



Iselhorster Landhaus

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage</i>	7,90 €
<i>Tomatensüppchen mit Sahne & Chili</i>	8,50 €

Salate

<i>Kleiner Salatteller (als Beilagensalat)</i>	6,90 €
<i>Großer gemischter Salatteller</i>	12,90 €
<i>- garniert mit Streifen von gebratener Hähnchenbrust & Preiselbeer-Dressing</i>	16,80 €
<i>- garniert mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelen</i>	19,50 €
<i>- garniert mit rosa gebratene Streifen vom argentinischen Black Angus Roastbeef</i>	21,80€
<i>Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Zwiebelringen</i>	16,20€

Zu den Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter

*Für Umbestellungen berechnen wir 1,- €. Wir bitten um Ihr Verständnis.
Um unsere Speisekarte nicht unübersichtlicher als notwendig zu gestalten, halten wir für Allergiker und zur Information über Zusatzstoffe eine spezielle Karte bereit.
Bitte wenden Sie sich an unser Team. Wir sind Ihnen gerne jederzeit behilflich.*



Issehorster Landhaus

Vorspeisen und Kleinigkeiten

<i>3 hausgemachte Kartoffelpuffer</i>	<i>mit Apfelmus</i>	<i>12,50 €</i>
	<i>mit Räucherlachs</i>	<i>13,40 €</i>
	<i>mit Schmand & Schnippelschinken</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Gebäckene Camemberts mit kleiner Salatbeilage, Beerenchutney, Baguette und Butter</i>		<i>14,80 €</i>
<i>„Issehorster Krüstchen“, Schweineschnitzel auf Toast, mit einem Spiegelei & Salatgarnitur</i>		<i>16,50 €</i>
<i>2 kleine Schweinerückensteaks vom Grill mit Kräuterbutter, Salatgarnitur und frischem Baguette</i>		<i>17,90 €</i>

Für Umbestellungen berechnen wir 1,- €. Wir bitten um Ihr Verständnis.

*Um unsere Speisekarte nicht unübersichtlicher als notwendig zu gestalten, halten wir für Allergiker und zur Information über Zusatzstoffe eine spezielle Karte bereit.
Bitte wenden Sie sich an unser Team. Wir sind Ihnen gerne jederzeit behilflich.*



Iselhorster Landhaus

Empfehlungen des Küchenchefs

<i>Mediterrane Gemüsepfanne, mit Schafskäse überbacken, dazu Röstinchen (auf Wunsch auch garniert mit Garnelen oder Hähnchenbruststreifen + 3,50 €)</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Schweinefiletspitzen in Pilzrahmsauce mit Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti</i>	<i>19,80 €</i>
<i>„Haustöpfchen“ Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterbutter, auf Röstkartoffeln & Brokkoligemüse mit Buttersauce</i>	<i>21,20 €</i>
<i>„Mandelkrüstchen“ Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelpanade mit Ananas, Buttersauce und Käse überbacken, dazu Kroketten und kleine Salatbeilage</i>	<i>21,30 €</i>
<i>Klassisches Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rumpsteak (200g), mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites & kleinem Salatteller</i>	<i>28,60 €</i>

Für Umbestellungen berechnen wir 1,- €. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Um unsere Speisekarte nicht unübersichtlicher als notwendig zu gestalten, halten wir für Allergiker und zur Information über Zusatzstoffe eine spezielle Karte bereit.

Bitte wenden Sie sich an unser Team. Wir sind Ihnen gerne jederzeit behilflich.



Iselhorster Landhaus

Schnitzel Klassiker

<i>Deftiges Zwiebelschnitzel mit geschmorten Zwiebeln, Pommes Frites & kleinem Salatteller</i>	<i>20,90 €</i>
<i>„Holzfäller – Schnitzel“ garniert mit Spiegelei und Speck, an Bratkartoffeln & Salatbeilage</i>	<i>21,20 €</i>
<i>Schweineschnitzel „Zigeuner Art“, mit Pommes Frites und Salatbeilage</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Pikante Schnitzelpfanne mit Champignons a la crème, überbacken mit Käse dazu Kartoffelkroketten und Mandelbrokkoli</i>	<i>21,90 €</i>

Für Umbestellungen berechnen wir 1,- €. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Um unsere Speisekarte nicht unübersichtlicher als notwendig zu gestalten, halten wir für Allergiker und zur Information über Zusatzstoffe eine spezielle Karte bereit.

Bitte wenden Sie sich an unser Team. Wir sind Ihnen gerne jederzeit behilflich.



Iselhorster Landhaus

Fisch

<i>Matjesfilet mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln & Bohnenbündchen</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Lachssteak vom Grill mit Kräuterbutter, Röstinchen & Salatgarnitur</i>	<i>22,90 €</i>
<i>In Butter gebratene Zanderfilets auf Rieslingsauce mit Bandnudeln & kleinem Salatteller</i>	<i>23,80 €</i>

*Möchten Sie Ihren Urlaub auf der schönen Insel Sylt verbringen?
Dann sprechen Sie uns an, wir haben was für Sie...*

*Für Umbestellungen berechnen wir 1,- €. Wir bitten um Ihr Verständnis.
Um unsere Speisekarte nicht unübersichtlicher als notwendig zu gestalten, halten wir für Allergiker und zur Information über Zusatzstoffe eine spezielle Karte bereit.
Bitte wenden Sie sich an unser Team. Wir sind Ihnen gerne jederzeit behilflich.*



Iselhorster Landhaus

Desserts

<i>Eis auf heiß, Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Himbeertraum Quark-Schmand-Speise mit Himbeeren</i>	<i>7,40 €</i>
<i>„Bananensplit“ Bananenhälften mit Vanilleeis, Sahne & Schokoladensauce</i>	<i>8,90 €</i>

Für unsere Kleinen

<i>„Käpt'n Blaubär“, kleines Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>9,50 €</i>
<i>„Räuberteller“, Ihr bekommt einen Teller und mopst bei den Großen</i>	<i>0,- €</i>
<i>„Eisprinzessin“, Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce</i>	<i>4,50 €</i>

Für Umbestellungen berechnen wir 1,- €. Wir bitten um Ihr Verständnis.
Um unsere Speisekarte nicht unübersichtlicher als notwendig zu gestalten, halten wir für Allergiker und zur Information über Zusatzstoffe eine spezielle Karte bereit.
Bitte wenden Sie sich an unser Team. Wir sind Ihnen gerne jederzeit behilflich.



Iselhorster Landhaus

fritz-Getränkekarte

fritz-kola®	0,33l € 4,20
<i>Eine der aufweckendsten kolas der Welt (25mg koffein/100ml). Sie enthält echtes Kolanussextrakt und natürliches Koffein – der unverwechselbare Wachmacher. ^{1,4}</i>	
fritz-kola® zuckerfrei	0,33l € 4,20
<i>Als schlanke Schwester machtauch diese fritz-kola® 100% wach. Zuckerfrei aber mit voller dosis koffein ²</i>	
mischmasch® kola-orangen-limonade	0,33l € 4,20
<i>Die kola-orangen-limonade mit 4,5% orangensaft, 3 zitronensaft und 0,5% mandarinensaft. ³</i>	
fritz-limo® orangenlimonade	0,33l € 4,20
<i>Die Rezeptur für fruchtige Orangenlimonade: 10,5% Orangensaft, fruchtig verfeinert mit 1,5% Mandarinen- und 5% Zitronensaft.</i>	
fritz-spritz® bio-apfelsaftschorle	0,33l € 4,50
<i>Naturtrübe Erfrischung mit 66% apfeldirektsaft – für natürlichen Geschmack und ohne Zusätze.</i>	
fritz-spritz® bio-traubensaftschorle	0,33l € 4,50
<i>50% Traubendirektsaft und 50% natürliches Mineralwasser – mehr braucht es nicht. Die Bio-Traubensaftschorle verzichtet auf jeglichen Schnick-schnack und traubt dir den Verstand.</i>	
fritz-spritz® bio-rhabarbersaftschorle	0,33l € 4,50
<i>Unsere erste Gemüsesaftschorle und trotzdem ein wahres Früchtchen. Mit 40% Rhabarberdirektsaft trifft sie die rosarote Mitte zwischen gemüserisch-lecker und fruchtig-frisch.</i>	



Iselhorster Landhaus

Weitere alkoholfreie Getränke:

Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic Water	0,2l	3,90 €
Christinen Brunnen Mineralwasser, still oder medium	0,25l	3,40 €
Christinen Brunnen Mineralwasser, still oder medium	0,75l	7,50 €

Biere:

Herforder Pils vom Fass	0,4l	4,50 €	0,3l	3,80 €
Alster	0,4l	4,50 €	0,3l	3,80 €
Pott's Weizenbier vom Fass	0,5l	5,20 €	0,3l	3,80 €
Pott's Weizenbier alkoholfrei vom Fass	0,5l	5,20 €	0,3l	3,80 €
Pott's Landbier vom Fass	0,4l	4,50 €	0,3l	3,80 €
Herforder alkoholfrei			0,33l	3,80 €

Heiße Getränke / Azul-Kaffeespezialitäten

Café Crème	3,80 €
Kännchen/Pott Kaffee	4,90 €
Glas Tee	3,80 €
Cappuccino	4,80 €
Espresso, original italienisch	3,80 €
Espresso, doppelt	4,90 €
Milchkaffee	5,50 €
Latte Macchiato	5,50 €
Heiße Schokolade	4,40 €

Apéritif:

Martini	5cl	6,20 €
Sherry	5cl	6,20 €
Campari Orange	0,2l	7,90 €
Gin Tonic	0,2l	7,90 €
Aperol Spritz	0,2l	7,90 €
Cuba Libre	0,2l	7,90 €
Whisky Kola	0,2l	7,90 €

Schnäpse:

Obstler	2cl	3,90 €
Wodka	2cl	3,90 €
Malteser Kreuz, Linie Aquavit	2cl	4,80 €
Edelbrände Clüsener: Apricot Brandy	2cl	6,80 €
Williams Christ – Birne	2cl	6,80 €
Mirabellenwasser	2cl	6,80 €
Feiner Korn, Wacholder	2cl	5,20 €

Süße / Bunte:

Bailey's	2cl	4,40 €
Grappa Julia	2cl	4,90 €
Asbach Uralt	2cl	4,40 €
Glenfiddich Whisky	2cl	5,50 €



Iselhorster Landhaus

<i>Jack Daniel's Whisky</i>	<i>2cl</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Gordon's Dry Gin</i>	<i>2cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Schröderscher</i>	<i>2cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Patthorster</i>	<i>2cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>4,40 €</i>



Iselhorster Landhaus

Weinkarte

Weißweine

Weinschorle von grauem Burgunder	Glas 0,2l	5,90 €	
Riesling QbA, Weingut Beyer-Bähr, Rheinhessen Deutschland, halbtrocken	Glas 0,2l	6,20 €	Flasche 0,75l 22,20 €
„Feldstärke“ Grauer Burgunder, Weingut Gysler, Rheinhessen, Deutschland, trocken, bio & vegan	Glas 0,2l	7,20 €	Flasche 0,75l 26,80 €
Weißer Burgunder QbA, Weingut Krug'scher Hof, Rheinhesse, Deutschland, trocken, bio & vegan	Glas 0,2l	6,30 €	Flasche 0,75l 23,70 €

Rosé

„Sonnengruß“ Spätburgunder Rosé QbA feinherb, Weingut Caspari-Cappel, Mosel-Saar-Ruwer Deutschland, halbtrocken, bio & vegan	Glas 0,2l	6,40 €	Flasche 0,75l 22,40 €
---	-----------	--------	-----------------------

Rotweine

Nero d'Avola IGT, Weingut Cantina Paolini Italien, trocken, bio	Glas 0,2l	6,40 €	Flasche 0,75l 22,40 €
„Cleebronner Heuchelberg“ Trollinger mit Lemberger, Weingut Schloß Baden-Württemberg Deutschland, halbtrocken	Glas 0,2l	5,90 €	Flasche 0,75l 21,80 €
Cabernet Sauvignon mit Merlot, Weingut Lukas Kesselring, Pfalz Deutschland, trocken, bio	Glas 0,2l	6,10 €	Flasche 0,75l 22,60 €
Rioja Tempranillo, Palacio Oriente, Spanien, trocken	Glas 0,2l	6,60 €	Flasche 0,75l 24,90 €

Prosecco / Sekt

Cantico Campagnola Brut, Italien, trocken	Glas	4,50 €	Piccolo 7,80 €
G.F. Cavalier brut, Frankreich, trocken	Glas	4,50 €	Piccolo 7,80 € Flasche 0,75l 29,50 €