

# Tante Amanda

Restaurant  
Biergarten  
Catering

Speisekarte  
April 2010

Mosselde 149  
44357 Dormund  
 0231 372230  
[www.tante-amanda.de](http://www.tante-amanda.de)

## VORSPESIEN

Milder Rauchlachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce, kleiner Salatgarnitur  
und hausgemachten Kartoffelpuffern

Tante Amanda´s Gemüseteller, gratiniert mit  
Cheddar-Mozarella-Käse und Röstitalern

Holländische Doppelmatjes mit feinen Keniaböhnchen,  
Speckkartoffeln und einem kleinen Salat

Carpaccio vom Angus Rinderfilet auf Ruccola Salat  
und Parmesankäse

Fleischtomatenscheiben mit feinem Olivenoel, gerösteten Pinienkernen,  
Ruccola, gratiniert mit Schafskäse

Als Hauptgericht mit Salat

Ein halbes Dutzend mit Kräuterbutter gratinierte, französische  
Weinbergschnecken, dazu Landbrot

## **SALATE**

Bunte Salatschüssel „Tante Amanda“  
mit unserem Hausdressing

Frisch aufgeschnittene, marinierte Strauchtomate  
mit Mozzarella und feinstem Olivenoel

Verschiedene Blattsalate mit Hähnchenbruststreifen oder Geflügelleber,  
dazu gebratene Champignons

Salatvariation mit gebratenen Riesen-Gambas

Thunfischsalatplatte mit verschiedenen Blattsalaten, Shrimps, Zwiebeln,  
Tomate, Gurke, Ei, Oliven, Parmesankäse und Thunfisch

Bauernsalatplatte mit verschiedenen Blattsalaten, Schafskäse,  
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Ei, Peperoni und Oliven

## **S U P P E N**

Kräftige Rinderkraftbrühe mit  
Markklößchen und Gemüse

Hausgemachter Leberknödel in der  
Kraftbrühe mit frischem Schnittlauch

Tomatencreme mit Basilikum  
und Sahne

Fleischbrühe mit schwäbischen  
Maultaschen

Zwiebelsuppe unter gratinierter  
Käsehaube

Creme von Gartenkräutern  
mit feinen Lachsstreifen

Speisekarte Stand April 2010

# SPARGEL BEI TANTE AMANDA

Spargelcremesüppchen

Spargelcremesüppchen mit Büsumer Krabben

Lauwarmer grüner und weißer Spargel mit feinem Olivenoel und gehobeltem Parmesan, dazu drei gebratene Riesengambas

**Ein Pfund frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, dazu neue Kartoffelchen**

**Dazu empfehlen wir:**

Gemischter Koch- und Parmaschinken

Schnitzel aus dem Schweinefilet

Zwei Medaillons aus dem Schweinefilet

Gebratene Lachsschnitte

Rosa gebratenes Kalbshüftsteak aus der Pfanne

**Unsere Weinempfehlung zum Spargel**

2008er Weissburgunder Classic

Gutsabfüllung Norbert Helde

Baden / Kaiserstuhl

## **TANTE AMANDAS ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN**

Linguinette mit Tomaten-Fleisch-Sauce, gratiniert mit Mozzarella  
und italienischen Kräutern

Riesen-Kartoffel–Gnocchi, gefüllt mit Tomate-Mozzarella in einer  
Tomaten-Arrabbiata-Basilikum-Sauce mit Parmesan und Rucicola

Pastaroulade mit Ricotta und Spinat gefüllt auf einer feinen  
Kräutercreme

Linguine in pikanter, hausgemachter Curryrahmsauce  
mit Ragout von Riesengambas, Spargel und Parmesan

Riesenravioli, gefüllt mit Steinpilzen, auf einer Pilzcreme, sowie frischen  
gebratenen Pilzen der Saison

Mit Basilikum gefüllte Pastaherzen in Olivenbutter  
und Grana Käse

Tagliarini mit Basilikum in hausgemachtem Pesto

Zu allen oben aufgeführten Gerichten reichen wir einen gemischten Salatteller

## **ANTIPASTI FRISCHSPEZIALITÄTEN**

Feine gefüllte und marinierte, eingelegte mediterrane Gemüse

## **UNSERE ITALIENISCHER SOMMERWEINENTDECKUNG**

**Weiß: 2009er SCAIA BIANKA, Tenuta San`Antonio, Veneto IGT**

## WESTFÄLISCH ANGERICHTET

Hausgemachte Rinderroulade vom friesischen Weideochsen  
mit Rahmspitzkohl, feinen Gemüsen und Kartoffelpüree

Dortmunder Pfefferpotthast vom Rind  
mit Gurke und Roter Beete, dazu Salzkartoffeln

Tante Amanda´s hausgemachter Sauerbraten aus der  
Rinderhüfte mit dreierlei Kohl, Apfelkompott und  
Kartoffelknödeln

Kross gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln auf  
Kartoffelpüree und einem gemischtem Salat

Mit Fleischbrät gefüllte Wirsingroulade auf  
Rahmspitzkohl und Petersilienkartoffeln

Unsere hausgemachte Bauernsülze aus eingelegtem  
Lendenfleisch mit Remoulade, Röstkartoffeln und Salat

## **F I S C H**

Hausgemachter Brathering mit Zwiebelringen, Röstkartoffeln  
und gemischtem Salatteller

Sahneheringshappen mit Apfelstückchen und Zwiebeln  
an Speckkartoffeln, dazu ein gemischter Salatteller

Zanderfilet auf Senfsauce mit gemischtem Salatteller  
und Petersilienkartoffeln

Gebratene Lachsschnitte auf Rieslingsauce mit feinen  
Gemüsen und Basmatireis

Gebratenes Rotzungenfilet aus der Pfanne mit zerlassener  
Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller

Im Ganzen gebratene Seezunge „Müllerinnen Art“ mit  
geschmolzener Zitronenbutter, Kartoffeln und Salatteller

## **FLEISCH UND GEFLÜGEL**

Ein Schnitzel aus dem Schweinefilet, wahlweise mit Champignonrahmsauce oder Tomaten-Paprika-Sauce mit Salat und Pommes Frites

Filetspitzen mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller

Paniertes Kotelette vom Schwäbisch-Hällischen Biolandschwein mit Zitrone, dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salatteller

Geschnetzeltes von der Poulardenbrust in Curryrahm mit bunten Früchten, gemischtem Salatteller und Basmatireis

Rosa gebratenes Entenbrustfilet mit Pfeffersauce, buntem Salatteller und Pommes Julienne

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Salatteller

## **S T E A K S**

Medaillons vom Schweinefilet auf zwei Saucen  
mit frischen Champignons und Kartoffelecken

Rumpsteak vom irischen Ochsen mit Kräuterbutter,  
dazu Salatteller, Drillinge und Kartoffelsauercreme

Pfeffersteak vom irischen Ochsen mit buntem Salatteller  
und Kartoffelecken

Irishes Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,  
gemischtem Salatteller und Röstkartoffeln

Rosa gebratenes Kalbshüftsteak mit italienischen Kräutern,  
feinem Olivenöl mit Limone, mariniertem mediterranen Gemüse  
und Drillingen

US-Ochsenfleisch „Short Ribs“  
-viele Stunden, langsam und schonend gegart, zart und saftig-,  
dazu Drillinge, Kartoffelcreme und Salatteller

Speisekarte Stand April 2010

## **FÜR UNSERE KLEINEN**

Sehr feine Nudeln mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Rahmsauce und Reis

Schnitzelchen natur mit Zitrone und Pommes Frites

*ZU DIESEN DREI GERICHTEN WAHLWEISE GEMÜSE ODER SALAT*

## **DESSERT**

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten

Creme brulee

Frische Erdbeeren auf Mascarpone-Yoghurt-Creme

Tante Amandas Dessertpotpourri

Frisches Fruchtpotpourri  
mit hausgemachtem Sorbet

Panna Cotta auf Beerenkompott