

## Gemüse & Kohl

### Mischgemüse

Möhren, Brokkoli, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

### Erbsen und Babymöhrrchen

### Apfelrotkohl

### Sauerkraut

### Grünkohl

### Prinzessbohnen

### Sömmerling-Gemüse

Erbsen, Brechbohnen, rote Karotten, Blumenkohl, mit Sauce Hollandaise

### Leipziger Allerlei

runde Karotten, Erbsen, Spargel

### Rosenkohl

## Kartoffeln, Reis & Nudeln

### Kartoffelgratin

### Speckkartoffeln

peppige Minis, nach Art Bratkartoffeln

### Salzkartoffeln

### Röstitaler

### Kroketten

### Kartoffelklöße hausgemacht

### warmer Kartoffelsalat

in Essig und Öl

### Spätzle

### Reis



## Kalte Platten und Vesper

### gemischte Aufschnittplatte

verschiedene Sorten Bratenaufschnitt, gemischt mit Mettwurst und Schinken

### Mettwurst-/Schinkenplatte

mehrere Sorten von Mettwurst, Salami und Schinken

### Mettschwein in rustikaler Holzmolle

mit Zwiebelringen

### Minimettenden am Wurstbaum

### Minischinkenwürstchen am Wurstbaum



### Wurstmolle

gemischte Hausmacherwurst-Anschnitte

### gemischte Käseplatte

herzhafter Gouda, cremiger Weichkäse oder mundgerechte Käsehappen

### Käsespieße

kleine mit Obst und Früchten garnierte Käsespieße als Snack für nebenher

### Spargelröllchen

Spargel geschmackvoll in Kochschinken gerollt und dekoriert

### Farmers Food

Mettbällchen, kleine Schnitzel, Spieße, Blätterteigsnacks



### Fischplatte gemischt

belegt mit den Fischarten der Saison, z.B. Lachs, Makrele, Butterfisch, etc.

### Forellenplatte

rauchfrische Forellen aus dem Solling mit Meerrettichsahne

### belegte Häppchen

Graubrot & Baguette, dekorative kleine Schnitzchen mit reichlicher Sortimentsauswahl

### belegte Minibrötchen

dekorative kleine Brötchen mit reichlicher Sortimentsauswahl

### Melonenschiffchen

Honigmelonenschiffchen mit delikatem luftgetrocknetem Schinken

### Butter-Ecken

### Graubrot, Zwiebelbrot, etc.

### gemischter Korb

mit Baguettes und Minibrötchen



### Menues Eigene Herstellung

Unsere Gerichte werden selbst zubereitet und besitzen alle eine gemeinsame Zutat: „Qualität“!

### Inhaltsstoffe und Allergene

Gerne richten wir uns auf spezielle Wünsche und Allergiker ein. Wir nehmen von unnötigen „Küchenhelfern“ und Zusatzstoffen Abstand.

### Kurze Wege

Aus eigener Schlachtung und Fleisch aus der Umgebung. Wir bevorzugen naheliegende Lieferanten und eine regionale Esskultur.

### Bestellung vor Ort oder per Telefon

Bestellungen können persönlich oder per Telefon angenommen werden. Wir bitten für eine Terminvereinbarung um einen kurzen Anruf.

### Bestellung via E-Mail oder Fax

Wir sind über viele Wege erreichbar: Fax, E-Mail, Telefon und Briefverkehr. Wir bevorzugen Post per E-Mail und bieten bequeme unverbindliche Menüanfragen.

### Baukastensystem Gerichte

Über unsere Karte können Menüs individuell zusammengestellt werden. Preise und Menübeispiele sind auf unserer Homepage [www.bauer-otte.de](http://www.bauer-otte.de) zu finden.

### Lieferung in Warmhaltern

Optimale Essenslieferung im Chafing Dish/Rechaud, damit auch alles heiß bleibt. Flexible Aufstellung ist gewährleistet.

### Gerichte mit Flamme

Befeuerung über Bioethanol, eine kippichere, zuverlässige Brennpaste. Das Essen bleibt ca. 2 Stunden heiß und bei entfernteren Touren wird zusätzliche Brennpaste mitgeliefert.

### Gerichte mit Strom

Unsere Suppenbehälter werden zum Teil mit Strom betrieben. Ein heißer Topf ist so auch noch für Mitternacht gegeben.

### Nachhaltiges Handeln

Umweltbewusstsein und Auswahl saisonaler Produkte sind Teil unserer Arbeit. Tägliche Frische und regionale Partner gehören selbstverständlich dazu!

### Abholmenues

Bei Abholung Ihrer Wunschgerichte erhalten Sie einen Bonus, denn bei uns werden Selbstholer belohnt!

### Rückgabe der Geräte

Wir freuen uns über den Erhalt der gereinigten Geräte innerhalb von zwei Werktagen. Schaden muss nach Absprache ersetzt werden.

### Zahlungsverkehr

Rechnungen können ohne Abzug bar, per Überweisung oder bequem über EC-Cash in unserm Laden abgewickelt werden.

### Empfehlungen

Wenn Ihnen unser Werk gefällt, freuen wir uns sehr über Ihre mündliche Weiterempfehlung – das ist die beste Werbung! Gerne dürfen Sie unsere Wirkungsstätte besichtigen. Wir bitten um Anmeldung.

Stand August 2019. Ältere Karten verlieren ihre Gültigkeit.

Alle abgebildeten Speisen sind Servierbeispiele.

Landfleischerei Daniel Otte • Kastensiekstraße 2 • 37170 Uslar / Schönhagen

# feine küche



Kastensiekstr. 2

37170 Uslar/Schönhagen

Tel.: 0 55 71 - 25 63

[www.bauer-otte.de](http://www.bauer-otte.de)

## Aus dem großen Topf

Gulaschsuppe

Tomatensuppe

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Nudeln, Möhren und Mettbällchen

Käse-Porree-Suppe

Erbseneintopf

Linsensuppe

## Alles vom Feld

hausgemachtes Tzatziki

mit Gurke

Krautsalat

Weißkraut, Gurke, Rapsöl

Kartoffelsalat

herzhaft mit Kartoffeln, Ei, Senf, Gurke, Mayonnaise

Tomate-Mozzarella-Platte

mit Basilikum-Essig

Porreesalat

frisch mit Porree, Ananas, Kochschinkenstreifen und Joghurtcreme

Feldmark-Salat

Karotten, Kraut, Zitrone, Äpfel, Joghurtcreme

Nudelsalat

Nudeln, Ei, Kochschinken, Erbsen, Mayonnaise

Bohnensalat in Sahnedressing

Bohnen, Zwiebeln, Sahne-Joghurtcreme

Bohnensalat in Essig und Öl

Bohnen, Dill, Zwiebeln, Essig-Öl

Antipasti-Platte

z.B. getrocknete Tomaten, mit Frischkäse gefüllte Peperoni oder Champignons, etc.

Rohkostplatte

mit knackigem Saisongemüse, Weißkohl, Karotten, Tomaten etc. sowie Joghurt- oder klarem Kräuterdressing

Hirtensalat

weicher Salzkäse, Oliven, Porree, Tomaten, Zwiebeln, Pesto



## Würziges vom Schwein

**Spießbraten, Natur**

saftiger, gewürzter Nackenbraten vom Schwein mit herzhafter Soße

**Spießbraten, gefüllt**

gefüllt mit Mett und Zwiebeln sowie pikanter Soße

**Schweinerückenbraten, Natur**

magerer gewürzter Lachsbraten vom Schwein und deftiger Schweinebratensoße

**Kasseler Nacken- und Lachsbraten**

mit herzhafter Soße

**Hagelschinken (Krustenbraten)**

Schweinebraten mit krosser Kruste und würziger Soße

**kleine Schweineschnitzel**

mit rahmiger Pilz- oder Paprikasoße

**Holzfallerhaxen, groß**

Hintereisbein, kross gebraten

**Minihaxen vom Schwein**

mager, würzig und rustikal

**Gyros**

mageres, würziges Schweinefleisch in Streifen mit Zwiebeln

**Mettbällchen**

gebratene Mettbällchen mit geschmorten Zwiebeln

**Schnitzelpfanne**

mit würziger Gratinsauce

**Gyros in Blätterteig**

Tellerportion

**Mini-Bregenwürstchen**

**Burgunderbraten**

magerer, saftiger Schulterbraten mit pikanter Rotweinsauce

**Filetpfanne**

Schweinefilet in Scheiben als Frischkäsegratin mit grünem Pfeffer

**Schweine-Medaillons**

mit würziger Grillnote und cremiger Pfeffer-Sahne-Soße

**Bregenwürste, rund**

Bregenwürste im Ring, ca. 240 g, gebraten

**Partyrouladen**

kleine Schweinerouladen mit herzhafter Füllung in würziger Soße eingelegt

**Zwiebelecken**

Schweineschnitzel mit Röstzwiebelpanade und Pilzrahmsauce

**Grillrippchen**

gebratene, würzige Rippen mit einer deftigen Schweinebratensoße

**Spanferkel (ab 30 Personen)**

zerteilt oder ganz, mit herzhafter Schweinebratensoße



## Lust auf Fisch

**Lachsgratin auf Spinatbett**

pikanter Seelachs, gratiniert

## Fleischloser Genuss

**rahmiger Gemüseauflauf**

**Ratatouille (Bauerntopf)**

## Geflügel und Federvieh

**Hähnchenschnitzel**

mit würzig krosser Knusperpanade und fruchtiger Currysoße

**1/2 Hähnchen**

knusprig gebraten

**Hähnchen-Cordon bleu**

mit fruchtiger Currysoße

**Pilzpfanne**

Putenfleisch mit Pilzen in Sahneseauce

**Geflügelkrustis**

panierte, krosse Hähnchenbrust-Minis mit fruchtiger Currysoße

**Hähnchenschenkel**

saftiges gebratenes Hähnchenfleisch

**Putenrollbraten**

mit fruchtiger Currysoße

## Geschmackvoll vom Rind

**Schmorbraten**

mit herzhafter Rinderbratensoße

**Rinderrouladen**

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, mit Senfnote, in deftiger Rinderbratensoße eingelegt

## Wild und Wald

**Hirschkalbskeule**

mit Pfifferlingen, Birnen und Preiselbeeren sowie Wildsoße

**Wildgulasch „Steinborner Art“**



**Kastensiekstr. 2**

**37170 Uslar/Schönhausen**

**Tel.: 0 55 71 - 25 63**

**Fax: 0 55 71 - 914 810**

**www.bauer-otte.de**

**info@bauer-otte.de**



## Ladenöffnungszeiten

Montag: 9 - 12 Uhr  
(nachmittags geschlossen)

Dienstag bis Freitag: 9 - 12 Uhr  
15 - 18 Uhr

Samstag: 8 - 12 Uhr  
(nachmittags geschlossen)