

Vorspeisen

appetizers

Lachstatar mit Orangen-Honig-Senf Sauce € 11,90

Feldsalat / Kartoffelrösti

salmon tatar

orange-honey-mustard sauce / lamb's lettuce / potato rosti

Carpaccio vom Hirsch € 14,90

Rote Bete / Trockenobst / Walnusskerne

deer carpaccio

beetroot / dried fruits / walnuts

Gambas al Ajillo € 15,90

Knoblauchöl / Chili / Kräuter

gambas

garlic / chili / herbs

Suppe

soup

Niedersächsische Hochzeitssuppe € 7,90

regional beef consomé

Kürbiscremesuppe € 8,90

Mango / Chili / Kürbiskerne

pumpkin soup

mango / chili / pumpkin seeds



Inh.: Rainer Berndt - Nenndorfer Str. 64 - 30952 Ronnenberg/ OT Empelde

Tel.: +49 (0)511 43872-0 Fax: +49 (0)511 43872-72

www.hotel-oehlers.de info@hotel-oehlers.de

Vegetarisch

vegetarian

Gebackener Camembert € 12,90

Ananas / Preiselbeeren / Blattsalate

baked camembert

pineapple / cranberries / seasonal salad

Knusprige Raclette-Stulle € 14,90

Graubrot / Schmorzwiebeln / Raclettekäse / Spiegelei

bread with raclette cheese

onions / fried egg

Kürbisrisotto mit Ziegenkäse € 15,90

Kürbiskerne / Feldsalat

pumpkin risotto with goat cheese

pumpkin seeds / lamb's lettuce

Paprika-Pasta mit Honignüssen € 15,90

Pasta Tagliatelle / bunte Paprika / rote Zwiebeln

pasta tagliatelle mit honey nuts

Paprika / red onions

Fisch

fish

Lachsfilet in Limetten-Buttersauce € 22,90

Blattspinat / Kartoffelstampf

fillet of salmon

lime butter sauce / spinach / mashed potatoes



Inh.: Rainer Berndt - Nenndorfer Str. 64 - 30952 Ronnenberg/ OT Empelde

Tel.: +49 (0)511 43872-0 Fax: +49 (0)511 43872-72

www.hotel-ohlers.de info@hotel-ohlers.de

Fleisch

meat

„Falscher Hase“ € 17,90

Rahmsauce / Bohnen / Kartoffelpüree

meat loaf

cream sauce / beans / mashed potatoes

Gesottener Rindertafelspitz € 19,90

Meerrettichsauce / Bouillonkartoffeln

boiled beef

horseradish sauce / bouillon potatoes

Roastbeef, kalt € 22,90

Sauce Remoulade / Bratkartoffeln

cold roastbeef

sauce remoulade / pan-fried potatoes

Argentinisches Rumpsteak mit Sauce Bearnaise € 32,90

Paprika-Pilz Gemüse / Kartoffelgratin

argentinian rumpsteak with sauce bearnaise

paprika / mushrooms / potato gratin



Inh.: Rainer Berndt - Nenndorfer Str. 64 - 30952 Ronnenberg/ OT Empelde

Tel.: +49 (0)511 43872-0 Fax: +49 (0)511 43872-72

www.hotel-ohlers.de info@hotel-ohlers.de

Unsere Klassiker

classics

Kalbsleber „Berliner Art“ € 20,90

Apfel / Zwiebel / Kartoffelstampf / Salatteller

liver from veal

apple / onions / mashed potatoes / mixed salad

Champignonrahmschnitzel € 20,90

Bratkartoffeln / Salatteller

breaded pork cutlet

mushroom sauce / pan-fried potatoes / mixed salad

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ € 21,90

naturgezogene Sauce / Rotkohl / Kartoffelklöße

filled beef rolls

redwine sauce / red cabbage / potato dumplings

Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren € 25,90

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat / Zitrone im Tuch

veal cutlet „viennese style“

potato-cucumber-salad / cranberries / lemon

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, geben Ihnen unsere Mitarbeiter gern ausführlich
Auskunft über Inhaltsstoffen der Speisen auf der Karte.

... und zum guten Schluss, fragen Sie bitte nach unserer Dessertkarte.

... last but not least please ask for our dessert menu.



Inh.: Rainer Berndt - Nenndorfer Str. 64 - 30952 Ronnenberg/ OT Empelde

Tel.: +49 (0)511 43872-0 Fax: +49 (0)511 43872-72

www.hotel-ohlers.de info@hotel-ohlers.de