

# *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](http://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.*



### **3-Gänge Menü**

*Wählen Sie drei Gänge Ihrer Wahl aus unserer Speisekarte  
für nur*

**28,50\* pro Person**  
*(\*Steak mit 4,- € Aufpreis)*

\*\*\*\*\*

### **THEMEN-WOCHEN im Steinkrug**

**13.-27. Januar „Regions-Wochen“**  
**10.-24. Februar „Fischings-Wochen“**  
**10.-24. März „Steak-Wochen“**  
**07.-24. April „Wok-Wochen“**  
**12.-26. Mai „Mediterrane Wochen“**  
**09.-23. Juni „Grill-Wochen“**

***Lassen Sie sich durch uns in den Themen-Wochen  
mit speziellen kulinarischen Angeboten überraschen***

\*\*\*\*\*

### **Dienstag ist „Schnitzeltag“ 2 für 1!**

*Steinkrugschnitzel  
mit sautierten Pilzen in Rahmsauce,  
Bratkartoffeln und Salat  
13,90*

\*\*\*\*\*



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

## **Vorspeisen**

*Gebratene Garnelen, an Salatbouquet  
und Kräuterbaguette*

11,90

*Kartoffel-Gemüse Quiche auf Kräuter-Tomaten Sauce*

9,90

## **Suppen**

*Tomaten Consommé mit Concassée*

5,90

*Grüne Erbsensuppe mit Minzpesto*

5,50

*Möhren-Ingwer Suppe*

6,00

## **Salate**

*Salatteller mit Pinienkernen, gebratenen Rinderstreifen und Champignons*

15,80

*Salatteller mit frischen Früchten, Champignons, Walnusskernen  
und gebratenem Hähnchenbrustfilet*

13,50

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

*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*



## **Hauptgang**

*Saltimbocca vom Wildschwein  
an Gemüse-Lauch Gnocchi  
19,50*

*Lammkarré an Kartoffel-Petersilienstampf  
und Bohnenbündchen  
24,50*

*Schweinemedallions auf Gorgonzolasauce  
und Pappardelle  
16,90*

*Gebratene Entenbrust an Honigschalotten  
und Schupfnudeln  
18,90*

*Rumpsteak (220 g) mit Süßkartoffel-Pommes  
Kräuter Schmand und Salat  
23,90*

## **Aus Fluss und Meer**

*Gebratenes Doraden Filet  
an mediterranem Gemüse und Polenta  
19,50*

*Gebratenes Zanderfilet an Zitronensauce  
und Rote Beete Risotto  
18,50*



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

## **Klassiker**

*„Steinkrugschnitzel“  
mit sautierten Pilzen in Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat  
13,90*

*„Steinkrug Curry Special“  
Currywurst<sup>3</sup> in Currysauce, Bacon Chip, Röstzwiebeln und Pommes Frites  
9,80*

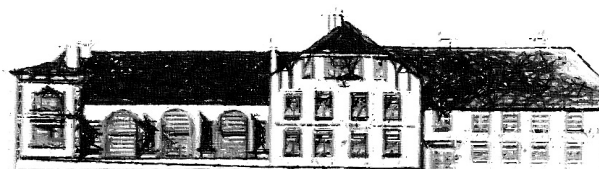
*Rinderroulade, Brokkoli, Salzkartoffeln  
15,80*

*Königsberger Klopse,  
Petersilienkartoffeln, Salat der Saison  
11,90*

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

*Sauerfleisch,  
Remouladensauce, Bratkartoffeln  
11,50*

*Tafelspitz,  
Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln  
15,90*



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**

*Gemüse-Gnocchi Pfanne in Gorgonzolasauce*  
13,50

*Waldpilzrisotto mit frittiertem Rucola und Parmesan*  
14,50

*Bruschetta Ravioli in Pesto-Sauce*  
14,00

## **Vegan**

*Dinkel-Maultaschen auf Orangen-Chicorée*  
14,90

*Rote Beete Grünkern-Hamburger mit gelber Paprikasauce*  
13,50

## **Dessert**

*Geflämmte Vanillecreme mit Beerenragout, und 1 Kugel Champagnereis*  
6,80

*Lauwarmes Schokoladenküchlein auf Vanille-Himbeerspiegel*  
7,50

*Bratapfel-Mousse mit 1 Kugel Eis*  
6,50



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