



HERZLICH WILLKOMMEN AUF GUT DÜNEBURG

Die Geschichte unseres Hauses

Das heutige „Gut Düneburg“ ist auf einen Herrnsitz aus dem Jahre 1729 zurückzuführen. Im Jahr 1729 hat Johann Bernhard Lipper, seines Zeichens Oberkriegskommissar und Amtsrentmeister von Meppen, die landesherrliche Genehmigung der fürstlichen Behörden erhalten, Heide, Moor und Eigentum zu übernehmen.

Durch die Heirat mit Hermine Pictorius gründete Johann Bernhard Lipper den emsländischen Zweig dieser bekannten Familie. „Gut Düneburg“ ging dann auf den Sohn Peter Franz Lipper über. Nach dessen Tod im Jahre 1794 übernahm sein Bruder Hermann das Gut. Durch testamentarische Verfügung seines Großheims Hermann Lipper vom 7. Mai 1836 wurde dann Amtsmeister Dr. jur. Josef Reinking der Erbe von „Gut Düneburg“, welches bis zum heutigen Tage im Besitz der Familie Reinking geblieben ist.

Seit dem Jahr 2003 ist die große ehemalige Torfscheune zum Restaurant um -und ausgebaut. Alle Balken sind im Original erhalten und die große Tordurchfahrt bildet den Kern unseres Restaurants. Bewundern Sie die vielen traditionellen Werkzeuge der historischen Bauernschaft.

Der Hotelbetrieb besteht seit 1993 und wurde im Jahr 2010/2011 umgebaut und erweitert. Bei allen Baumaßnahmen wurde größter Wert daraufgelegt, wertvolle Zeitgeschichte in ihrer Schönheit zu erhalten, liebevoll zu restaurieren und mit modernstem Komfort zu einem einzigartigen Ambiente zu verschmelzen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und freuen uns,
Sie als unsere Gäste verwöhnen zu dürfen.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro including service charge and value added tax
Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.
if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.



VORSPEISENKAMMER

Starters

Carpaccio

hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit gehobeltem Grana Padano
und buntem Salatbouquet ^(i,m)

Carpaccio of beef, with parmesan cheese and colorful salad

11,50 €

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Sauce an sommerlichem Salatbouquet ^(g,i,m,v)

Vitello Tonnato with tuna-capers-sauce and summery salad bouquet

9,90 €

Garnelen an Mango-Avocado-Salat und gebackenem Rucola ^(g,k)
prawns on mango-avocado-salad and baked rucola

12,80 €

DÜNEBURGER SUPPENTOPF

Soups

Gazpacho – Kalte spanische Gemüsesuppe ^(a)

Gazpacho – cold spanish vegetable soup

5,90 €

Zwiebelsuppe ^(5,12,a,m)

onion soup

5,80 €

Pfifferlingrahmsuppe ^(12,a,m)

chanterelle cream soup

5,80 €

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

All prices are in euro including service charge and value added tax

Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.

if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.



GEMEINSCHAFTSWERK

HAUPTGERICHTE

Main Courses

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Beilagensalat ^(a,f,g,i,k)
veal cutlet „vienna“ with french fries and side salad
19,80 €

Wiener Kalbsschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce,
Pommes Frites und Beilagensalat ^(a,f,g,i,k,m)
veal cutlet „vienna“ with chanterelle cream sauce, French fries and side salad
24,60 €

Gebratene Maispouardenbrust mit Kräutersauce
auf sautiertem Gemüse und Röstkartoffeln ^(m)
Fried Chicken-breast (corn fed) with herb sauce on sautéed vegetables and roasted potatoes
16,80 €

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel
auf Rahmpfifferlingen und Kräuter-Kartoffel-Stampf ^(m)
Fried pork filet wrapped in bacon, on cream chanterelles and mashed herb-potatoes
18,90 €

DER DÜNE-BURGER

mit 180gr. saftigem Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Speck und Käse,
dazu Potato Dippers ^(a,f,m)
Beef Burger, paprika, onion, bacon, cheese, served with potato dippers
13,50 €

Burger mit vegetarischem Gemüsepaty (ohne Speck, dafür Avocado),
dazu Potato Dippers ^(a,f,m)
Burger with vegetarian patty (without bacon but with avocado), served with potato dippers
11,90 €

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro including service charge and value added tax
Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.
if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.



SAFTIGE STEAKSPEZIALITÄTEN

Alle Steaks werden mit Grillbrot ^(a), Tomatenstippe
und hausgemachter Kräuterbutter ^(m) serviert.

Rib Eye Steak - 250g
Entrecôte / Rib Eye Steak
23,00 €

Rinderrückensteak – 220g
Striploin Steak
19,80 €

Rinderfiletsteak - 200g
Tenderloin Steak
23,50 €

Wählen Sie aus den folgenden Saucen und Beilagen
Choose your sauce and your side dish...

Pfefferrahmsauce, Gorgonzolarahmsauce ^(f)
pepper cream sauce, gorgonzola cream sauce
2,50 € pro Sauce

Pfifferlingrahmsauce ^(m,a)
chanterelle cream sauce
4,80 €

Potato Dippers, Knoblauchkartoffeln, Grillgemüse
Potato dippers, onion potatoes, fried mediterranean vegetables
3,50 € pro Beilage

Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln ^(a)
roasted chanterelles with bacon and onions
6,50 €

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro including service charge and value added tax
Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.
if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.



GEMÜSEGARTEN

Vegetarian

Tomaten-Basilikum-Gnocchi
mit Kräuterrahmsauce und gebratenen Pfifferlingen ^(5,a,m)
Tomato-Basil-Gnocchi in herb-cream-sauce and fried chanterelles
14,80 €

Couscous mit sautiertem Gemüse und Mango-Chutney ^(a,b)
Couscous with sautéed vegetables and mango chutney
12,50 €

FISCHMANUFAKTUR

Fish

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Zitronenrisotto,
mit Brokkoliröschen umlegt ^(a,g,m)
roasted sea bass filet on lemon risotto, surrounded with florets of broccoli
20,90 €

Gebratenes Lachsfilet mit Meerrettichsauce,
an Schmorgurken und einer Tomatenreistimbale ^(12,m)
roasted salmon filet with horseradish sauce and tomato-rice-timbale
19,80 €

Gebratene Garnelen mit pikantem Gemüse und hausgemachten Bandnudeln ^(f)
roasted prawns with spicy vegetables and homemade tagliatelle
23,50 €

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro including service charge and value added tax
Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.
if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.



SALATE

Salads

Bunter gemischter Salat

mit gebratenen Waldpilzen und Traubenkernöldressing ⁽ⁱ⁾

colourful mixed salad with roasted wild mushrooms and dressing of grape seed oil

10,50 €

Bunter gemischter Salat

mit gebackenem Ziegenkäse und Kräutervinaigrette ^(a,f,m)

colourful mixed salad with baked goat cheese and herbal vinaigrette

11,50 €

Bunter gemischter Salat

mit gebratenen Pfifferlingen und Hähnchenbrust ^(a,i)

colourful mixed salad with roasted chanterelles and chicken breast

13,80 €

Bunter gemischter Salat "griechischer Art"

mit Oliven, Feta, roten Zwiebeln und Joghurt-Dressing ^(m)

colourful mixed salad „greek style“ with olives, feta, red onions and yoghurt dressing

11,50 €

Zu jedem Salat reichen wir Baguette ^(a)

We serve baguette with every salad

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

All prices are in euro including service charge and value added tax

Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.

if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.



HELENS SÜSSKRAM

Helens sweet dishes

Geeistes Panna Cotta Törtchen mit Himbeerragout (a,f,m,o)
iced Panna Cotta tartlet with raspberry ragout
5,50 €

Mousse au chocolat mit Heidelbeeren und Bourbon Vanilleeis (16,f,m,o)
Mousse au chocolat with blueberry and bourbon vanilla ice cream
6,50 €

Dessertvariation „Gut Düneburg“ (a,m,o)
Variation of desserts “Gut Düneburg”
6,90 €

PX on Ice – Verführung PUR
Sherry „Pedro Ximenes“ mit seiner karamelligen, rosinigen Art,
serviert in einer Cocktailschale mit einer großen Kugel Vanilleeis (12,f,m)
easy & sweet – Sherry PX and vanilla ice cream
5,80 €

Bayrische Vanillecreme mit Mangosalat (f,m,o)
bavarian vanilla cream with mango salad
4,90 €

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro including service charge and value added tax
Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.
if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.



Bei aller Sorgfalt:

Wir achten stets auf die Art unserer Zubereitung und die Einhaltung der Rezepturen, um Ihnen einen immer stetig gleichen Genuss zu garantieren.
Sollten Sie auf einige Lebensmittel allergisch reagieren, bitten wir Sie nach Einsicht unserer deklarierten Speisekarte, unseren Servicemitarbeitern Ihre Unverträglichkeiten zu schildern und auf wichtige Umstände hinzuweisen. Nur so können wir sicherstellen, dass unsere frische Küche perfekt auf Ihre Bedürfnisse reagieren kann und nach Ihren Vorgaben kocht.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe		Deklarationspflichtige Allergene	
1-mit Konservierungsstoffen	9-Süßungsmittel	a: Weizen sowie Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse	l: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
2- mit Farbstoff	10- Phenylalaninquelle	b: Gerste und daraus hergestellte Erzeugnisse	m: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
3-mit Antioxidationsmittel	11-mit Phosphat	c: Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse	n: Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
4-mit Nitritpökelsalz	12- mit Alkohol	d: Roggen und daraus hergestellte Erzeugnisse	o.: Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
5-mit Geschmacksverstärker	13- mit Koffein	e: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	p.: Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6- geschwefelt	14 – mit Nitrat	f: Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse	q: Pecannüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
7- geschwärzt	15 - Chininhaltig	g: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	r Cashewnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
8- gewachst	16- Coffeinhaltig	h: Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	s: Paranüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
		i: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	t: Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
		j: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	u: Macadamianüsse oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
		k: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	v: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Alle Weine enthalten Sulfite.		Der bei der Herstellung von Pizza entstehende Mehlstaub kann dazu führen, dass auch andere Gerichte mit Gluten / Weizen kontaminiert werden.	

Wussten Sie eigentlich, dass die Gastronomie verpflichtet ist, alle, im frisch zubereiteten Gericht beigefügten Allergene und Zusatzstoffe, genauestens zu deklarieren, während die Industrie mit Ihren Fertig- oder Vorgefertigten Produkten nur darauf hinweisen muss, dass es Spuren enthalten könnte?
Dieses „**Könnte**“ müssen wir wiederum als gegeben deklarieren. Somit hat man als Gast sicherlich kaum mehr Sicherheit, oder?

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in euro including service charge and value added tax
Auf Wunsch erhalten Sie eine Zusatzkarte mit allen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen.
if desired you receive an additional card with all relevant additives and allergens that require declaration.