

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 „Glasbläserteller“ 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.



Wild- Gans & Kürbiszeit

<i>Kürbis-Orangencremesuppe</i>	6,50
<i>Gedünsteter Kürbis, Schweinemedallions, rote Beete Püree</i>	18,90
<i>Wildschweinragout, Käsespätzle, Preiselbeeren, Salat</i>	16,90
<i>Rehkeule, Birnen-Kaiserschoten-Zimt Gemüse, Kartoffelklöße</i>	23,90
<i>Hirschbraten, Rotkohl, hausgemachte Herzoginkartoffeln, Preiselbeer Sauce</i>	19,90
<i>Wild-Burger vom Hirsch, Zwiebeln, Cumberland-Sauce, Speck, Süßkartoffeln, Rotkohl, Preiselbeer Sauce</i>	16,90
<i>Halbe Ente in Cassis-Schaum, Rotkohl, Kartoffelklöße</i>	24,50
<i>Gebratene Entenbrust, Rotkohl, Kartoffelklöße</i>	19,80

„Gans oder gar nicht“

<i>Gänsebrust in Orangen-Honigsauce mit Apfelrotkohl, und Kartoffelknödel</i>	22,90
<i>Gänsekeule in Orangenjus mit Rosenkohl und Kartoffelklöße</i>	21,90
<i>Portion Grünkohl, dazu Bregenwurst, Kasseler und Salzkartoffeln</i>	14,90
<i>Gänseessen „satt“ mit Brust und Keule, Kartoffelklöße, Apfelrotkohl, Rosenkohl</i>	30,- € p.P. (ab 10 Personen)

Steak-Wochen vom 05. – 25.11.2018

In den Steak-Wochen bieten wir Ihnen verschiedene Steaks Ihrer Wahl an

Kalbsrückensteak 220 g	16,80
Rumpsteak 220 g	16,80
Putensteak 220 g	13,90
<i>Zu jedem Steak servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter und Pesto dipp</i>	
„Steinkrüger Steak-Teller“	22,90
<i>3 Steaks vom Rind, Schwein und Pute dazu gebratenes Gemüse, Kartoffelecken und Kräuterbutter</i>	

Gerne können Sie können Sie folgende Beilagen dazu bestellen:

<i>Gebratenes Gemüse (Möhren, grüner Spargel, Paprika, Mais)</i>	4,50
<i>Ofenkartoffel mit Sour Creme</i>	4,50
<i>Wedges Kartoffeln</i>	3,50

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

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

Vorspeisen

*Gebratene Garnelen an Salatbouquet
Kräuterbaguette
11,90*

*Roastbeef, Remouladensauce
Salat-Bouquet, Baguette
12,90*

Suppen

*Waldpilzcremesuppe
6,50*

*Süßkartoffel-Chili Suppe
6,00*

*Möhren-Ingwer Suppe
6,00*

Salate

*Salatteller mit Pinienkernen, gebratenen Rinderstreifen, Champignons
15,80*

*Salatteller mit frischen Früchten, Champignons, Walnusskernen,
Hähnchenbrustfilet gebraten
13,50*

dazu Baguette und Dressing nach Wahl: Joghurt, Honig-Senf

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



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Hauptgang

*Flambierter „Feuerspieß“
Medaillons vom Schweinefilet und Hähnchenbrust,
auf Tomaten-Chili Sauce und Rosmarinkartoffeln
19,90*

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

*Schweinemedaillons auf Gorgonzolasauce,
Pappardelle
16,90*

*Gebratene Entenbrust,
Rotkohl, Kartoffelklöße
19,80*

*Paillard vom Rind und Hähnchen,
gefüllt mit grünem Spargel, Paprika dazu Brotsalat
19,50*

*Rumpsteak (220 g) an gebratenem Gemüse
Kartoffel-Wedges, Kräuterbutter³
24,90*

Aus Fluss und Meer

*Heilbuttfilet an gebratenem Gemüse,
schwarze Bandnudeln
23,50*

*Gebratenes Zanderfilet an Zitronensauce^{2,3}
Rote Beete Risotto
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

*„Steinkrugschnitzel“
auf sautierten Pilzen in Rahmsauce, Bratkartoffeln^{3,8} und Salat
13,90*

*„Steinkrug Curry Special“
Currywurst^{3,8} an Currysauce^{1,3,12}, Bacon Chip³,
Röstzwiebeln und Pommes Frites
9,80*

*Hausgemacht Rinderroulade, Brokkoli, Salzkartoffeln
15,80*

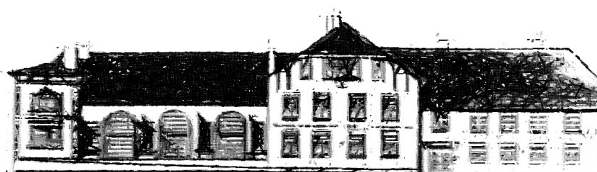
*Königsberger Klopse,
Petersilienkartoffeln, Salat der Saison
12,90*

*Forelle Müllerin, Salzkartoffeln,
Salat der Saison
14,90*

*Tafelspitz,
Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln
15,90*

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

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



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

Ratatouille gebacken, mit Gorgonzolasauce, Wildreis
13,50

Waldpilzrisotto mit frittiertem Rucola, Parmesan
14,50

Schafskäse gratiniert, Tomaten Pesto, schwarze Bandnudeln
15,50

Vegan

Thai-Curry Pfanne
mit Paprika, Kaiserschoten, Möhren, Ingwer, Curry, Kokosmilch,
Basmatireis
14,90

Gebratenes Wok-Gemüse an Mii-Nudeln
11,90

Dessert

Geflämmte Vanillecreme mit Beerenragout,
mit 1 Kugel Champagner-Trüffelais
6,80

Schokoladenküchlein lauwarm auf Vanille-Himbeerspiegel
7,50

Weißes Schokoladen-Parfait auf Orangen Kompott
7,90



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