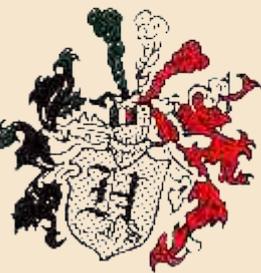


Hotel-Restaurant

Hiddemann

Im  Spiek
seit 1833

Genuss erleben...

Kleine Chronik über unser Haus

Als im vorigen Jahrhundert die über die Schälk führende Straße von Letmathe zur Schwerter Ruhrbrücke für den Verkehr von der Ruhr ins Märkische Sauerland und umgekehrt erschlossen wurde, entstand 1833 das Gasthaus „Im Spiek“ als Treffpunkt der Fuhr- und Fahrensleute der damaligen Zeit.

An der Bundesstraße 236 gelegen ist es heute als lohnendes Ausflugsziel am Rande des schönen Sauerlands direkt im Grünen zu einem Hotel-Restaurant erweitert worden.

Wir bieten Ihnen:

Räume für 10 bis 80 Personen zum Beispiel für Hochzeiten, Geburtstage, Tagungen und Familienfeiern.

Eine große Gartenterrasse unter altem Baumbestand,

Sauerländer Wildspezialitäten zur Saison

und Wanderparkplätze.

Vorspeisen

- 01 **Champignonköpfe „Mediterran“**^{C/W/G} 16,90 €
gefüllt mit Krabben in Knoblauchsauce mit
Käse überbacken
- 03 **Champignonköpfe**^{G/W/B/A} 16,90 €
mit Spinat und Schafskäse
- 04 **Garnelen „Provençal“**^{A/B} 17,90 €
mit Knoblauch-Olivenöl
- 06 **Schafskäse**^{A/G} 14,90 €
kalt serviert, mit Zwiebeln, Oliven,
Peperoni und Butter

Suppen

- 11 **Tomatensuppe**^{G/S/V} 6,50 €
mit Kräutern
- 12 **Französische Zwiebelsuppe**^{A/G/S} 6,50 €
überbacken mit Toast
- 13 **Rindfleischsuppe**^{A/C/S} 6,50 €
mit Nudeln

Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 81 | Salatteller „Torero“^G
Gemischter Salat mit Obst und Rumpsteakstreifen,
Joghurtdressing | 20,90 € |
| 82 | Putensalat^G
Gemischter Salat, mit saftig gegrillten Putenstreifen,
Joghurtdressing | 18,90 € |
| 83 | Hirtensalat^V
frische Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven
Schafskäse, mit Essig und Öl | 16,90 € |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|----|---|---------|
| 85 | Bambi^{A/C/1}
kleines Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites | 10,90 € |
| 89 | Donald Duck^{A/C/1}
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites | 10,90 € |

Nudeln / Vegetarisches / Veganes

- 92 **Nudeln „Krabben“**^{B/G} 19,90 €
in Sahnesauce, mit Cherrtomaten Parmesankäse
- 93 **Nudeln „Spinat“**^{A/C/G/S} 19,90 €
mit Spinat, Schafskäse, Cherrytomaten in Knoblauch-Olivenöl
- 94 **Röstis mit Spinat** 12,90 €
- 96 **Folienkartoffel**^G 15,90 €
mit Sauerrahm, Champignons, Paprika und Zucchini

Von der Pute

- 97 **Putenmedaillons „Madras - Curry“**^{A/S} 22,90 €
saftige Putenmedaillons, auf Obst - Currysauce, dazu Butterreis
- 98 **Putensteak „Maja“**^{A/G/S} 22,90 €
zartes Putensteak Pilz-Knoblauch-Sauce, dazu Kroketten
- 99 **Putensteak „Antea“**^{A/G/S} 22,90 €
saftiges Putensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
dazu Röstis

Vom Lamm

- 101 **Lamm - Steak**^{C/S/G} 29,90 €
mit Röstis und Broccoli
- 102 **Lamm - Medaillons „Madagaskar“**^{C/S/G} 29,90 €
mit Bratkartoffeln und Madagaskarpfeffersauce

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Buffet

Rustikales vom Grill

- | | | |
|-----|--|---------|
| 113 | Hacksteak ^{A/S/V/1/4/G}
Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwecreis | 20,90 € |
| 114 | Grillteller ^{A/S/V/1/4}
zwei Cevapcici, ein Kotelett, Pljeskavica, ein kleines Schnitzel paniert, dazu Djuwecreis | 20,90 € |
| 115 | Zagrebteiler ^{A/S/C/G}
Pljeskavica, Rindersteak, Schweinefilet-Medaillon und ein paniertes Schnitzel, dazu Röstis | 23,90 € |
| 116 | Bauernteller ^{A/S/V/G/1/2/4}
ein Rindersteak gefüllt mit Schinken und Käse, ein Schweinefilet Medaillon und eine Pljeskavica, dazu Paprikasauce und Pommes Frites | 23,90 € |
| 118 | Zwiebelspieß ^A
zwei Schweinefilet-Medaillons, ein Rindersteak, dazu Röstis | 22,90 € |
| 121 | Hirtensteak ^{A/S/V/G/1/2/4}
Schweinefilet mit Schafskäse gefüllt, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm | 23,90 € |

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Buffet

Hauptgerichte

- 60 **Medaillons „Madras - Curry“**^{A/S/G} 20,90 €
Drei gegrillte Schweinefilet - Medaillons auf Obst - Currysauce, dazu Krokette
- 62 **Medaillons „Hiddemann Art“**^{A/S/G} 20,90 €
Drei gegrillte Schweinefilet - Medaillons in Pfefferrahmsauce, dazu Krokette
- 132 **Rumpsteak „Hiddemann“**^{A/S} 32,90 €
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
- 133 **Pfefferteller**^{A/G} 32,90 €
Hüftsteak, Rumpsteak, Pfeffersauce, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln
- 134 **Hüftsteak „Spalato“**^{A/G} 32,90 €
Pfeffersauce, dazu Röstis
- 135 **Dalmatienteller**^{A/S/G/T/V/1} 31,90 €
Rindersteak, Schweinefilet, Putensteak auf einer Champignonrahmsauce, dazu Prinzessbohnen und Bratkartoffeln
- 136 **Diplomatenteller**^{A/C/G/S/1} 31,90 €
Rindersteak, Schweinefilet, Putensteak, gemischte Pilze in Knoblauchsauce, dazu Krokette
- 137 **Medaillons „Mateo“**^{C/G/S/1} 26,90 €
Schweinemedallions, Broccoli mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu Krokette
- 138 **Medaillons „Split“**^{C/G/S/1} 26,90 €
mit Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Krokette
- 139 **Rumpsteak „Adria“**^{C/G/S/1} 32,90 €
Rumpsteak, Broccoli mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu Krokette

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Buffet

Schnitzelgerichte vom Schwein

- | | | |
|-----|---|---------|
| 143 | Schnitzel Wiener Art ^{A/C/G}
mit Pommes frites | 19,90 € |
| 144 | Kröstchen „Hiddemann Art“ ^{A/C/G/S}
Paniertes Schnitzel mit Champignons,
Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
dazu Kroketten | 21,90 € |
| 146 | Cordon bleu ^{A/C/G}
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu
Pommes frites | 21,90 € |
| 147 | Schnitzel „BVB Art“ ^{A/C/G/S}
mit Ananas, Obst - Currysauce, dazu Kroketten | 21,90 € |
| 148 | Zwiebelschnitzel ^{A/C/G/S}
mit Pommes Frites | 19,90 € |

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Buffet

Unsere Fischspezialitäten

- 150 **Zanderfilet** ^{C/D/G/S/2}
mit Zitronensauce, Spinat und Butterkartoffeln 26,90 €
- 155 **Lachsfilet** ^{C/D/G/S/2}
mit Zitronensauce, Spinat und Butterkartoffeln 29,90 €

Platten nach Art des Hauses

- 160 **Argentina Steakplatte** ^{A/C/G/S/V/2}
verschiedene Steaks vom Grill, mit
Champignons, Broccoli, Röstis,
Butterreis und Pfeffersauce 79,00 €
- 161 **Grillplatte** ^{A/C/G/S/V/2}
2 Koteletts, 4 Cevapcici, 2 Putensteaks, 2 Schnitzel,
dazu Röstzwiebeln, Djuwecreis und Pommes Frites 49,90 €

Steaks

Das Beste vom Südamerikanischen Rind.

Steakfleisch stammt von Weideochsen mit einer besonders feinen Verteilung des Fettes im Fleisch. Die feine Marmorierung ist es, die jedem Steak seinen eigenen Geschmack verleiht.

Hüftsteak

Die feine Marmorierung verleiht dem Hüftsteak den herzhaften Geschmack

20	Mediane	(200 g)	26,00 €
21	Grande	(300 g)	32,00 €

Rumpsteak

Die intensive Marmorierung machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack

22	Mediane	(200 g)	31,00 €
23	Grande	(300 g)	36,00 €

Filetsteak (Beef de Cuadril)

Die zarte gleichmäßige Marmorierung geben dem Filet seinen saftigen Geschmack

24	Mediane	(200 g)	37,00 €
25	Grande	(300 g)	46,00 €

Beilagen

40	Frische Champignons ^G mit Zwiebeln	7,00 €
42	Prinzessbohnen ^G mit Zwiebeln	7,50 €
43	Mayonnaise / Ketchup ^{C/1}	1,00 €
44	Papa Asada ^{G/S} Folienkartoffel mit Sauerrahm	6,50 €
45	Pommes Frites	5,50 €
46	Broccoli ^{G/C}	5,50 €
47	Bratkartoffeln	5,50 €
48	Röstzwiebeln ^A	5,50 €
50	Pfannengemüse mit Knoblauch	7,50 €
51	Sauce Béarnaise ^{G/S}	5,50 €
52	Sauce Hollandaise ^{G/S}	5,50 €

Informationen für Zusatzstoffe / Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- (a) Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Stärke, Mehl, Grieß, Couscous, Graupen, Flocken, Bulgur)
- (b) Krebstiere (alle Arten von Krebstieren, Garnelen, Krabben, Shrimps, Erzeugnisse wie Krebsbutter, Krabbenchips)
- (c) Eier (alle Arten Eier, Eierzeugnisse, Eigelb, Eiklar, Eischnee, Eipulver, Eiprotein)
- (d) Fisch (alle Fischarten & Fischerzeugnisse, Kaviar, Fischextrakte, Fischsauce, Konserven)
- (e) Erdnüsse (alle Erdnussarten & Erdnusserzeugnisse, Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussbutter)
- (f) Soja (alle Sorten & Erzeugnisse, Sojamilch, Tofu, Sojasprossen, Sojalecithin; Sojaöl)
- (g) Milch (alle Arten Milch & Milchzeugnisse, Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème Fraiche, Buttermilch, Joghurt, Käse, Quark, Milchzucker, Butter)
- (h) Nüsse / Schalenfrüchte (alle Arten von Nüssen und Erzeugnissen, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Nussöle, Nusscreme, Nusspaste)
- (s) Sellerie (alle Arten von Selleriearten Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Gemüsebrühen, Selleriesalz, Gewürzmischungen)
- (t) Senf (alle Senfarten wie Senf Saat, süßer Senf, Senfpulver)
- (u) Sesamsamen (alle Sesamsamen wie schwarzer & weißer Sesam, Sesamöl)
- (v) Sulfite / Schwefeldioxid (geschwefelte Erzeugnisse wie Weissig, Oliven, Trockenobst, Tomatenpüree)
- (w) Lupinen (alle Lupinenerzeugnisse)
- (x) Weichtiere / Muscheln (alle Weichtiere wie Tintenfische, Muscheln, Austernsauce)

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Geschmacksverstärker; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Farbstoff; 5 = mit Phosphat
6 = mit Süßungsmittel; 7 = Koffeinhaltig; 8 = Chininhaltig; 9 = geschwärzt; 10 = enthält Phenylalaninquelle



Hotel-Restaurant Hiddemann

Inh. Familie Tunjic

Letmather Str. 216 · 58239 Schwerte

Tel.: 02304 / 750 15 42

Fax: 02304 / 750 15 43

www.restaurant-hiddemann.de