

Vorspeisen

Tomatensuppe mit Pesto 	7,50
Aioli mit Brot a)	4,90
Bruschetta a) nach Art des Hauses	7,90
mit premium Schafskäse	+ 2,90
mit gehobeltem Grana Padano	+ 2,50
Humus & Naan Brot a) Olivenöl, Kichererbsen, Minze	8,50
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	7,50
Antipasti	14,50
Gemischter Vorspeisenteller mit frischen Champignons, Paprika, Auberginen, Zucchini und mehr	
mit Roastbeef	+ 6,00
Gambas al Ajillo a) b) in Chili-Knoblauchöl, dazu Brot	16,50

Unsere Potatoes

gefüllt mit Sour Cream und gebratenem Sesam, serviert mit Salatbeilage und Röstbrot a)	11,90
mit 170g Gemüse	+ 5,50
mit 150g Putenstreifen	+ 7,50
mit 150g Lachsstreifen	+ 8,90
mit 150g Rinderstreifen	+ 8,90
mit Garnelen b) (4 Stück - ohne Kopf)	+ 9,50
mit Hähnchenbrust-Streifen	+ 7,90

Flammkuchen

aus dem Steinofen mit Creme fraiche

Klassisch mit Speck, Zwiebeln und Petersilie a) g)	11,90
Gemüse mit Zucchini, Tomate, Spitzpaprika a) g) Zwiebel, frischen Kräutern & Pesto	13,90
Bretonisch mit Ziegenkäse, Birne, Pinienkernen a) g) Honig und Rucola	15,90

Fingerfood

Süßkartoffel – Pommes	8,90
mit Aioli	
Nachos & Dip	7,90
Mexikanische Tortilla-Chips serviert mit einem Dip Ihrer Wahl	

Dips je 1,70

Aioli c), Cheddar-Cheese-Sauce g), Sour Cream g), Humus k), Guacamole

Pfannen- & Bowlgerichte

Spezial Pfanne <small>a) f)</small>	21,90
Zarte Rindfleischstreifen mit verschiedenem Gemüse in einer leicht pikanten Sojasauce, dazu Brot	
Village Pfanne <small>g)</small>	26,90
3 kleine Hüttsteaks saftig gegrillt in Champignonrahmsauce mit Schinken und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln	
Tagliatelle „Filetto“ <small>g)</small>	21,90
Bandnudeln mit Rinderstreifen, Tomaten, frischen Champignons und Zwiebeln, in Tomatensauce und frisch gehobeltem Parmesan	
Chili sin Carne Bowl 	18,90
Dhal von roten Linsen und hausgemachter Currypaste, mit Spinat, Grilltomaten, Avocado & Wildreis	
Vegetarische Pfanne <small>g)</small> 	17,90
Knackiges Pfannengemüse in Rahmsauce mit Cashewkernen, dazu Reis	
Quinoa Bowl <small>k)</small> 	18,90
Mit Avocado, Spinat, Grilltomaten, Süßkartoffeln, Kichererbsen & Sesamdressing	
Ayurvedische Curry Pfanne <small>h)</small> 	18,90
Verschiedenes Gemüse in Kokos-Curry-Sauce mit Cashewkernen, dazu Reis	
mit Hähnchenbrustfilet	+ 7,90
Salate	
Exotischer Glacehaus Salat	13,50
gemischter Salat mit Gurken, Cherrytomaten, Ananas, Banane, Melone & Brot <small>a)</small>	
Caesar's Salat	14,50
Knackiger Römersalat, Tomaten, Gurken, geröstete Croûtons <small>a)</small> , gehobelter Parmesan <small>g)</small> , dazu Brot <small>a)</small>	
Wellness Salat	12,90
Saisonale Blattsalate, Tomaten, Ei <small>c)</small> , Gurken, Paprika, rote Zwiebeln und Brot <small>a)</small>	
mit 150g Putenstreifen	+ 7,90
mit 150g Lachsstreifen	+ 8,90
mit 150g Rindfleischstreifen	+ 8,90
mit 170g Gemüse	+ 5,50
mit premium Schafskäse	+ 6,50
mit halber Avocado	+ 3,50
mit Garnelen <small>b)</small>	+ 9,50
(4 Stück - ohne Kopf)	
mit Hähnchenbrust –Streifen	+ 7,90

Unsere Dressings (alle Hausgemacht)

Italian  | Caesar's g) c) j)

Curry | Wellness  | Sesam k) 

Steaks und mehr

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gerne höhere Steakgewichte (ab 100g) an.
Alle Gewichtsangaben sind Rohgewichte vor der Zubereitung.

Hüftsteak (Grain fed) 200 g	25,90
Aus der Rinderhüfte, fettfrei und aromatisch, dazu eine Baked Potato g) und Röstbrot a)	
250 g	30,90
Putensteak 220 g	22,90
Zartes Steak von der jungen Pute serviert mit Broccoli und Wildreis, überzogen mit Sauce Hollandaise c) g)	
Steak und Champignons (Grain Fed) 200g	27,90
Rinderhüftsteak fettfrei, überzogen mit Champignonrahmsauce g) dazu Pommes frites und Röstbrot a)	
Pfeffersteak (Grain Fed) 250 g	32,90
Rinderhüftsteak überzogen mit einer cremigen Pfefferrahmsauce g), serviert mit Bratkartoffeln und Röstbrot a)	
Glacéhaus Grillteller 350 g	27,90
3 verschiedene Fleischsorten (Pute, Schwein, Rind) gegrillt mit Magerspeck, sowie Pommes frites und Brokkoli	
Oldesloer Spezial-Teller 450 g	31,50
Putenfleisch, Rindermedaillon, Hacksteak, Schweinerücken mit frisch gebratenem Pfannengemüse, dazu Süßkartoffel-Pommes & Sour Cream	

Beilagen

Pommes frites	4,90
Kroketten	4,50
Baked Potato g)	6,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream	
Country Kartoffeln	4,90
Knusprige Bratkartoffeln	6,50
mit Zwiebeln und Speck	
Süßkartoffel Pommes mit Aioli	8,50
Röstbrot a)	2,50
Champignons & Zwiebeln , gebraten	5,50
Champignonrahmsauce g)	4,50
Wildreis	4,50
Broccoli mit Hollandaise Sauce c) g)	5,50
Gemüse-Mix des Tages	5,50
aus der Pfanne	
Cole Slaw	3,80
Amerikanischer Karotten-Weißkraut Salat	

Gönn' dir ein Extra

Gegrillte Garnele b) pro Stück	3,50
250g Spare Ribs	9,50

Glacehaus Burger

Vegetarian Burger a) g)	17,50
Vollkornbrötchen mit hausgemachtem Veggie - Patty, Burger-Sauce, Tomate, Salat, eingelegte Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Baked Potato	
Crispy Chicken Burger a)	18,90
Sesambrötchen mit knusprig paniertem Hähnchenbrustfilet, Burger-Sauce, Tomate, Salat, eingelegte Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Pommes frites	
Holzfäller Burger a) g)	18,90
Rustikalbrötchen mit 180g frischem Rinderhacksteak, Tomate, Salat, gebratenen Zwiebeln, Gewürzgurke und Cheddar-Cheese - Sauce, dazu Bratkartoffeln	
Cheese Burger a) g)	18,90
Sesambrötchen mit 180g frischem Rinderhacksteak, Tomate, Salat, eingelegte Zwiebeln, Gewürzgurke und Ketchup, dazu Pommes frites	
Nacho Burger a) g)	19,90
Rustikales Brötchen mit 180g frischem Rinderhacksteak, Tomate, Salat, eingelegte Zwiebeln, Gewürzgurken und knusprige Nachos mit Cheddar-Cheese-Sauce, dazu Pommes frites	
Avocado Burger a) g)	19,50
Rustikales Brötchen mit 180g hausgemachtes frisches Rinderhacksteak, Tomaten, Gurken, Salat, Guacamole, eingelegte Zwiebeln und Cheddarkäse, dazu Pommes frites	
Glas House Burger a) c)	25,90
Rustikalbrötchen mit 360g frischem Rinderhacksteak, Tomaten, Rucola, gebratenen Zwiebeln, Gewürzgurke und Burger-Sauce, dazu Pommes frites	

Pimp your Burger

... mit Spiegelei	+ 1,50
... mit Käse	+ 1,50
... mit Bacon	+ 1,50
... mit Röstzwiebeln	+ 1,50
... mit Jalapeños	+ 1,50
...mit Burger Sauce	+ 1,50

Fischspezialitäten

Zanderfilet gegrillt g)	25,50
Auf der Haut gebraten, dazu frisch gebratenes Pfannengemüse, Wildreis und eine feine Dijon-Senf-Sauce	
Norwegisches Lachsfilet g)	27,90
Frisches norwegisches Lachsfilet vom Grill, dazu frisch gebratenes Pfannengemüse und Kartoffelgratin	
Fischteller b) g)	28,90
Lachsfilet, Zanderfilet, 2 große Garnelen (mit Kopf), dazu Brokkoli und Kartoffelgratin	

Klassiker

Bauernfrühstück c)	14,90
mit Zwiebeln, Katenschinken und Cornichons	
Riesen Currywurst	11,90
mit Currysauce und Pommes frites	
Barbecue Spare Ribs g)	22,90
ca. 500g - pikant gewürzt mit Country Kartoffeln und Sour Cream	
Roastbeef (kalt) c)	21,90
mit deftigen Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Salat	
Grill – Haxe	22,50
an Rotkohl & Bratkartoffeln	
Wiener Schnitzel vom Kalb	29,90
mit Preiselbeer – Birne, Pommes frites oder Bratkartoffeln, dazu eine Salatbeilage	
Schnitzel Hawaii a) c)	23,90
Paniertes Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken, dazu Broccoli, Sauce Hollandaise und Pommes frites	
Schnitzel Hamburg a) c)	21,90
Paniertes Schweineschnitzel, dazu Spiegelei und Bratkartoffeln	
Schnitzel Rustikal a) c)	21,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	
mit Pfefferrahmsauce g)	+ 2,90
mit Jägersauce g)	+ 2,90
mit Champignonsauce	+ 2,90

Für den kleinen Gast bis 12 J.

Rotkäppchen a) c)	10,90
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites	
Chicken Nuggets a) c)	10,90
6 Nuggets mit Pommes frites	
Pumuckel - Nudeln	7,90
Penne mit einer fruchtigen Tomatensauce	

Dessert

Warmer Lava Cake c) g)	10,90
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis, Himbeeren und Sahne	
Eis und Heiß g)	8,90
Heiße Himbeeren, ganze Früchte in eigener Sauce auf Gourmet Vanilleeis mit Sahne	
Eis & Schokolade g)	7,90
Cremiges Vanilleeis mit heißer Schokosauce garniert, dazu Mandelsplitter und Sahne	
Warmer Apfelstrudel a) g)	8,90
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
Gebackene Banane h) g)	7,90
Überzogen mit Honig und Krokant Streuseln, dazu cremiges Vanilleeis und Sahne	
Banana-Split h) g)	7,90
Vanilleeis mit einer halbierten Banane und Schokosauce, garniert mit Sahne & Mandelsplittern	
Tiramisu a) g)	8,50
1 Große Kugel Eis g)	3,20
Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss, Stracciatella	
Eis Kakao	5,50
mit einer Kugel Vanilleeis, garniert mit einer Sahnehaube	
Eiskaffee g)	5,50
mit einer Kugel Vanilleeis, garniert mit einer Sahnehaube	

Pimp up your Dessert

Heiße Schokosauce	+ 1,50
Heiße Himbeersauce mit ganzen Früchten	+ 1,50
Krokant Streusel h)	+ 0,80
Schoko Streusel	+ 0,50
Bunte Streusel	+ 0,50
Mandelsplitter h)	+ 0,80
Extra Sahne g)	+ 0,70

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise dieser Karte sind in Euro (€). Bei allen Gewichtsangaben handelt es sich um die Fleisch - Rohgewichte vor der Zubereitung.

Vegan



vegetarisch



| hier geht's zu unserer Homepage



Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärkern 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßstoff 9) mit Phosphat 10) mit Natripökelsalz 11) koffeinhaltig 12) mit Taurin 13) chininhaltig

Allergene: a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamst, Hybridstämme) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg m) Lupinen n) Weichtiere