

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag	ab 17 Uhr
Mittwoch bis	
Sonntag	von 11 - 14 Uhr und ab 17 Uhr

Sonderöffnungszeiten auch nach
Vereinbarung

Inhaber

Fam. Michael Hillmann
Grevenener Landstraße 13
48268 Greven-Reckenfeld
Tel. 02575 - 2204

Zeit ist heutzutage sehr kostbar. Deshalb freuen wir uns, dass Sie Ihre freie Zeit bei uns verbringen und wünschen Ihnen, dass Sie für ein paar Stunden dem Alltag entfliehen können.

Schön, dass Sie da sind.

Wir hoffen, dass Ihr Aufenthalt im Deutschen Haus von Gemütlichkeit, Entspannung und Gaumenschmaus geprägt sein wird.

Genießen Sie Ihre freie Zeit.

Das Deutsche Haus – früher genannt Reckenfelder Hof – ist nunmehr seit drei Generationen im Familienbesitz. Michael Hillmann, der jetzige Inhaber, führt diesen Betrieb seit über 20 Jahren. Er wird dabei durch seine Familie und Mitarbeiter unterstützt, die größtenteils schon „von Anfang an“ dabei sind. An dieser Stelle sei diesen lieben Menschen ein herzlicher Dank gesagt – Stammkunden wissen, einige gehören praktisch zum „lebenden Inventar“!

Und viele Stammkunden natürlich auch! Ohne sie wäre das Deutsche Haus nicht das, was es ist. Danke.

Unser Deutsches Haus können wir mit Stolz als „Herz von Reckenfeld“ bezeichnen. Ob Politik, Vereine, Kegelclubs – zum Klönen, Knobeln und Karten „zocken“ trifft sich „Reckenfeld“ bei uns „vor'm Brett“, um die „wichtigen, aktuellen Themen“ beim Bierchen und Schnäpschen durchzusprechen.

Das Lokal wird auch für Familien-, Betriebs- und Vereinsfeiern genutzt. Sollte es aus diesem Grund einmal „rummelig“ werden, bitten wir, dieses zu entschuldigen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit im Deutschen Haus

Michael Hillmann und Team

Aus unserer Suppenküche

1. *Westf. Hochzeitssuppe mit feiner
Einlage* 5,20 €
2. *Hausgemachte Champignoncreme* 5,50 €
3. *Feine Zwiebelsuppe mit Kräutern
und Käsecrouton* 5,70 €

Vorspeisen

4. *Zwei Reibekuchen mit
Räucherlachs an Kräuterquark
und Salatgarnitur* 8,50 €
5. *... als Hauptspeise* 12,60 €
6. *½ Dutzend Weinbergschnecken in
Kräuter-Knoblauchbutter mit
Toastbrot
- im Pfännchen serviert* 7,60 €
7. *Kleiner Salatteller mit
gebackenen Champignonköpfen
und Zwiebelringen* 6,50 €

Unsere Empfehlungen/Vegetarisch

8. *Gebackener Camembert an
Preiselbeersahne mit kleiner
Salatauswahl, Toast und Butter* 9,20 €
9. *Gebackene Champignonköpfe im
Salatnest mit
Knoblauchhollandaise* 9,20 €
10. *Zwei halbe Paprikaschoten -
gefüllt mit geschwenktem
Gemüse-, Hollandaise und Käse
gratiniert, Röstitaler
(auch vegan erhältlich!)* 10,40 €
11. *Großer Salatteller mit
gebackenen Zwiebelringen und
Champignons, sowie
Kartoffeltaschen, Toast und
Butter* 11,50 €
12. *... mit Hähnchenbruststreifen* 13,80 €
13. *Große Folienkartoffel gefüllt mit
Kräuterquark an einer
Salatgarnitur* 8,50 €
14. *... mit Räucherlachs* 12,50 €
15. *... mit Hähnchenbruststreifen* 12,50 €

16. *Bandnudeln in Schinken-Sahne-Sauce* 8,50 €
17. *Bandnudeln in Sahne-Sauce und MSC*-Lachsstücke* 13,50 €
18. *Bandnudeln in Champignon-Sahne-Sauce* 9,00 €

**MSC=Lachs aus kontrolliertem, nachhaltigem Fischfang*

Für unsere Schnitzzelliebhaber - saftig und frisch gebraten vom Rückenstück

19. *„Gartenschnitzel“ mit frischem Blumenkohl, Brokkoli und Käse gratiniert; Hollandaise und Rösti* 14,50 €
20. *Lummerschnitzel „Indisch“ mit Ananas, Pfirsich und Käse überbacken, Curryhollandaise, Kartoffelkrusteln und Salatauswahl* 14,50 €
21. *Der gute „Forstmeister“ Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, Zwiebelröstkartoffeln und einer Gemüseauswahl* 15,80 €

22. *Zwei kleine Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone garniert, Pommes Frites und Salat* 13,50 €
23. *Mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel „Cordon bleu“ an Erbsen und Möhren mit Hollandaise garniert, Herzoginkartoffeln* 15,80 €
24. *Mit Preiselbeeren und Camembert überbackenes Hähnchenschnitzel, Salat und Kroketten* 16,50 €
25. *Balkanschnitzel vom Hähnchen mit fruchtiger Paprika-Mais-Sauce, Salat und Kartoffelecken* 14,50 €

Unsere Pfannengerichte

26. *Steakpfanne „Deutsches Haus“ Rumpsteak medium - in schwarzem Pfeffer gebraten - mit Kräuterbutter, gebackenen Zwiebelringen, Röstkartoffeln und Salat* 20,50 €
27. *... für 2 Personen* 39,50 €

28. *Braumeisterpfanne*
Schweinerückensteak mit
geschwenkten Champignons und
Zwiebeln, Speckstreifen, Spiegelei
und Kartoffelecken 18,50 €
29. *... für 2 Personen* 35,50 €
30. *Steakpfanne nach „Reckenfelder*
Art“
Steak von Rind, Schwein und
Hähnchen auf geschwenkten
Waldpilzen und Zwiebel-
röstkartoffeln 20,50 €
31. *... für 2 Personen* 39,50 €
32. *Feinschmeckerpfanne*
Schweinefilet im Speckmantel -
gefüllt mit Kräuterfrischkäse,
auf einem Champignon-Lauchbeet
und Gratinkartoffeln 19,50 €
33. *... für 2 Personen* 37,50 €
34. *Schnitzelpfanne „Westfalen“ mit*
geschwenkten Zwiebeln, Spiegelei,
Erbsen und Möhren, dazu
Bratkartoffeln 16,50 €
35. *... für 2 Personen* 31,50 €

... für den kleinen Hunger

36. *Hauskrüstchen: Kleines Schnitzel mit Champignons und Zwiebeln, Spiegelei, Salatgarnitur und Toast* 10,50 €
37. *Schweineschnitzel „Indisch“: Kleines Schnitzel mit Ananas, Pfirsich und Käse gratiniert, Hollandaise, Salatgarnitur und Toast* 10,50 €
38. *Hähnchenbrust „Tropicana“ mit Kokos-Ananas, Curryhollandaise und Kroketten* 10,50 €
39. *Ratsherrentoast: Zwei kleine Schweinelendchen an Toast mit geschwenkten Champignons und Lauch, Kräuterbutter und Salatgarnitur* 10,50 €
40. *Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern, garniert mit Pumpernickel und Gewürzgurken* 7,50 €

Großartiges für unsere Kleinen

- | | |
|---|--------|
| 41. Kleines Schnitzel „Max & Moritz“
mit Erbsen und Möhren und
Pommes | 6,50 € |
| 42. Hausgemachte Hähnchen-
Nuggets „Ducktales“ mit Pommes | 6,00 € |
| 43. Fischstäbchen „Spongebob“ mit
Kroketten, Hollandaise und Salat | 5,20 € |
| 44. Bandnudeln „Susí & Strolch“ in
Schinken-Sahne-Sauce | 4,50 € |
| 45. Goofy's Reibekuchen mit
Apfelmus | 4,50 € |
| Portion Ketchup/Mayo | 0,50 € |

Mehr aus dem Meer

46. *Matjesfilet mit Zwiebelringen,
Speckböhnchen und Grills tomate,
dazu Bratkartoffeln* 13,50 €
47. *... für 2 Personen* 25,50 €
48. *Kutterscholle „Finkenwerder
Art“ mit geschwenkten
Gurken-/Zwiebel-/Speckstreifen,
Dampfkartoffeln* 17,80 €
49. *... für 2 Personen* 34,50 €
50. *MSC*-Wildlachssteaks in
Kräuterbutter gebraten, mit
Gratinkartoffeln; umlegt mit
Brokkoliröschen und
Karamelmöhrrchen* 19,50 €
51. *... für 2 Personen* 37,50 €
52. *Pazifisches Kabeljaufilet in
Kräuter-Sahne-Sauce, buntes
Gemüse der Saison und
Reistimbale* 18,50 €
53. *... für 2 Personen* 35,50 €

54. *Fischpfanne „Neptun“ mit einem
MSC*-Lachssteak und Garnelen-
Spieß - in Kräutern gebraten,
Gemüse der Saison und
Gratinkartoffeln* *19,50 €*
55. *... für 2 Personen* *37,50 €*

**MSC=Lachs aus kontrolliertem, nachhaltigem Fischfang*

*Sollten Sie Fragen zu den Inhalts-,
Zusatzstoffen und Allergenen
haben, wenden Sie sich bitte an
unsere Mitarbeiter und fordern Sie
unsere Zusatzstoff- und
Allergenkarte an.*

Dessertauswahl

56. *Westfälischer Palatschinken - mit Vanilleeis gefüllt - fein garniert* 7,50 €
57. *Hausgemachte Herrencreme mit Zartbitterschokolade und Rum* 5,50 €
58. *Gebackene Apfelfringe mit Zimt und Zucker an Vanilleeis und Sahne* 6,50 €
59. *Vanilleeis mit heißen Kirschen, Sahne und Gebäck* 6,50 €
60. *Walnussbecher - garniert mit Eierlikör und Schokosauce, Sahne und Gebäck* 6,50 €
61. *Gemischtes Cremeeis mit Sahne und Gebäck* 5,50 €

Frischgezapft vom Fass

Bitburger/Krombacher/Aktien

Landbier (dunkel)/ Pott's

Landbier (dunkel)

0,3 l 3,20 €

0,4 l 4,20 €

*... alle Größen auch als Alster, Tango und
„Kaputten“*

Pott's Bowle

0,3 l 4,50 €

0,4 l 5,50 €

Pott's mit Schuss

(Himbeersirup)

0,3 l 3,20 €

0,4 l 4,20 €

Unsere Flaschenbiere

Krombacher alkoholfrei

0,33 l 3,20 €

Bitburger 0,0 %

0,33 l 3,20 €

Benediktiner Weizen hell

0,5 l 4,30 €

Benediktiner Weizenalkoholfrei

0,5 l 4,30 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	
<i>Classic</i>	0,25 l 2,50 €
	0,75 l 5,40 €
<i>Gerolsteiner Wasser Still</i>	0,25 l 2,50 €
	0,75 l 5,40 €
<i>Coca-Cola, Fanta, Sprite,</i>	
<i>Cola light</i>	0,3 l 3,00 €
<i>Regina</i>	0,3 l 2,00 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l 2,50 €
<i>Apfel-, Orangensaft</i>	0,25 l 3,00 €
<i>Apfelschorle</i>	0,3 l 3,00 €
<i>Vitamalz (Flasche)</i>	0,33 l 3,20 €

Heißgetränke

<i>Pott Kaffee, Tee, Kaffee Hag</i>	2,50 €
<i>Pott heiße Schokolade mit Sahne</i>	2,50 €
<i>Cappuccino</i>	2,00 €
<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>Heiße Zitrone (aus Zitronen-</i>	
<i>konzentrat)</i>	2,00 €
<i>Grog (inkl. 4 cl Rum)</i>	2,40 €
<i>Glühwein</i>	2,50 €
<i>... mit Schuss (Amaretto oder Rum)</i>	3,00 €

Spirituosen

<i>Weizenkorn, Wacholder, Kräuterwacholder</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Apfelkorn, Roter, Green Power, Saurer Paul, Berliner Luft</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Dirty Harry, Tequila, Sambuca, Wodka, Kümmerring, Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Sherry</i>	<i>5 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sasse Lagerkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit, Obstbrand, Grappa, Malteser, Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ramazotti, Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>

Mixgetränke

als Longdrink (mit Cola o.ä.)

gegen 2 €-Aufschlag

<i>Jim Beam</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Ballentines</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Four Roses</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Captain Morgan</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Pernod</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bacardi</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Likör 43</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mariacron</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Osborne Veterano</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>