

*Herzlich Willkommen!*

SCHULTENS

*— Gastgeber seit 1740 —*

So lange die Tradition auch ist, so stetig ist auch der Wandel.  
Im Restaurant SCHULTENS bewahren wir Oma´s Traditionen,  
und machen daraus ein zeitgemäßes Erlebnis.

Wir möchten Sie kulinarisch verwöhnen und Ihnen einen rundum angenehmen Aufenthalt ermöglichen – Schlemmen in Stemmen eben!

Dazu nutzen wir die Dinge, die uns die landwirtschaftlichen Wurzeln des LANDGUT STEMMEN anbieten. So finden Sie auf unserer Speisekarte stets Wildgerichte mit bestem Fleisch aus eigener Jagd, Kartoffeln vom Stemmer Acker, sowie Lebensmittel aus dem eigenen Obst- und Kräutergarten.

Der Name SCHULTENS leitet sich übrigens vom historischen Hofnamen des Landgutes ab. Jeder Hof, der im ersten Teil des 20. Jahrhunderts oder früher entstand, hat einen eigenen Namen, und so heißt diese Hofstelle seit gut 400 Jahren „Schulten“. Selbst heute noch nutzen die Stemmer die Hofnamen um über Menschen und Höfe zu sprechen.

Wir freuen uns, dass Sie da sind und wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt.

Ihr Team vom Restaurant SCHULTENS

# SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

## Aperitif

Aperol Sprizz  
Aperol, Sekt, Soda  
0,2 l - € 7,50

Martini Pomegranate  
Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone  
0,2 l - € 7,50

Sanbitter Sprizz - *alkoholfrei* -  
Sanbitter, Soda & Orange  
0,2 l - € 4,80

BRUNS Brombeer Sprizz  
Bruns Brombeerlikör, Sekt, Soda  
0,2 l - € 7,50

Lillet Rosé  
Lillet, Tonic, Gurke, Minze  
0,2 l - € 7,50

Negroni  
Martini Rosso, Campari, Tanqueray Gin & Orange  
0,2 l - € 8,50

Gin Tonic  
mit Thomas Henry Tonic Water und...

...Hendrick´s Gin	0,2l	9,50
...Roku Gin	0,2l	8,50
...Knut Hansen 0,0	0,2l	7,50 - <i>alkoholfrei</i>
...Tanqueray Gin	0,2l	7,50
...Malfy Gin con Arancia	0,2l	7,50
...Gordon´s Gin	0,2l	6,50

## Alkoholfrei und Hausgemacht

Naturrüber Apfelsaft 0,2 l 3,70  
aus dem Landgut Gartenw - pur...

Naturrübe Apfelschorle 0,3 l 3,90  
aus dem Landgut Garten - als Schorle...

Schulten-Schorle 0,4 l 5,00  
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Zitronenlimo, Soda

Holunderblütenschorle 0,3l 3,50

Zitronen-Eistee 0,4l 4,50  
Natürlich Hausgemacht =)

Umbestellungen im Rahmen der Speisekarte sind à € 2,00 möglich.

# SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

## Wasser, Saft, Schorle und Limo

Mineralwasser Vilsa Bio	0,2 l	2,60	Orangensaft	0,2 l	3,20
Mineralwasser Vilsa Bio	0,7 l	6,90	Apfelsaft	0,2 l	3,20
Zitronenlimo/ Fanta/ Cola/ Spezi	0,3 l	3,30	Bananensaft	0,2 l	3,20
Zitronenlimo/ Fanta/ Cola/ Spezi	0,4 l	4,00	Kirschsaft	0,2 l	3,20
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,00	Johannisbeersaft	0,2 l	3,20
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,00	Maracujasaft	0,2 l	3,20
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	3,00	Cranberrysaft	0,2 l	3,20
			Rhabarbersaft	0,2 l	3,20

## Hopfen und Malz

### Vom Fass

Veltins Pils	0,3 l	3,60
Veltins Pils	0,5 l	5,40
Alsterwasser	0,3 l	3,60
Alsterwasser	0,5 l	5,40
Kräusen Pils	0,3 l	4,00
Kräusen Pils	0,5 l	6,20
Hemelinger Dunkel	0,3 l	3,90
Hemelinger Dunkel	0,5 l	5,90
Maisel´s Hefeweizen	0,3 l	3,80
Maisel´s Hefeweizen	0,5 l	5,60

### Flaschenbier

Maisel´s Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,60
Aktien Zwickl Kellerbier	0,5 l	5,60
Maisel´s Pale Ale alkoholfrei	0,33 l	3,90
Pülleken „Helles“	0,33 l	3,80
Veltins 0,0 alkoholfrei	0,33 l	3,80
Veltins Alster 0,0 alkoholfrei	0,33 l	3,80
Vita Malz	0,33 l	3,80

## Lust auf Wein?

Im hinteren Teil der Speisekarte finden Sie  
unser feine Wein-Auswahl.

Viel Spaß beim Stöbern!

Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe.

# SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

## Salate und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salat  
mit Kräuter-Vinaigrette  
5,50

Gratinierter Ziegenkäse  
mit Blattsalat, Honig – Senf – Vinaigrette und  
karamellisierten Walnüssen  
14,00

Caesar Salad  
mit Croûtons, Tomaten und Parmesan  
12,50

Wahlweise Caesar Salad  
mit gebratener Hühnchenbrust (160 g)  
17,50

## Suppe

Stemmer Hochzeitssuppe  
mit Eierstich, Spargel, Möhrchen und Fleischklößchen  
7,20

## Für unsere kleinen Gäste

„Feuerwehrmann Sam“  
Nudeln mit Tomatensauce  
7,50

„Biene Maja“  
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup  
(optional auch mit veganen Nuggets)  
8,90

## Pasta

Bolognese vom Stemmer Wild  
mit Pasta und Parmesan  
17,00

Pappardelle (vegetarisch)  
mit Walnussauce, Feta  
und eingelegten Feigen  
15,00

## Vegan

Orientalisch gefüllte Aubergine (vegan)  
mit Bulgur, Tomatencoulis und Röstkartoffeln  
16,50

Gebackener Quinoaburger (vegan)  
mit Koriandermayonnaise, Salat  
und Pommes Frites  
17,50

Umbestellungen im Rahmen der Speisekarte sind à € 2,00 möglich.

# SCHULTENS

*Gastgeber seit 1740*

---

## Saison

---

Kürbiskokossuppe

mit steirischem Öl

6,90

\*\*\*

Farfalle

mit Kürbisragout und Feta

15,90

Gebratenes Zanderfilet

auf Kürbisrisotto mit Parmesan

24,90

\*\*\*

Deftiger Grünkohl

mit Kohlwurst, Pinkel, Kasseler, Bauchspeck  
und Salzkartoffeln

22,50

\*\*\*

Ofenfrische Gänsekeule

mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen und Orangensauce

23,50

# SCHULTENS

*— Gastgeber seit 1740 —*

Umbestellungen im Rahmen der Speisekarte sind à € 2,00 möglich.

# SCHULTENS

*Gastgeber seit 1740*

## *Aus dem Meer*

Eingelegte Matjesfilets in Hausfrauensauce

mit Bratkartoffeln

19,50

*...als kleine Portion 15,00*

Gebratene Doradenfilets

auf toskanischem Gemüse - Sud und Kartoffelstampf

24,50

## *Schnitzel*

Wiener Schnitzel

*aus der Kalbsoberschale*

mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

26,50

Bauernschnitzel

Schweinerückenschnitzel mit Bratkartoffeln & Spiegelei

19,90

*...als kleine Portion 16,80*

Mediterranes Hähnchenbrustschnitzel

*(Paniert mit Parmesan, getrockneten Tomaten, Kräutern)*

mit kleinem Salat, Wedges und Zitrone

19,50

*Saucen zum Schnitzel*

...mit Pilzrahmsauce € 2,90

...mit Paprikasauce € 2,90

...mit Pfeffersauce € 2,90

...mit Sauce Hollandaise € 2,90

## *Vom Galloway-Rind aus Stemma*

Galloway-Burger

mit hausgemachter Burger-Mayonnaise,  
Bacon, Salatgarnitur und Pommes Frites

23,50€

Galloway - Gulasch

mit Paprikastreifen, Champignons  
und Vollkornnudeln

19,90



Das Geheimnis hinter dem besonderen Geschmack

Im Gegensatz zur „intensiven“ Viehhaltung kommt es bei der so genannt „extensiven“ Haltung der Galloways nicht darauf an, dass die Tiere möglichst schnell Gewicht zulegen.

Im Gegenteil, Galloways sollen sich im Freien viel bewegen und bekommen kein Kraftfutter zugefüttert. Dies entspricht nicht nur ihrer Natur, sondern nur so kann sich der typisch feine Geschmack des Fleisches entwickeln.

Das magere Fleisch hat feine Fettäderchen, schmeckt aromatisch und leicht nussig. Besonders zart ist die Konsistenz von Ochsenfleisch, während Bullenfleisch einen intensiveren Geschmack und eine festere Konsistenz hat. Wichtig für die gute Qualität von Gallowayfleisch ist zudem, dass dem Fleisch ausreichend Zeit zum Reifen gegeben wird, dieses "Hängen" kann bis zu drei Wochen dauern.

(Quelle: [www.essen-und-trinken.de](http://www.essen-und-trinken.de))

Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe.

# SCHULTENS

*Gastgeber seit 1740*

## *Fleisch*

Wildburger aus eigener Jagd  
mit Zwiebel-Birnen Chutney, Preiselbeer-Mayonnaise,  
Süßkartoffel-Pommes und Salatgarnitur  
22,50

Sauerfleisch  
mit Bratkartoffeln und Remoulade  
16,50

Geschmorter Braten vom Stemmer Wild  
in eigener Sauce mit grünen Bohnen und Kroketten  
25,00

Argentinisches Rinderrückensteak (200g)  
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat  
29,90

## *Wissenswertes über Wildfleisch*

Fleisch von glücklichen Tieren:  
Wildtiere wachsen absolut natürlich auf und werden  
mit einer Jagdwaffe erlegt. Es entsteht also kein  
unnötiger Stress auf Autobahnfahrten, beim Verladen  
oder im Schlachthof.

Regional und ökologisch:  
Unser Wildfleisch stammt aus der Gemeinde & belastet  
aufgrund der geringen Anfahrt die Umwelt nicht.

Schmackhaft und hochwertig:  
Durch das Leben in der Natur ernähren sich Wildtiere  
vollkommen natürlich und bewegen sich viel. Wildbret  
enthält daher viele Vitamine und Nährstoffe, und ist  
reich an essentiellen Omega-3-Fettsäuren. Außerdem  
ist es cholesterin- und fettarm

## *Deftig*

Stemmer Currywurst  
mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites  
13,00

Stemmer Ofenkartoffel  
mit geräuchertem Lachs, Sourcream und Salatgarnitur  
18,00

Bauernfrühstück  
Bratkartoffeln mit Ei, Räucherschinken und Gewürzgurke  
15,00

Umbestellungen im Rahmen der Speisekarte sind à € 2,00 möglich.



# SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

## Süße Verführungen

### Minis

Mini Crème Brûlée  
der Klassiker als Mini  
3,60

Mini Schokoküchlein  
mit flüssigem Kern  
4,80

Tonkabohnen-Mousse  
3,90

3 Minis als Dreierlei  
zum Schnökern und Teilen  
10,90

*Unser Tipp nach dem Essen!*

Espresso Martini Cocktail 7,80  
Espresso, Khalua Kaffeelikör & Absolut Wodka

### Eiscreme

„Wach nach Acht“  
Espresso – 1 Kugel After-Eight-Eiscreme - Sahne  
5,50

Eiskaffee  
Kaffee – 2 Kugeln Vanilleeis - Sahne  
6,00

Gemischtes Eis  
3 Kugeln bunt gemischtes Eis - Sahne  
6,00

Tartufo  
Schokoladeneis mit Zabaione-Kern im Kakaomantel  
7,00

„Eis & Heiß“  
Vanilleeis mit heißen Früchten  
6,90

## Kaffee und Tee

### Kaffee

Tasse Kaffee	2,70
Cappuccino	3,00
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,60
Heißer Kakao	3,80

### Meßmer Tee

Darjeeling	2,70
Earl Grey	2,70
Grüner Tee	2,70
Kräutertee	2,70
Pfefferminztee	2,70
Rooibos-Vanille	2,70
Waldbeere	2,70

### Mit Schuss

Glühwein	3,80
Irish Coffee	8,50

Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe.

# SCHULTENS

*Gastgeber seit 1740*

## *Hochprozentiger Nachtisch*



Seit 1906 produziert die Bruns-Spirituosenfabrik in Rotenburg geistige Getränke von erlesenem Geschmack. Obwohl sie zu den ganz kleinen Manufakturen zählen, können sie sich gegen die Großen am Markt behaupten. Das klappt nur mit bester Qualität und viel Herzblut.

### Bullensee Blau

Weicher Kräuterlikör mit Blaubeer-Aromen  
30 % - 2cl - 3,20

### Blackberry

Unser Favorit: Brombeerlikör, fruchtig aber nicht süß!  
22 % - 2cl - 3,20

### Nuss

Haselnusslikör - perfekt zu Kaffee und Dessert  
28 % - 2cl - 3,20

### Knolli Kartoffelschnaps

Etwas Feines von früher  
„Drink wat kloar is, sech wat woar is!“  
32% - 2cl - 3,00

Es hat Ihnen geschmeckt?

Wir verkaufen die Spirituosen auch in 0,35 l  
Flaschen an der Rezeption....



Sie mögen Grappa, Cognac und Co? Dann werden Sie Marzadro lieben. Dieser sympathische Familienbetrieb aus Nogaredo am Gardasee begann 1949 mit dem Destillieren erster Grappen. Heute werden sie dafür auf der ganzen Welt hoch geschätzt, vielfach prämiert und ausgezeichnet.

### La Trentina Barrique Morbida

Ein klarer Grappa, süffig, mild und reichhaltig  
41 % - 2cl - 3,30

### Le Dic'otto Lune

Übersetzt: Die 18 Monde - ein sehr guter Grappa zum fairen Preis. Hergestellt aus Treestern der heimatischen Region Trentino, danach ruht das Destillat noch 18 Monate lang in Eichenfässern.  
41 % - 2cl - 3,70

### Le Giare Amarone

Le Giare ist ein Grappe der Spitzenklasse. Rein aus der trentiner Amarone-Traube wurde er über 3 Jahre im Eichenfass ausgebaut. Er schmeckt intensiv und reichhaltig mit einem samtigen, weichen Körper.  
41 % - 2cl - 4,60

### Grappa-Tasting

Richtig genießen kann man natürlich nur im Vergleich.  
Alle 3 Grappen zum Angebotspreis von € 9,80

# SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

## Spirituosen je 2 cl

### FAUDE *feine* BRÄNDE

Faude Williams Christ	40 %	4,50
Faude Blutorange	42 %	4,50



Prinz Obstler	40 %	3,20
Prinz Alte Marille	41 %	3,50

Jubiläums Aquavit	40 %	3,20
Malteser Kreuz	40 %	3,20
Linie Aquavit	42 %	3,50
Helbing Kümmel	35 %	3,00

Calvados	40 %	3,00
----------	------	------

Ratzeputz	58 %	3,50
Heidegeist	50 %	3,50
Jägermeister	35 %	3,00
Fernet Branca	42 %	3,50
Kümmerling	35 %	3,50
Underberg	44 %	3,50
Ramazotti	30 %	3,50
Rattenkiller	50 %	3,50
Asbach Uralt	38 %	3,00
Schinkenhäger	38 %	2,50
Absolut Wodka	40 %	3,00
Sambuca	40 %	3,00
Ouzo	40 %	2,80
Amaretto	21 %	2,50
Eierlikör	20 %	2,50
Baileys	17 %	3,00

## Whisky je 4 cl

Glenmorangie 10y Highlands	40 %	7,50
----------------------------	------	------

Auchentoshan Lowlands, 3-Fach destilliert, sehr weich	40 %	8,50
---	------	------

Glenlivet 15 y Speyside	40 %	9,90
-------------------------	------	------

Glenfiddich 12y Speyside	40 %	7,50
--------------------------	------	------

Laphroig 10y Islay, sehr rauchig	40 %	9,50
----------------------------------	------	------

Highland Park 12y Orkney	40 %	9,50
--------------------------	------	------

Tullamore Dew Irland	40 %	6,00
----------------------	------	------

Bushmills Malt 10y Irland	40 %	7,50
---------------------------	------	------

## Rum & Weinbrand je 4 cl

103 Brandy Jerez	36 %	5,50
------------------	------	------

Hennessy Cognac VS Cognac Region, West Frankreich	40 %	8,50
---	------	------

Bacardi 8 Jahre Kuba	40 %	6,50
----------------------	------	------

Ron Botugal Reserva Venezuela	40 %	8,50
-------------------------------	------	------

Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe.

# SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

## Weinkarte

*„Wer Wein trinkt, schläft gut, wer gut schläft, sündigt nicht,  
wer nicht sündigt, wird selig, wer also Wein trinkt, wird selig.“*

*- William Shakespeare*

## Schaumwein

### Sekt, halbtrocken

Unser Klassiker für kleine und große Feiern, mit  
angenehmer Rest-Süße.

0,1l - 3,20

0,75l - 19,50

### Montelvini Promosso Spumante Extra Dry

Angenehme Säure, lebendig,  
fruchtig, zarte Körper.

0,75l - 26,00

### Bouvet, Crémant de Loire brut

#### Chenin Blanc & Chardonnay

Ein goldfarbener Crémant mit feiner Perlage.  
Fruchtbetonter Gaumen mit Aromen von Birne,  
Honigmelone und feinen Zitrusnoten. Ein klassischer,  
cremiger Stil mit Anklängen von Rhabarber und  
schöner, fast mineralischer Länge.

0,75l - 39,00

## Offener Weißwein

### Chardonnay „Cepages“

#### Jean Dulac, Frankreich

Ein frischer und anregender Chardonnay mit Duft von  
Zitrusfrüchten und grünem Apfel.

0,2l - 5,50

0,75l - 19,50

### Grauburgunder

#### Weinhaus Büchner, Pfalz

Dieser Grauburgunder ist gehaltvoll, komplex und sehr  
harmonisch im Geschmack. Im Mund zeigt sich der  
Wein aromatisch, dennoch elegant und frisch.

0,2l - 6,50

0,75l - 23,00

### Riesling

#### Weinhaus Büchner, Pfalz

Sehr erfrischend, elegant und fruchtbetont.  
Perfekte Harmonie von Alkohol, weinfruchtiger Säure  
und sehr dezenter Restsüße.

0,2l - 6,00

1,0l - 26,50

### Spätlese - lieblich

#### Weingut Thomas Rath, Rheinhessen

Fruchtaromen von Apfel, Pfirsich und Aprikose perfekt  
mit einer edlen Süße kombiniert.

0,2l - 5,50

0,75l - 19,50

Umbestellungen im Rahmen der Speisekarte sind à € 2,00 möglich.

# SCHULTENS

*Gastgeber seit 1740*

## *Offener Roséwein*

50/50 Rosé QBA trocken

Weingut Klein, Pfalz

Lebendig, frischer Rosé mit feinen Noten von Pink Grape Fruit und schwarzer Johannisbeere. Imposante Fruchtigkeit und elegante Restsüße.

0,2l - 7,20

0,75l - 27,00

Portugieser Weißherbst - lieblich

Weingut Leoff, Pfalz

Ein fruchtiger, runder Wein aus der Portugieser Traube

0,2l - 5,50

0,75l - 19,50

## *Offener Rotwein*

Dornfelder

Weinhaus Büchner, Pfalz

Der Dornfelder zeigt sich kräftig im Geschmack, angenehm fruchtig und mit reifen Tanninen. Er präsentiert sich ausgewogen mit einem langen Nachhall.

0,2l - 6,50

0,75l - 23,00

Dornfelder - lieblich

Weingut Leoff, Pfalz

Ein Wein mit angenehmer Restsüße und fruchtig weich.

Für alle die es gern lieblich mögen.

0,2l - 5,50

0,75l - 19,50

Merlot

Jean Dulac, Frankreich

Dieser granatroter Merlot zeigt kräftige Beerenaromen und feine Nuancen von Cassis, Kirsche und Himbeerkonfitüre.

0,2l - 5,50

0,75l - 19,50

Primitivo di Manduria Uno Doc

Masseria la Volpe, Apulien

Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen. Duft reifer Früchte und gewürzten Noten.

Balancierter und delikater Wein.

0,2l - 7,90

0,75l - 29,00

# SCHULTENS

*Gastgeber seit 1740*

## *Weißwein Flaschen*

Graacher Domprobst Riesling

VDP Große Lage

Mosel, Dr. Loosen, Bernkastel-Kues

Das Herzstück unter den Graacher Lagen. Die Weine zeigen sich extraktreich und strukturiert, geprägt von Devonschieferböden mit kräutrig-erdigen Tönen, wie wir sie schon aus dem umliegenden Graacher Himmelreich kennen.

0,75l - 49,00

Sauvignon Blanc QBA

Weingut Leonhard, Pfalz

Körperreich, frisch-fruchtig trocken, leicht tropisch (reife Aromen) nach Honigmelone, gelber Apfel, im Geschmack leichte Stachelbeere.

0,75l - 27,00

Grüner Veltliner "Vier Zeiten" *BIO*

Österreich-Weinviertel, Weingut Schwarzböck

Die würzigste Version der „Leicht & Lebhaft“. Weinlinie bietet den Duft eines Kräuterstraußes und Aromen knackiger Apfelsorten. Mit seinem lockeren, verführerischen Säurespiel wirkt dieser Wein sympathisch und beinah ein wenig frech.

0,75l - 26,00

Weißer Burgunder & Chardonnay Gutswein

Rheinhessen, Weingut Becker Landgraf

Feine gelbe Früchte und etwas Mandel.

Elegant, fein salzige Mineralität mit einer sanften, leicht cremigen Säure.

0,75l - 28,00

Lugana Centofilari

Italien-Venetien, Weingut Gerardo Cesari

Leuchtendes Goldgelb. Primäre Aromen von reifem Apfel und Birne, Brioche und Zitrusfrüchten wie Grapefruit. Dann folgen mineralische und blumige

Nuancen sowie eine Spur von Mandeln. Am Gaumen füllig und weich zeigt er eine schöne

Mineralität und eine angenehme Säure.

0,75l - 37,50

## *Roséwein Flaschen*

Rosa die Frati DOC

Italien-Venetien, Ca die Frati

Im Glas entfalten sich ein brillantes Lachsrosé und ein zartem erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Der Geschmack feinfruchtig, mineralisch, mit gut eingebundener, erfrischender Säure.

0,75l - 39,00

Umbestellungen im Rahmen der Speisekarte sind à € 2,00 möglich.

# SCHULTENS

*Gastgeber seit 1740*

## *Rotwein Flaschen*

### Bordeaux A.C.

#### Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux

Diese Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon ist fruchtig, feingliedrig und sehr angenehm ausgewogen.

0,75l - 29,00

### Spätburgunder QbA

#### Deutschland-Pfalz, Weingut Leonhard

Ein weich-samtiger Rotwein mit feiner Nase nach Johannisbeere und reifer Kirsche, ausgewogene Tannine und langer Nachgang.

0,75l - 28,00

### Merlot DOC

#### Italien-Trentino, Cantina Sociale di Trento

Rubinrot mit Granat-Reflexen, in der Nase Gewürznoten und Anklängen an rote Früchte; im Geschmack trocken, voll, ausgewogen und manchmal würzig, mit weichen und eleganten Tanninen.

0,75l - 29,00

### Chianti Classico DOCG

#### Lamole, Toscana

Trocken, elegant und vielschichtig. Toller Classico aus hoher Lage mit feinwürziger Aromatik und perfektem Gerbstoff. Referenzwein!

0,75 - 49,00

### Beefsteak Club Beef & Liberty Malbec

#### Argentinien-Mendoza, Beefsteak Club

Ein tiefer, würzig-fruchtiger Malbec mit intensiven Aromen von reifer Pflaume und dunkler Schokolade, gut eingebundene Tannine

0,75l - 32,00

### Tempranillo

#### Campo Viejo, Rioja

Eleganter Spanier mit einer optimalen Balance aus Aromen von Blaubeeren, Süßholz und Vanille.

0,75l - 26,00

# SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

## Longdrinks

Havana Club 3y	0,2 l	6,50	Jim Beam	0,2 l	6,50
Bacardi Rum	0,2 l	6,50	Johnny Walker	0,2 l	6,50
Captain Morgan Rum	0,2 l	6,50	Jack Daniels	0,2 l	7,50
Bacardi Rum 8 Jahre	0,2 l	8,50	Tullamore Dew	0,2 l	7,50
Wodka Gorbatschow	0,2 l	6,50	Gordons Gin	0,2 l	6,50
Absolut Wodka	0,2 l	7,50	Tanqueray Gin	0,2 l	7,50
Strothmann Weizenkorn	0,2 l	5,50	Hendricks Gin	0,2 l	9,50
Springer Urvater	0,2 l	5,50	Jeweils mit Coca Cola, Fanta, Zitronenlimo, Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		
Pernod	0,2 l	6,50	Mit Energy Drink Aufpreis € 1,00		

## Wat fort Herz

Toers ward de Minsch geborn, dat Öller kumt erst mit de Johnn.  
He lehrt von ersten Dag af an, wat he fört Leben bruken kann.  
Glieks fangt he an sick allns to marken, as erstes geht das los mit quarken.  
Denn nimmt sien Mudder em to Bost, he markt, dat is de rechte Kost.  
Glieks dorto markt he denn nu, so bringt son Froonsminsch een to Ruh.  
Wenn ´t an de Bost mal nich so schmatzt, geht uck ´n Buddel as Ersatz.  
*Aus „De Bull wör dull“ von Friedrich Ehlbeck aus Lauenbrück*

Op’n Fischmarkt verköfft en Keerl Vogels. „Düsse Kanarienvogel snackt sogoor Platt“, seggt he to en Kunnen. „Glööv ik nich“, seggt de. „Denn pass maal fix op“, seggt de Verköper, un to den Vogel: „Wat wullt du smöken: Zigarr oder Piep?“ Antert de Kanarienvogel: „Piep.“

Quelle: <https://www.shz.de/5461701> ©2020

## Lob oder Kritik

Hat es Ihnen bei uns gefallen?  
Bitte empfehlen Sie uns weiter  
und teilen Sie Ihre Meinung online.

Dazu können Sie einfach  
den QR-Code scannen



Umbestellungen im Rahmen der Speisekarte sind à € 2,00 möglich.