch mit live Klavier-Musik

23,50 € p.P. (Kinder bis 11 Jahren zahlen die Hälfte)

Von 10:30 – 14:00 Uhr

15. März 2020

10. Mai 2020 - 21. Juni 2020

Weitere Termine auf unsere Homepage www.steinkrug.de

12. und 13. April Oster-BUFFET (32.50 € p.P.)

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag – Donnerstag 17:00 – 22:00 Uhr

Freitag – Samstag 12:00 – 22:00 Uhr

Sonntag 12:00 – 21:00 Uhr

Hotel- und Feierlichkeiten sind Öffnungszeiten unabhängig

Tel: 05045 91111

info@steinkrug.de

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Die Allergenkennzeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu unser Servicepersonal an

Vorankündigung

*Schinken-Senf Terrine, eingelegtes Gemüse
Sauce Remoulade, Kräuter-Baguette
9,50*

*Rote Beete Carpaccio,
karamellisierte Walnüsse
Salatbouquet, Baguette
9,90*

Der Trank

*Weißer Tomatencremesuppe
getrocknete Tomate, frische Petersilie
6,50*

*Taro Roots Rahmsuppe (Wasserbrotwurzel)
Kartoffelchips
6,30*

Es grünt so grün

*Wildkräutersalat an Himbeerdressing
Hähnchen-Wrap, Rucola Mayonnaise
13,80*

*Baby leaf Salat, Kräuter-Vinaigrette,
Quiche Lorraine
12,50*

*Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!
Die Allergenkennzeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu bitte
unser Servicepersonal an*



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Die Hauptsache

Surf and Turf

*Rumpsteak vom Deutschen Jungbullen,
Chili - Knoblauch Rotgarnele,
Rosmarinschaum, Süßkartoffelstäbchen*
28,90

*Linguine im Kräuter-Tomatenrahm,
Black-Tiger Riesengarnelen*
19,90

*Gebratenes Lammkarree
Rosmarinsauce, Ratatouille, Macaire Kartoffeln*
25,80

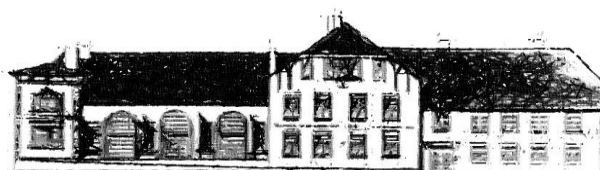
*Iberico Schweinefilet im Kräutermantel,
Portwein Jus, Kartoffelsäckchen, Vichy-Karotten*
25,90

*Geschmorte Hirschkeule
Preiselbeersauce, Apfelrotkohl, Spätzle*
22,80

Aus Fluss und Meer

*Filet vom Seeteufel im Speck-Strudelmantel,
Tomatenrisotto, Fenchelgemüse*
22,90

*Filet vom roten Knurrhahn, Chili-Kräutermarinade,
Limettenrisotto, Paprika-Knoblauch Gemüse*
18,50



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!
Die Allergenkezeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu unser Servicepersonal an

Die Klassiker

*„Steinkrug-Schnitzel“
auf sautierten Pilzen in Rahmsauce, Bratkartoffeln^{3,8} und Salat
14,50*

*Geschmorte Ochsenbäckchen,
Kartoffelstampf, geschmorte Zwiebeln
17,50*

*Steinkrug-Burger
Beef, Bacon, Zwiebeln, Käse, Fucaccia Brot
dazu Süßkartoffel-Pommes, Krautsalat
14,90*

*Gebratene Kalbsleber,
Apfel-Zwiebel Sellerie- Püree, Salat
18,90*

*Flammkuchen „klassisch“
mit Sauerrahm, mildem Speck und Lauchzwiebeln¹
11,90*

*Flammkuchen „vegetarisch“
mit Sauerrahm, Paprika, Zucchini, Oliven¹, Lauchzwiebeln¹
12,90*

Für die Kleinen „Großen“

*Chicken Nuggets mit Pommes
6,50*

*Hähnchenschnitzel mit Kroketten
6,90*

*Nudeln mit Soße
5,90*



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!
Die Allergenkezeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu unser Servicepersonal an

Vegetarischer Genuss

*Kürbis-Mandel Risotto,
Rucola, Parmesan
13,50*

*Schafskäse gratiniert, Tomaten Pesto, schwarze Bandnudeln
15,50*

Vegane Traum

*Gemüse-Erdnuss Curry
mit gerösteten Erdnüssen und Basmatireis Paprikastreifen,
Zucchini, grüner Spargel, Kokosmilch und Erdnuss Sauce
€ 14,80*

*Mit Avocado gefüllte Süßkartoffeln
Gemüse der Saison
€ 12,90*

Der Abschluss

*Tonkabohnencreme, Cassis Sorbet
Sanddorn-Himbeersauce
6,80*

*Lavendel Panna Cotta,
Birnen Sorbet
7,50*

*Gebackenes Bitter-Schokoladen Parfait
Mango-Chutney, Mandelhippen
6,90*



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Informationen über die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!
Die Allergenkezeichnung steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung – bitte sprechen Sie hierzu unser Servicepersonal an