SPEISEKARTE

VORSPEISEN

BRUSCHETTA [4]
gehackte Tomaten mit Rucola, Balsamicocreme und gehobeltem Parmesan auf geröstetem Weißbrot | 8,90 €

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE [4]
auf Wildkräutersalat mit Himbeerdressing, Honig und Baguette | 14,90 €

SUPPEN

ZWIEBELSUPPE ELSÄSSER ART [4]
mit Croûtons und Käse überbacken und Baguette | 7,50 €

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE
mit kräftiger Fleischeinlage und Baguette | 7,90 €

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE
mit Crème fraîche und Baguette | 6,90 €

SALATE

RUSTIKALER SALATTELLER
frische Salate vom Wochenmarkt
mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern | 16,90 €

CALIFORNIA SPECIAL SALAT
frische Marktsalate mit Hähnchenbrust in schwarzem Sesam gebraten, dazu Mango-Dip mit Baguette | 17,90 €

BAUERNSALAT
bunte Blattsalate mit Himbeerdressing, Fetakäse, Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Sonnenblumenkerne und Croûtons | 16,90 €

HAUPTSPEISEN

RATSHERRENTELLER [12]
Schweinemedaillons auf buntem Gemüse mit Sauce Hollandaise und frischen Champignons dazu Bratkartoffeln | 24,90 €

GRILLTELLER DEUTSCHES HAUS [12]
Rinder-, Schweinesteak und Hähnchenbrust mit grünen Speckbohnen, hausgemachten Rösti, Kräuterbutter | 29,90 €

LADY-TELLER [4]
Hähnchenbrust mit Pfirsich, Preiselbeeren und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salatbeilage | 21,50 €

HÄHNCHENBRUST VOM GRILL
mit Kräuterbutter und Pommes frites, dazu knackiger Salat | 18,90 €

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK, 250 gr.
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Steaksauce und frischem Salat | 29,90 €

KISAU-PFÄNNCHEN
mit Kartoffelrösti, frischem Brokkoli, gebratenen Champignons und Sauce Hollandaise | 15,90 €

SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL VOM KALB [12]
mit Gurkensalat, Bratkartoffeln und Preiselbeeren | 28,90 €

PUSZTASCHNITZEL
mit pikanter Paprikasauce, Pommes frites und Salat | 19,50 €

SCHNITZEL SCHEITERHAUFEN
mit frischen Champignons, Brokkoli, Erbsen und Sauce Hollandaise, dazu Rösti | 21,90 €

PADERBORNER SCHMANDSCHNITZEL [12]
mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Schmand und Knusperspeck, dazu Rösti | 21,90 €

SCHNITZEL TESSINER ART [4]
mit Schinken, Tomaten, Kräuterbutter und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat | 22,90 €

HOLZFÄLLER-SCHNITZEL [12]
mit geschmorten Zwiebeln, Bacon, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat | 20,90 €

CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL
mit frischen Champignons, Kroketten und Salat | 20,90 €

FISCH

KLAPPSCHOLLE FINKENWERDER ART [12]
mit Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Gurkensalat | 22,90 €

DEUTSCHES Haus PADERBORN

BURGER

BURGER DEUTSCHES HAUS [1, 4, 12]
saftiges Angushacksteak im Brötchen mit Bacon, Spiegelei, Wildkräutersalat, Zwiebeln, Gurken und Käse überbacken, dazu Pommes frites | 17,90 €

WINTERBURGER HÜTTENZAUBER
saftiges Angushacksteak im gerösteten Burgerbun mit Camembert, Bacon, Preiselbeeren, BBQ-Sauce und Apfelrotkraut, dazu Pommes frites | 19,50 €

BURGER VEGAN
Beyond Burger auf Wildkräutersalat mit Tomaten, roten Zwiebeln und Burger-Relish, dazu Pommes frites | 17,50 €

OFENFRISCHE SCHWEINSHAXE
mit Krautsalat und Bratkartoffeln | 21,90 €

SONNTAGS-ANGEBOT
OFENFRISCHE SCHWEINSHAXE AB 17 UHR FÜR NUR 15,90 €

Für die Kids

IST MIR EGAL
Nudeln mit Tomatensauce | 5,90 €

LASS MICH
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salatgarnitur | 8,50 €

DU NERVST
Schnitzel mit Pommes frites und Salatgarnitur | 8,50 €

DESSERTS

HAMBURGER ROTE GRÜTZE
mit Vanilleeis | 7,50 €

GEBACKENE APFELRINGE
mit Zucker, Zimt und Vanilleeis | 7,50 €

CRÈME BRÛLÉE
mit Eis | 7,50 €

WINTERLICHE SPEZIALITÄTEN

FESTTAGSSUPPE
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Lauch | 7,80 €

WILDSCHWEINBRATEN [12]
in Wacholder-Pilz-Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kroketten | 26,90 €

OFENFRISCHE GÄNSEBRUST
mit Apfelrotkohl, hausgemachten Kartoffelklößen und Marzipanapfel | 33,90 €

OLDENBURGER GRÜNKOHL
mit zweierlei Kohlwurst und Bratkartoffeln | 19,90 €

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE
mit Apfelrotkohl und frischen Kartoffelklößen | 26,90 €

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN
mit Vanilleeis | 7,90 €

1= mit Konservierungsstoffen | 4= mit Farbstoff | 7= koffeinhaltig | 8= chininhaltig | 11= mit Taurin | 12= mit Natriumnitrit

GETRÄNKEKARTE

BIERE

		EUR
Warsteiner vom Fass	0,30 l	4,00
	0,40 l	5,40
Paderborner Pilger vom Fass	0,30 l	4,00
	0,40 l	5,40
König Ludwig dunkel vom Fass	0,30 l	4,00
	0,40 l	5,40
Oberbräu hell mild und süffig	0,30 l	4,00
	0,50 l	6,80
Frankenheim Alt vom Fass	0,30 l	4,00
	0,40 l	5,40
Alt Schuss	0,30 l	4,00
	0,40 l	5,40
Radler	0,30 l	4,00
	0,40 l	5,40
Isenbeck Malz, Flasche	0,33 l	4,20
Warsteiner herb, alkoholfrei, Flasche	0,33 l	4,20

KÖNIG LUDWIG WEIZENBIERE 0,5 l

Hefe hell | kristall | dunkel	5,60
Hefe alkoholfrei	5,60

ALKOHOLFREI

Coca Cola [4,7] | Coca Cola ZERO [4,7]		
Fanta [4] | Sprite [4]	0,25 l	3,50
	0,50 l	6,60
Bonaqua Tafelwasser	0,25 l	3,30
	0,50 l	6,00
Bad Driburger still | medium	0,25 l	3,50
	0,75 l	8,90
Tonic Water [8]	0,20 l	4,00
Ginger Ale	0,20 l	4,00
Bitter Lemon [8]	0,20 l	4,00
Wild Berry [8]	0,25 l	4,00
Deutsches Haus-Limo		
Maracuja - Limette - Minze	0,40 l	4,90
Limonade Hans & Sefchen		
Johannisbeere - Limette - Minze	0,40 l	4,90

Wir sind für Sie da!
Täglich ab 10.30 Uhr

Unsere Küche ist geöffnet:
11.30 bis 14.30 Uhr & 17.30 bis 21.30 Uhr
Samstags, sonn- und feiertags: Küche durchgehend geöffnet.

GRANINI FRUCHTSÄFTE 0,25 l

		EUR
Apfelsaft, naturtrüb		3,60
Orangensaft		3,60
Kirschsaft		3,60
Rhabarbersaft		3,60
Maracujasaft		3,60
Bananensaft		3,60
Johannisbeere		3,60
als Schorle	0,25 l	3,50
	0,5 l	6,60

RAUCH EISTEE 0,33 l

Zitrone	4,00
Pfirsich	4,00
Granatapfel	4,00

UNSERE WEINE

WEISSWEIN

Weißburgunder „Bundschuh" trocken	0,20 l	6,90
Weingut Emil Bauer, Pfalz	Fl. 0,75 l	24,50
Eleganter Weißburgunder mit Noten von Apfel, Zitrusfrüchten und Ananas, begleitet von feiner Nussigkeit.		
Grauburgunder „Bundschuh", trocken	0,20 l	7,80
Weingut Emil Bauer, Pfalz	Fl. 0,75 l	27,50
Fruchtiger Grauburgunder mit Aromen von Melone, Rosinen und Zitrusfrüchten sowie einem cremig-nussigen Abgang.		
Sauvignon Blanc, trocken (Bio & Glutenfrei)	0,20 l	7,90
Messing Weine, Rheinhessen	Fl. 0,75 l	27,90
Frischer Sauvignon Blanc mit Aromen von Zitrusfrüchten und Stachelbeere, ideal zu Fisch, Gemüse und Pasta.		
Hauptsache Riesling, halbtrocken	0,20 l	7,50
Josef Rosch, Mosel	Fl. 0,75 l	26,50
Lebendiger halbtrockener Riesling mit tropischen Früchten, animierender Säure und langem fruchtig-süßem Finale.		
Müller-Thurgau, lieblich	0,20 l	7,80
Weinkonto Denkoben	Fl. 0,75 l	27,50
Milder, lieblich-fruchtiger Weißwein mit exotischen Noten von Ananas und Maracuja.		

ROTWEIN

		EUR
Lemberger mit Trollinger DQW, halbtrocken	0,20 l	6,90
vollmundig-harmonischer Rotwein mit fruchtigem Duft	Fl. 0,75 l	24,80
Merlot Cheval d'Or, trocken	0,20 l	7,80
Languedoc, Frankreich	Fl. 0,75 l	27,50
Vollmundiger Merlot mit Aromen dunkler Beeren, Gewürzen und Lakritz sowie weichen Tanninen.		
Rioja Crianza, trocken	0,20 l	7,90
El Meson, Spanien	Fl. 0,75 l	27,80
Runder, fruchtbetonter Rioja mit Aromen von Kirschen und Pfeffer sowie weichen Tanninen.		
Primitivo Salento IGT, halbtrocken	0,20 l	7,90
Itinera, Salento, Italien	Fl. 0,75 l	27,80
Halbtrockener Primitivo mit intensiven Noten von Schwarzkirsche, Kardamom und dezentem Leder.		

ROSÉ

Wilhelm Rosé, trocken	0,20 l	7,50
Weingut Emil Bauer, Pfalz	Fl. 0,75 l	26,80
Sommerlich-fruchtiger Rosé mit Erdbeer-, Himbeer- und Pfirsichnoten sowie cremigem Fruchtaroma im Abgang.		
Weinschorle	0,20 l	5,90

Prosecco

Serena Prosecco DOC Frizzante trocken	0,20 l	7,50
Feine Perlage mit nettem Kribbeln, erfrischend, knackiger Geschmack		

APERITIF

Aperol Spritz klassisch	0,20 l	7,90
Aperol Spritz Maracuja	0,20 l	7,90
APEROL DEUTSCHES HAUS – mit Bier	0,20 l	6,90
Lillet Wildberry	0,20 l	7,90
Campari Orangensaft	0,20 l	7,50
Hugo, hausgemacht	0,20 l	7,90
Moloko, alkoholfreier Hugo	0,25 l	5,50

LONGDRINKS | COCKTAILS 4cl

	EUR
Jack Daniel´s [4, 7]	8,50
Vodka/Orangensaft	8,50
Vodka/Soda	8,50
Cuba Libre [4, 7]	8,50
Captain Morgan/Coca Cola [4, 7]	8,50
Havana Club, 7 Jahre [4, 7]	9,90

GIN 4cl

Bombay Sapphire mit Tonic und Zitrone [8]	8,90
Malfy Rosa mit Tonic und Orange [8]	8,90
Hendrick´s GIN mit Tonic und Gurke [8]	9,90
Siegfried GIN mit Tonic und Zitrone	10,90

WHISKY 4cl

Jack Daniel´s	5,90
Jameson Irish	6,90
Glenmorangie, 10 Jahre Single Malt	8,50
Lagavulin, 16 Jahre	12,50

RUM 4cl

DON PAPA Barokko	7,90
Ron Zacapa	10,90

WEINBRAND – COGNAC/BRANDY 2cl

Hennessy	4,90

SHOTS 2cl

Mexikaner, hausgemacht	2,50
Salitos Tropical Chilli	2,50

SPIRITUOSEN 2cl

Sierra Tequila silver	3,00
Jubiläums Aquavit	3,00
Linie Aquavit	3,00
Ouzo	3,00
Vodka	3,50
Schladerer Wilhelmsbirne	3,50
Grappa Nonino	4,50
Paderborner Domtropfen	4,00
Sauerländer Edelbrennerei	
Weinbergpfirsich Likör	3,50
Haselnuss Feinbrand	4,00
Alte Wilhelmsbirne	4,00
Obstler	4,00
Prinz	
Alte Marille	4,00

LIKÖRE 2cl

	EUR
Molinari Sambuca	3,00
Klötenkörn Eierlikör	3,00
Kahlua	3,00
Baby Guinness	3,00
Butter Scotch	3,00
Bailey´s Irish Cream [4] 4cl	4,90

Kräuter 2cl

Underberg		3,00
Kümmerling		3,00
Jägermeister		3,00
Ramazzotti auf Eis und Zitrone	4cl	4,90
Averna auf Eis	4cl	4,90
Fernet auf Eis	4cl	4,90

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee

Kaffee Creme	3,00
Espresso	2,70
Espresso Doppio	3,80
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,80
Café au Lait	4,00
Heiße Schokolade	3,50

Tee

Portionspreis	3,50

Earl Grey – *Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma*
Pfefferminze – *Wohltuender, frischer Kräutertee*
Kamille – *Wohltuender, bekömmlicher Kräutertee*
Rooibos Karamell – *mit extra viel Karamellgeschmack*
Grüner Tee – *Herb-frischer grüner Tee aus China*
Waldbeere – *Früchtetee mit Beerengeschmack*
Rooibos Orange – *würziger Zimt mit feinem Mandelgeschmack*
Kräuterharmonie – *harmonieverströmende Mischung aus Rooibos, Anis, Fenchel, Kamille, Ingwer und Apfel*

AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso mit Vanilleeis	4,90

CAFFÈ CORRETTO

Kaffee mit Grappa	5,90

SPORTBAR
SKY | DAZN | AMAZON PRIME
ALLE SPIELE LIVE!

Design: Agentur Kontrast Dortmund