

Restaurant Pottkieker

www.pottkieker-landesbergen.de

Satt-Essen- Herbst- Winterangebote 2021/2022

*Eintopf-Sattessen** (ab 8 Personen)

Erbseneintopf mit Würstchen, Steckrübeneintopf mit Kasseler und Kartoffeleintopf mit Kochschinken und gebratenen Champignons, dazu Stangenbrot.

12,90 €

Grünkohlessen satt (ab 24.10.2021)

Oldenburger Grünkohl mit Kasselerrücken, geräuchertem Bauchfleisch, Bregenwürste, Pinkelwürste, Rauchenden, Salzkartoffeln und kleinen Röstkartoffeln oder Bratkartoffeln.

18,90 €

*Haxenessen satt** (ab 4 Personen)

Gepökelte Grillhaxen und Minihaxen vom Schwein mit Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln und Krautsalat.

17,90 €

Knippessen satt

Knipp (Pfannenschlag) mit Spiegeleiern, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Schwarzbrot und Gewürzgurken.

13,90 €

Currywurst satt

Currywurst klassik, Currywurst „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken, Currywurst „Royal“ mit Gewürzgurkenscheiben und Käse überbacken, Currywurst „Bonanza“ mit gebratenen Zwiebeln und Bauchspeckscheiben, Pommes frites, Bratkartoffeln, und Westernkartoffeln, Rohkostsalate mit Hausdressing.

16,90 €

*Gänseessen satt** (ab 4 Personen)

Gebratene Gänsebrüste und Gänsekeulen mit Preiselbeerbirnen oder Bratapfel, herzhafter Sauce, Mandelbroccoli, Speckrosenkohl, und Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln und Kroketten.

24,90 €

Entenessen satt* (ab 4 Personen)

Gebratene Entenbrüste und Entenkeulen mit Preiselbeerbirnen oder Bratapfel, herzhafter Sauce, Mandelbroccoli, Speckrosenkohl, und Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln und Kroketten.

24,90 €

Wildessen satt* (ab 8 Personen)

Gebratene Hirschkalbskeule und geschmorte Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Wachholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, Mandelbroccoli, Speckrosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln und Kroketten.

25,90 €

Schnitzeessen satt

Panierte Schweineschnitzel, naturgebratene Hähnchenschnitzel, Chickennuggets mit Champignonsauce, Currysauce, Räubersauce, Pfeffersauce, bunte Gemüseplatte, Bratkartoffeln, Kroketten, und Pommes frites. Dazu reichen wir Rohkostsalte mit Hausdressing und Eisbergsalat mit Mandarinschmand.

20,90 €

Rouladenessen satt* (ab 8 Personen)

Kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“, Schweinerouladen „Jäger Art“, Putenrouladen „Cordon bleu“ mit Apfelrotkohl, Gemüseplatte der Saison, Salzkartoffeln, Kroketten und Kartoffelklöße, dazu Rohkostsalate mit Hausdressing.

23,90 €

Muschelessen satt

Frische Miesmuscheln nach „Seemanns Art“ gegart im Gemüsesud, serviert mit verschiedenen Dips, Gemüsesud und Stangenbrot. (jeden Freitag und Samstag ab einer Person erhältlich)

21,90 €

Bayrisch-Sattessen * (ab 8 Personen)

Gebratener Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstchen, Schweinshaxen, Schweinsbraten, Rotkohl, Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree, Speckkrautsalat, Obazda, Senf, süßer Senf, Brezn und Butter.

20,90 €

- **Für alle Sattessen mit * reservieren Sie bitte mindestens 3 Tage vorher!**
- **Reservierungen unter 05025/943660**
- **Das Pottkiekerteam freut sich auf Ihren Besuch**



- **Grünkohlkarte** (ab den 24.10.2021)
 - - 1. Rahmsuppe von frischem Grünkohl mit Kasselerstreifen
 - 4,20 €
 -
 - 2. Grünkohlteller mit Kasseler und Pinkelwurst, dazu Röstkartoffeln.
 - 12,90 €
 -
 - 3. Grünkohlteller mit geräuchertem Bauchfleisch und Bregenwurst, dazu Salzkartoffeln.
 - 12,90 €
 -
 - 4. Grünkohlteller mit Bregenwurst und Pinkelwurst, dazu Röstkartoffeln.
 - 12,90 €
 -
 - 5. Grünkohlteller mit Räucherbauchfleisch und Kasselerrücken, dazu Bratkartoffeln.
 - 12,90 €
 -
 - **Alle Fleisch- Wurst und Kartoffelbeilagen von Gericht 2 - 5 können ohne Aufpreis auch ausgetauscht werden!**
 - - 6. Grünkohlpfanne mit Rauchendenscheiben und Bratkartoffeln.
 - 12,90 €
 -
 - 7. Zwei gebratene Minischweinshaxen mit Oldenburger Grünkohl und Salzkartoffeln.
 - 13,90 €
 - 8. Grünkohlplatte mit geräuchertem Bauchfleisch, Kasseler, Pinkelwurst, Bregenwurst dazu Salz- und Röstkartoffeln, inklusive Grünkohlschnaps.
 - 18,90 €
 - 9. Oldenburger Grünkohl an gebratener Entenbrust mit Geflügelsauce und Kartoffelklößen.
 - 17,90 €

Deftig durch die kalte Jahreszeit

(Gültig ab November)

**Tasse Waldpilzsuppe mit Kressesahnehaube oder Landesberger Hochzeitssuppe
4,20 €**

**Terrine Steckrübeneintopf mit Kasseler oder Erbseneintopf mit Fleisch- und
Wursteinlage.
5,90 €**

**Landesberger Pfannenschlag, Knipp mit Spiegelei, Gewürzgurke, Salzkartoffeln und
Schwarzbrot.
9,90 €**

**Drei Kartoffelpuffer mit Schinken, frischen Champignons und Käse überbacken dazu
einen bunten Blattsalatteller mit Kräutervinaigrette.
12,90 €**

**Böhmische Schweineschnitzel, natur gebraten mit einer Speck- Zwiebelauflage, dazu
Apfelrotkohl und Bratkartoffeln.
14,50 €**

**2 Minihaxen vom Schwein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree.
13,90 €**

**Gebratene Flugentenbrust an Orangensauce, mit Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl,
Apfelrotkohl und Kroketten.
18,50 €**

**„Wilddiebtopf“ herzhaftes Wildgulasch, mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne,
Speckrosenkohl, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen.
17,90 €**

**Texanische Fleischpfanne mit Kidneybohnen, Maiskörnern, Paprikastreifen und Erbsen
in einer feurigen Sauce, dazu gebackene Kartoffelspalten.
14,90 €**

**Vanilleeis mit heißen Pflaumen und Sahnewölkchen.
4,90 €**

**Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesauce
6,90 €**