

## Vorspeisen

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

## Unsere Potatoes

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

## Flammkuchen

aus dem Steinofen mit Creme fraiche	
<b>Klassisch</b> mit Speck, Zwiebeln und Petersilie a) g)	11,90
<b>Gemüse</b> mit Zucchini, Tomate, Spitzpaprika a) g) Zwiebel, frischen Kräutern & Pesto	13,90
<b>Bretönisch</b> mit Ziegenkäse, Birne, Pinienkernen a) g) Honig und Rucola	15,90

## Fingerfood

<b>Süßkartoffel – Pommes</b>	8,90
mit Aioli	
<b>Nachos &amp; Dip</b>	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** a) f) 21,90  
Zarte Rindfleischstreifen mit verschiedenem  
Gemüse in einer leicht pikanten Sojasauce, dazu Brot

**Village Pfanne** g) 26,90  
3 kleine Hüftsteaks saftig gegrillt in Champignonrahmsauce  
mit Schinken und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln

**Tagliatelle „Filetto“** g) 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 Currysauce,  
mit Spinat, Grilltomaten, Avocado & Wildreis

**Vegetarische Pfanne** g)  17,90  
Knackiges Pfannengemüse in Rahmsauce  
mit Cashewkernen, dazu Reis

**Quinoa Bowl** k)  18,90  
Mit Avocado, Spinat, Grilltomaten, Süßkartoffeln,  
Kichererbsen & Sesamdressing

**Ayurvedische Curry Pfanne** h)  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 a)

**Caesar's Salat** 14,50  
Knackiger Römersalat, Tomaten, Gurken, geröstete  
Croûtons a), gehobelter Parmesan g), dazu Brot a)

**Wellness Salat** 12,90  
Saisonale Blattsalate, Tomaten, Ei c), Gurken, Paprika,  
rote Zwiebeln und Brot a)

**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** b) + 9,50

(4 Stück - ohne Kopf) + 7,90

**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.

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

## Beilagen

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

## Gönn' dir ein Extra

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

# Glacehaus Burger

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

## Pimp your Burger

... mit <b>Spiegelei</b>	<b>+ 1,50</b>
... mit <b>Käse</b>	<b>+ 1,50</b>
... mit <b>Bacon</b>	<b>+ 1,50</b>
... mit <b>Röstzwiebeln</b>	<b>+ 1,50</b>
... mit <b>Jalapeños</b>	<b>+ 1,50</b>
... mit <b>Burger Sauce</b>	<b>+ 1,50</b>

# Fischspezialitäten

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

# Klassiker

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

# Für den kleinen Guest

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

# Dessert

<b>Warmer Lava Cake</b> c) g)	<b>10,90</b>
Warmes Schokoladenküßlein mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis, Himbeeren und Sahne	
<b>Eis und Heiß</b> g)	<b>8,90</b>
Heiße Himbeeren, ganze Früchte in eigener Sauce auf Gourmet Vanilleeis mit Sahne	
<b>Eis &amp; Schokolade</b> g)	<b>7,90</b>
Cremiges Vanilleeis mit heißer Schokosauce garniert, dazu Mandelsplitter und Sahne	
<b>Warmer Apfelstrudel</b> a) g)	<b>8,90</b>
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
<b>Gebackene Banane</b> h) g)	<b>7,90</b>
Überzogen mit Honig und Krokant Streuseln, dazu cremiges Vanilleeis und Sahne	
<b>Banana-Split</b> h) g)	<b>7,90</b>
Vanilleeis mit einer halbierten Banane und Schokosauce, garniert mit Sahne & Mandelsplittern	
<b>Tiramisu</b> a) g)	<b>8,50</b>
<b>1 Große Kugel Eis</b> g)	<b>3,20</b>
Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss, Stracciatella	
<b>Eis Kakao</b> )	<b>5,50</b>
mit einer Kugel Vanilleeis, garniert mit einer Sahnehaube	
<b>Eiskaffee</b> g)	<b>5,50</b>
mit einer Kugel Vanilleeis, garniert mit einer Sahnehaube	
<b>Pimp up your Dessert</b>	
<b>Heiße Schokosauce</b>	<b>+ 1,50</b>
<b>Heiße Himbeersauce mit ganzen Früchten</b>	<b>+ 1,50</b>
<b>Krokant Streusel</b> h)	<b>+ 0,80</b>
<b>Schoko Streusel</b>	<b>+ 0,50</b>
<b>Bunte Streusel</b>	<b>+ 0,50</b>
<b>Mandelsplitter</b> h)	<b>+ 0,80</b>
<b>Extra Sahne</b> g)	<b>+ 0,70</b>

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  VEGAN

vegetarisch  VEGI

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 Nitritpökelsalz 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