



HERZLICH WILLKOMMEN AUF GUT DÜNEBURG

Die Geschichte unseres Hauses

Das heutige „Gut Düneburg“ ist auf einen Herrnsitz aus dem Jahre 1729 zurückzuführen. Im Jahr 1729 hat Johann Bernhard Lipper, seines Zeichens Oberkriegskommissar und Amtsrentmeister von Meppen, die landesherrliche Genehmigung der fürstlichen Behörden erhalten, Heide, Moor und Eigentum zu übernehmen.

Durch die Heirat mit Hermine Pictorius gründete Johann Bernhard Lipper den emsländischen Zweig dieser bekannten Familie. „Gut Düneburg“ ging dann auf den Sohn Peter Franz Lipper über. Nach dessen Tod im Jahre 1794 übernahm sein Bruder Hermann das Gut. Durch testamentarische Verfügung seines Großoheims Hermann Lipper vom 7. Mai 1836 wurde dann Amtsmeister Dr. jur. Josef Reinking der Erbe von „Gut Düneburg“, welches bis zum heutigen Tage im Besitz der Familie Reinking geblieben ist.

Seit dem Jahr 2003 ist die große ehemalige Torfscheune zum Restaurant um- und ausgebaut. Alle Balken sind im Original erhalten und die große Tordurchfahrt bildet den Kern unseres Restaurants. Bewundern Sie die vielen traditionellen Werkzeuge der historischen Bauernschaft.

Der Hotelbetrieb besteht seit 1993 und wurde im Jahr 2010/2011 umgebaut und erweitert. Bei allen Baumaßnahmen wurde größter Wert darauf gelegt, wertvolle Zeitgeschichte in ihrer Schönheit zu erhalten, liebevoll zu restaurieren und mit modernstem Komfort zu einem einzigartigen Ambiente zu verschmelzen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und freuen uns,
Sie als unsere Gäste verwöhnen zu dürfen.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro an included service charge and value added tax
Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.
if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.



VORSPEISENKAMMER

Starters

Carpaccio

hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit gehobeltem Grana Padano und buntem Salatbouquet

Carpaccio of beef, parmesan cheese and colorful salad

13,50 €

Gebratener Zucchini Salat

mit sautierten Riesengarnelen und Mojo - Sauce

Fried cucumber- salad, sauted Shrimps and Mojo - Sauce

12,90 €

Hausgebackenes Bauernbrot in Olivenöl gebraten, mit Berglinsensalat und gebackenem Ziegenkäse, Rucola und konfierten kleinen Tomaten

Home-style Bread, baked in Olive oil, salad from Italian lentils, rucola, konfiert tomatoes

11,80 €

DÜNEBURGER SUPPENTOPF

Soups

Pikante Süßkartoffelsuppe mit gebratener Chorizzo

Sweet-Poatao- Soup with fried Chorizo

6,50 €

Brottsuppe mit Knoblauch und frischer Salat-Chiffonade

Bread & Garlic - Soup with salad - Chiffonade

6,20 €

„Bullenbrühe“

Rinderbouillon, Gemüse und kleine Maultaschen

Bouillon from beef, vegetables and small ravioli

5,80 €

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

All prices are in euro an included service charge and value added tax

Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.

if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.



GEMEINSCHAFTSWERK

HAUPTGERICHTE

Main Courses

Wiener Kalbsschnitzel
mit Pommes frites und kleinem Salat
Cutlet from veal „Vienna Style“, French fries, small colorful salad
19,80 €

Schmorstück von der Kalbsschulter, kleine Gemüse und Kartoffel-Meerrettichstampf
Braised veal, small vegetables and mash-potato with horseradish
18,50 €

Gebratene Maispouardenbrust auf Gewürzrisotto mit glasierten Tomaten
Fried Chicken-breast (corn fed) on Spicy-Risotto with konfiert tomatoes
18,90 €

Torfscheunenpfanne **19**
Medaillons vom Schweinefilet
auf großem Kartoffelrösti, buntes Gemüse und überbacken mit Sauce Hollandaise
Fried pork filet, served on hash brown potatoes, vegetables, au gratin with sauce Hollandaise
22,50 €

Rinderrückensteak mit Champignon-Zwiebel-Rahm
und Gorgonzola überbacken, Kartoffelplätzchen, kleiner Salat
Striploin beef with mushrooms-onions cream sauce, au gratin with Gorgonzola cheese, Maccaire-potatoes and small salad
24,50 €

UNSERE SAISONEMPFEHLUNG

Grünkohl, Kassler und zweierlei Brühwurst mit Bratkartoffeln
Only seasonal / Kale „Nordish style“, served with Kassler and dual sausages and fried Potatoes
11,50 €

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro an included service charge and value added tax
Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.
if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.



SAFTIGE STEAKSPEZIALITÄTEN

Alle Steaks werden auf Grillbrot, mit Ofentomate
und hausgemachter Kräuterbutter serviert.

Rib Eye Steak - 250g

Entricôte / Rib Eye Steak

23,00 €

Rinderrückensteak - 220g

Striploin Steak

19,80 €

Rinderfiletsteak - 200g

Tenderloin Steak

23,50 €

Schweinerückensteak - Urtyp- 250g mit Schwarte und deftigem Fettrand

Striploin Steak Pork

12,80 €

Wählen Sie aus den folgenden Saucen und Beilagen

Choose your sauce and your side dish...

Sauce Béarnaise, Pfefferrahmsauce, Tomaten-Chili-Salsa

Sauce Bearnaise, pepper-cream-sauce, Tomato-chili-sauce

2,50 € pro Sauce

Pommes Frites, Speckbratkartoffeln, Grillgemüse, Beilagen-Salat

French fries, fried bacon-potatoes, fried Mediterranean vegetables, small salad

3,50 € pro Beilage

GEMÜSEGARTEN

Vegetarian

Großer Kartoffelrösti mit buntem Gemüse belegt dazu geschmolzener Ziegenkäse

Large hash brown potato with colorful vegetables and smelted goat cheese

14,50 €

Deftiges Kartoffel- Gemüse- Omelett mit Rucola

Spicy Tortilla with vegetables and rucola

11,80 €

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

All prices are in euro an included service charge and value added tax

Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.

if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.



FISCHMANUFAKTUR

Fish

Gebratenes Zanderfilet im Buttersud auf Blattspinat mit Kartoffel- Meerrettichpüree
Fried pike perch filet, butter-sauce, served with spinach and mash potatoes with horseradish
21,50 €

Geschmortes Skreifilet auf Steckrüben- Kartoffelgemüse
Braised cod filet on rutabaga-potato-vegetables
22,80 €

Gebratenes Lachsfilet auf Kräuterrisotto dazu Broccoli und Selleriestroh
Fried salmon filet on Herbs-risotto served with broccoli and "celery straw"
23,80 €

HERZHAFTER ZWISCHENSTOP

DER DÜNE-BURGER

mit 180gr. saftigem Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Speck und Käse,
dazu knusprige Röstisticks
Beef Burger, paprika, onion, bacon, cheese, served with hash brown-potato fries
13,50 €

Strammer Max
Hausgebackenes Bauernbrot mit Kernschinken und Spiegelei
Home style bread with ham and fried eggs
7,50 €

Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons und Crôutons
Large colorful salad with fried strips of chicken breast and mushrooms and croutons
11,50 €

Pikanter Pfannkuchen, gefüllt mit Tomatenwürfel, italienischem Landschinken,
Grana Padano und Rucola
Spicy Pancake, stuffed with tomato, Parmesan cheese, Italian ham and rucola
11,50 €

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro an included service charge and value added tax
Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.
if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.



HELENS SÜSSKRAM

Helens sweet dishes

Orangen - Panna Cotta auf Karamellsauce, dazu bitteres Schokoladenparfait
Panna Cotta with Orange, Caramel-sauce, and bitter chocolate ice-cream

7,80 €

Crème Brûlée mit Gewürz-Boskop und Walnusseis
Creme Brulee with Boskop-apple jam and Walnut-ice-cream

7,50 €

Düneburger Dessertkreation:
Lassen Sie sich von unserer Dessertfee überraschen
Surprise from our dessert-queen

8,90 €

PX on Ice – Verführung PUR
Sherry „Pedro Ximenes“ mit seiner karamelligen, rosigen Art,
serviert in einer Cocktailschale mit einer großen Kugel Vanilleeis
easy & sweet - Sherry PX and Vanilla ice-cream

6,00 €

Im Restaurant für Sie zubereitet und flambiert

Crepes Suzette, Orange, Grand Manier, Vanilleeis
Crepes Suzette, Orange, Grand Manier, Vanilla ice-cream

8,50 €

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro an included service charge and value added tax
Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.
if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.



Bei aller Sorgfalt:

Wir achten stets auf die Art unserer Zubereitung und die Einhaltung der Rezepturen, um Ihnen einen immer stetig gleichen Genuss zu garantieren.
Sollten Sie auf einige Lebensmittel allergisch reagieren, bitten wir Sie nach Einsicht unserer deklarierten Speisekarte, unseren Servicemitarbeitern Ihre Unverträglichkeiten zu schildern und auf wichtige Umstände hinzuweisen. Nur so können wir sicherstellen, dass unsere frische Küche perfekt auf Ihre Bedürfnisse reagieren kann und nach Ihren Vorgaben kocht.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe		Deklarationspflichtige Allergene	
1-mit Konservierungsstoffen	9-Süßungsmittel	a: Weizen sowie Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse	l: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
2- mit Farbstoff	10- Phenylalaninquelle	b: Gerste und daraus hergestellte Erzeugnisse	m: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
3-mit Antioxidationsmittel	11-mit Phosphat	c: Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse	n: Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
4-mit Nitritpökelsalz	12- mit Alkohol	d: Roggen und daraus hergestellte Erzeugnisse	o.: Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
5-mit Geschmacksverstärker	13- mit Koffein	e: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	p.: Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6- geschwefelt	14 – mit Nitrat	f: Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse	q: Pecannüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
7- geschwärzt	15 - Chininhaltig	g: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	r Cashewnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
8- gewachst	16- Coffeinhaltig	h: Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	s: Paranüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
		i: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	t: Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
		j: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	u: Macadamianüsse oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
		k: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	v: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Alle Weine enthalten Sulfite.		Der bei der Herstellung von Pizza entstehende Mehlstaub kann dazu führen, dass auch andere Gerichte mit Gluten / Weizen kontaminiert werden.	

Wussten Sie eigentlich, dass die Gastronomie verpflichtet ist, alle, im frisch zubereiteten Gericht beigefügten Allergene und Zusatzstoffe, genauestens zu deklarieren, während die Industrie mit Ihren Fertig- oder Vorgefertigten Produkten nur darauf hinweisen muss, dass es Spuren enthalten könnte?
Dieses „Könnte“ müssen wir wiederum als gegeben deklarieren. Somit hat man als Gast sicherlich kaum mehr Sicherheit, oder?

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro an included service charge and value added tax
Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.
if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.