

## Gastlichkeit in der 7. Generation



Den Schützenhof Ahlerstedt gibt es schon seit über 200 Jahren am gleichen Ort. Heute wird er von der 6. und 7. Generation der Familie geführt.

Im Jahr 1802 wurde uns erstmals die Ausschankgenehmigung erteilt. Aus einer kleinen Gaststube ist nach und nach ein regionales, bedeutendes Landhotel geworden. Zu verdanken haben wir dies unseren vielen treuen Gästen aus Nah und Fern. Und einem Team, das neue Herausforderungen immer wieder gern mit Herz und Hand annimmt.

Schön, dass Sie da sind!

Nils Bockelmann

Klaus-Dieter Bockelmann

## Unsere Partner aus der Nachbarschaft



Gewürze Büchel OHG  
 Zuckerberg 1  
 21702 Ahlerstedt  
 Tel.: 04166/841075  
[www.gewuerze-buechel.de](http://www.gewuerze-buechel.de)



Kartoffelhof Ehlen  
 Oststraße 14  
 21702 Ahlerstedt  
 Tel.: 04166/841321  
[www.kartoffelhof-ehlen.de](http://www.kartoffelhof-ehlen.de)



Werner OHG  
 Kirchweg 6  
 21717 Deinste  
 Tel.: 04149/934840  
[www.werner-derspargelhof.de](http://www.werner-derspargelhof.de)



NORDIK Edelbrennerei & Spirituosen  
 Manufaktur GmbH & Co. KG  
 Bahnhofstr. 4  
 21640 Horneburg  
[www.nordik-edelbrennerei.de](http://www.nordik-edelbrennerei.de)

# Vorspeisen

---

- Klare Hochzeitssuppe** 2,4,7,8 / C,G,M,L,F  
mit Fleischklößchen, Eierstich, Karottenwürfel und Spargel 5.90
- Lauwarmer Hirtenkäse** 2,3,8 / A,G,L,N,O ✓  
mit Oliven, Kräutern, Knoblauch und Kirschtomaten, dazu Kräuterbaguette 8.20

Tagessuppe bitte sprechen Sie uns gerne darauf an!

# Salate

---

- Beilagensalat** 8 ✓ 4.40
- Kleiner gemischter Salatteller** 8 ✓ 5.80
- Kräuterbaguette** 8/A 2.20
- Fitnesssalat** 2,3,8 ✓ 11.60  
verschiedene Blattsalate, mit Gurke, Kirschtomaten, Paprika, gerösteten Kernen,  
dazu Kräuterbaguette<sub>A,G</sub>, wahlweise mit American<sub>G</sub>-, Joghurtdressing oder  
Kräuterbalsamico-Vinaigrette
- mit gebratenen Putenstreifen L 16.40
  - mit Hirtenkäse Oliven und gefüllten Peperoni 2,3,8 / A,G,L,N,O ✓ 16.90

# För de Lütten

---

- Gold Nuggets** (5 Stk.) 2,4,11 / A,C 6.20  
mit Pommes Frites und Ketchup
- Der kleine Schütze** 2,4,8 / A,C,F,G,L 7.60  
kl. Schnitzel mit Gemüse, Pommes Frites und Ketchup
- „Pumuckel“** 4,8 / A,G ✓ 5.30  
Nudeln mit Tomatensauce 4,8
- Bobby der Burgermeister** 2,3,4,11 / L,M 9.90  
Hamburger im Sesambrotchen mit Gurke, Tomate, Blattsalat,  
Röstzwiebeln und hausgemachter Burgersauce
- Pommes „Mikado“** 4 / L,M ✓ 3.80  
Kleine Portion Pommes mit Ketchup und Mayo

# Fleisch

---

<b>Schweinemedallions</b> <small>8,11 / G,L</small>	groß 19.40
auf gebratenen Champignons mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	mittel 17.10
<b>Filetspitzen „Züricher Art“</b> <small>8 / G,L</small>	groß 17.60
vom Schwein mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce mit Bratkartoffeln	mittel 13.30
<b>Ahlerstedter Bratenplatte</b> <small>2,3,8 / C,F,G,L,M,O</small>	
mit Bratensauce und Buttergemüse und Salzkartoffeln	19.90
<b>Argentinisches Rumpsteak</b> <small>3,8 / A,G,L,N</small>	
mit Kräuterbutter und Kräuterbaguette	29.90
<b>Filetpfanne</b> <small>2,3,7,8 / A,C,G,L</small>	
3 gegrillte Schweinemedallions mit Tomatenscheiben und Knoblauch-Hollandaise überbacken, dazu Bratkartoffeln	20.50
<b>Schützenhofpfanne</b> <small>2,3,7,8 / A,C,G,L</small>	
Schweinemedallions und Rindersteaks mit Champignons, grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise	28.60
<hr/>	
<b>Schützenhofplatte für 2 Personen</b> <small>1,2,3,7,8 / A,C,F,G,L,M,O</small>	
Tranchen vom Schweinefilet, Rumpsteak und Putensteak, mit Gemüse, gebratenen Champignons, Bratkartoffeln, Kroketten, Jäger- und Bratensauce, Sauce Hollandaise, dazu einen gemischten Salatteller	61.50

---

# Fisch

---

<b>Hamburger Pannfisch</b> <small>2,3,4,7,8,11 / A,D,G</small>	
verschiedene gebratene Fischfilets, mit Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln	21.20
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> <small>3,8,11 / A,D,G</small>	
mit Meerrettichkruste, dazu Zucchini-Paprikagemüse und Salzkartoffeln	21.40
<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> <small>3,8,11 / A,D,G</small>	
mit Parmesan-Panko-Crunch, Brokkoli, Salzkartoffeln und zerlassener Butter	19.80

# Schnitzel

---

Schnitzel „Wiener Art“ <small>8 / A,C,F,G,L</small>	groß 16.60
Schweineschnitzel mit Buttergemüse	mittel 13.90
Jägerschnitzel <small>8 / A,C,F,G,L,M,O</small>	groß 16.10
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce	mittel 13.40
Putenschnitzel <small>2,3,8 / A,C,E,F,G,H,L,N</small>	groß 17.10
in Cornflakes Panade, dazu Brokkoli und Hollandaise	mittel 14.40
Schnitzel nach „Art des Hauses“ <small>8 / A,C,F,G,L</small>	groß 17.80
Schweineschnitzel mit Tomatenscheiben, und Knoblauch-Hollandaise überbacken	mittel 15.10

---

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen wahlweise:

Pommes Frites <small>4</small>	Kroketten <small>1,2</small>
Bratkartoffeln	Salzkartoffeln
Kartoffelspalten	Nudeln



# Burger

---

Classic Hamburger <small>2, 3, 4, 11 / A,G,L,M,N</small>	
Rinderpatty mit Gurke, Tomate, Blattsalate, Röstzwiebeln und hausgemachter Burgersauce im Sesambrötchen dazu Pommes Frites	13.40
Cheeseburger <small>2,3,4,8,11 / A,G,L,M,N</small>	
Rinderpatty mit Käse, Gurke, Tomate, Blattsalat, Röstzwiebeln und hausgemachter Burgersauce im Sesambrötchen dazu Pommes Frites	13.90
Angus Beef Burger <small>2, 3, 4, 11 / A,G,L,M,N</small>	
150g Rinderpatty vom Angus Rind, mit Zwiebelmarmelade, Gurke, Tomate, Blattsalat und hausgemachter Burgersauce im Sesambrötchen dazu Pommes Frites	19.40
No Beef Burger <small>2,4,8 / A,F,N</small>  	
Patty auf Erbsenbasis mit Tomate, Gurke, Blattsalat und süß-saurer Sauce im Sesambrötchen, dazu Pommes Frites	16.60
Harissa Burger <small>2,8 / A,C,G,L,M</small> 	
Kartoffel-Gemüsepuffer mit geschmorter Paprika, roten Zwiebeln, Chilli und Hirtenkäse pikant mariniert, Tomate, Gurke, Blattsalat und hausgemachter Burgersauce im Sesambrötchen, dazu Pommes Frites	16.50

# Pasta

---

<b>Vegane Pasta „Arrabiata“</b> <small>2,4,7 / A</small>  	14.20
mit Chili, Knoblauch, Petersilie, Zwiebeln, Paprika, getrockneten Tomaten und Zucchini	
• mit gebratenen Putenstreifen <small>2,4 / A,L</small>	16.40

# Für den kleinen Hunger

---

<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> <small>2,3,7,8 / G,L,M</small>	15.60
mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gewürzgurke	
<b>Bauernomelette</b> <small>2,3,7,11 / C,L,M</small>	11.30
mit Schinkenwürfeln und Gewürzgurke	
<b>Gebackener Camembert</b> <small>3,8 / A,G</small> 	9.50
mit kleiner Salatgarnitur, gegrillter Ananas, Preiselbeeren, Toastbrot und Butter	
<b>Currywurst</b> <small>2,3,4,7,11 / L,M</small>	9.70
mit pikanter Currysauce und Pommes Frites	
<b>Keglertoast</b> <small>2,8 / A,G,L</small>	
2 gegrillte Schweinemedallions auf Toast mit Zwiebel-Champignons und Hollandaise	11.80
<b>Toast Hawaii</b> <small>2,3,8 / A,G</small>	
Schinken und Ananas mit Käse überbacken, dazu Preiselbeeren	8.80
<b>Backkartoffel</b> <small>4,8</small> 	
mit Sour Creme und Salatbeilage <small>C,G,M</small>	9.90
• mit Sour Creme, Kräuter-Champignons und Salatbeilage <small>C,G,L,M</small>	11.70

# Lieber Gast,

---

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.

Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts unten. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- |                              |                     |                                      |
|------------------------------|---------------------|--------------------------------------|
| (1) mit Farbstoff            | (6) geschwärzt      | (11) mit Süßungsmittel od.           |
| (2) mit Konservierungsstoff  | (7) mit Phosphat    | mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel |
| (3) mit Antioxidationsmittel | (8) mit Milcheiweiß | (12) enthält eine Phenylalaninquelle |
| (4) mit Geschmacksverstärker | (9) koffeinhaltig   | (13) gewachst                        |
| (5) geschwefelt              | (10) chininhaltig   |                                      |

Entscheiden Sie selbst!

## Allergien und Unverträglichkeiten

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten Allergenen Zutaten.

- |                            |                     |                              |
|----------------------------|---------------------|------------------------------|
| (A) Getreideprodukt/Gluten | (F) Soja            | (N) Sesamen                  |
| (B) Krebstiere             | (G) Milch / Laktose | (O) Schwefeldioxid & Sulfite |
| (C) Eier                   | (H) Schalenfrüchte  | (P) Lupinen                  |
| (D) Fisch                  | (L) Sellerie        | (R) Weichtiere               |
| (E) Erdnüsse               | (M) Senf            |                              |