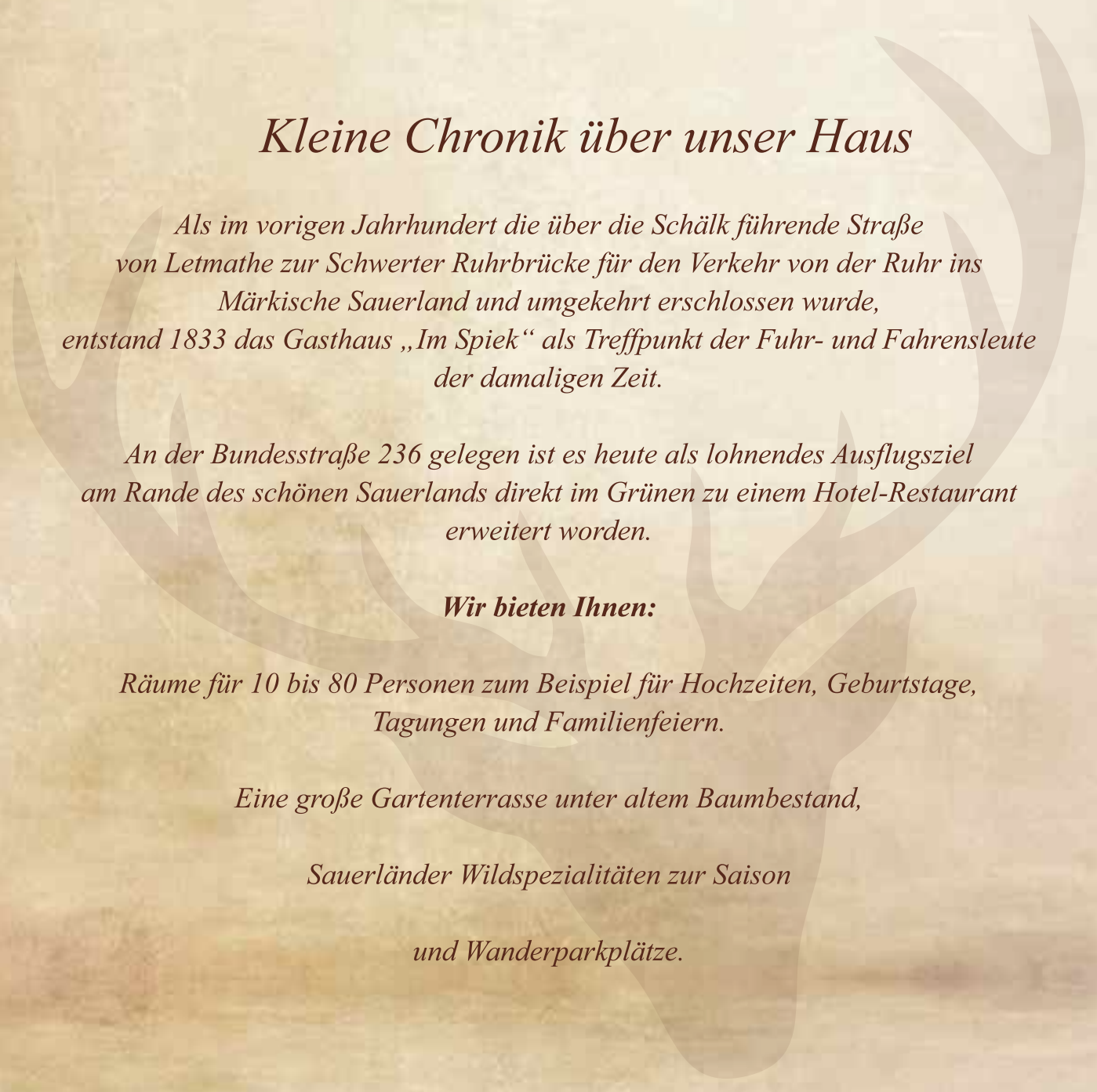


Hotel-Restaurant

Hiddemann



Genuss erleben...



Kleine Chronik über unser Haus

Als im vorigen Jahrhundert die über die Schalk 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} 13,90 €
gefüllt mit Krabben in Knoblauchsauce mit
Käse überbacken
- 03 **Champignonköpfe** ^{G/W/B/A} 11,90 €
mit Spinat und Schafskäse
- 04 **Shrimps „Provençal“** ^{A/B} 14,90 €
mit Knoblauch-Olivenöl
- 06 **Schafskäse** ^{A/G} 11,90 €
kalt serviert, mit Zwiebeln, Oliven,
Peperoni, Butter

Suppen

- 11 **Tomatensuppe** ^{G/S/V} 5,50 €
mit Kräutern
- 12 **Französische Zwiebelsuppe** ^{A/G/S} 5,50 €
überbacken mit Toast

Unsere Spezialitäten

- | | | |
|----|---|---------|
| 60 | Medaillons „Madras - Curry“ ^{A/S/G}
Schweinefilet - Medaillons auf Orangen - Currysauce,
dazu Kroketten | 17,90 € |
| 62 | Medaillons „Hiddemann Art“ ^{A/S/G}
zwei gegrillte Schweinefilet - Medaillons
in Pfefferrahmsauce und Kartoffelkroketten | 17,90 € |

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Buffet

Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 81 | Salatteller „Torero“ ^G
Gemischter Salat mit Obst und Rumpsteakstreifen,
dazu Joghurtdressing | 17,90 € |
| 82 | Putensalat ^G
Gemischter Salat, mit saftig gegrillten Putenstreifen,
dazu Joghurt Dressing | 13,90 € |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|----|--|--------|
| 85 | Bambi ^{A1/C}
kleines Schnitzel „Wiener Art“
mit Gemüse und Pommes Frites | 8,90 € |
| 89 | Donald Duck ^{A1/C}
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites | 9,50 € |

Nudelgerichte & vegane Gerichte

- 92 **Nudeln „Krabben“** ^{A/B/C/G/S} 17,50 €
in Sahnesauce, mit Parmesankäse
- 93 **Nudeln „Spinat“** ^{A/C/G/S} 17,00 €
mit Spinat, Schafskäse, Tomaten in Knoblauch-Olivenöl
- 94 **Nudeln „Zucchini“** ^{A/C} 14,90 €
mit Zucchini und frischen Champignons
- 95 **Nudeln „Rucola“** ^{A/C} 14,90 €
mit Rucola, Cherrytomaten in Knoblauch-Olivenöl

Von der Pute

- 97 **Putenmedaillons „Madras - Curry“** ^{A/S} 19,90 €
saftige Putenmedaillons, auf Orangen - Currysauce, dazu Butterreis
- 98 **Putensteak „Adria“** ^{A/G/S} 19,90 €
saftiges Putensteak mit Champignons, mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten

Vom Lamm

- 101 **Lamm - Steak** ^{C/S/G} 25,50 €
mit Bratkartoffeln und Broccoli
- 102 **Lamm - Medaillons „Madagaskar“** ^{C/S/G} 25,50 €
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 | 17,90 € |
| 114 | Grillteller ^{A/S/V/1/4}
zwei Cevapcici, ein Kotelett, ein Fleischspieß
und ein Streifen Speck, dazu Djuwecreis | 16,90 € |
| 115 | Zagrebteller ^{A/S/C/G}
Pljeskavica, Rumpsteak, Schweinefilet-Medaillon
und ein paniertes Schnitzel, dazu Bratkartoffeln | 20,90 € |
| 116 | Bauernteller ^{A/S/V/G/1/2/4}
ein Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse, ein
Schweinefilet Medaillon und eine Pljeskavica, dazu
Zigeunersauce und Pommes Frites | 20,90 € |
| 118 | Zwiebelspieß ^A
zwei Schweinefilet-Medaillons, ein Stück Speck, ein
Rindersteak, dazu Röstzwiebeln und Pommes Frites | 18,90 € |
| 120 | Spiekteller ^{A/S/V/G/1/2/4}
drei Schweinemedallions mit Zigeunersauce,
gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln | 18,90 € |
| 121 | Hirtensteak ^{A/S/V/G/1/2/4}
Schweinefilet mit Schafskäse gefüllt, dazu Bratkartoffeln | 21,50 € |

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Buffet

Hauptgerichte

- 
- 132 **Rumpsteak „Hiddemann“**^{A/S} 26,90 €
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
- 133 **Chefkoch - Teller**^{S/G} 25,90 €
Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen
- 134 **Rumpsteak „Bulgarisch“**^{G/S} 28,90 €
überbacken mit Schafskäse und
Bratkartoffeln
- 135 **Spieker Pfanne**^{A/S/G/T/V/1} 24,90 €
drei verschiedene Fleischsorten auf einer
Champignonrahmsauce, dazu Bratkartoffeln
und Speckbohnen
- 136 **Diplomatenpfanne**^{A/C/G/S/1} 25,90 €
Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak und
gemischte Pilze in Knoblauchsauce,
dazu Kartoffelkroketten
- 138 **Schweinefilet „Split“**^{C/G/S/1} 21,90 €
mit Champignons, Sauce Hollandaise und Käse
überbacken, dazu Bratkartoffeln

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Buffet

Schnitzelgerichte vom Schwein

- 
- | | | |
|-----|--|---------|
| 143 | Paprikaschnitzel ^{A/C/G/S/V/1/2}
mit Pommes Frites | 14,90 € |
| 144 | Kröstchen „Hiddemann Art“ ^{A/C/G/S}
Paniertes Schnitzel mit Champignons,
Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
dazu Kartoffelkroketten | 16,90 € |
| 146 | Ljubljana Schnitzel ^{A/C/G}
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu
Pommes Frites | 17,90 € |
| 147 | Schnitzel „BVB Art“ ^{A/C/G/S}
mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
dazu Kartoffelkroketten | 16,90 € |
| 148 | Zwiebelschnitzel ^{A/C/G/S}
mit Pommes Frites | 14,90 € |
| 149 | Prager Schnitzel ^{A/C/G/S}
Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken,
dazu Bratensauce und Kartoffelkroketten | 16,90 € |
| 150 | Schnitzel „Madras“ ^{A/C/G/S}
Paniertes Schnitzel mit Orangen - Currysauce,
dazu Kartoffelkroketten | 16,90 € |

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Buffet

Unsere Fischspezialitäten

- 150 **Zanderfilet** ^{C/D/G/S/2} 22,90 €
mit Zitronensauce und Butterkartoffeln
- 155 **Lachssteak** ^{C/D/G/S/2} 25,90 €
mit Zitronensauce und Butterkartoffeln

Platten nach Art des Hauses

- 160 **Argentina Steakplatte** ^{A/C/G/S/V/2} 65,00 €
verschiedene Steaks vom Grill, mit
Champignons, Gemüse, Pommes Frites,
Butterreis und Pfeffersauce
- 161 **Grillplatte** ^{A/C/G/S/V/2} 38,90 €
2 Koteletts, 4 Cevapcici, 2 Putensteaks, 2 Schnitzel,
dazu Röstzwiebeln, Djuwecreis und Pommes Frites

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)	20,90 €
21	Grande	(300 g)	25,90 €

Rumpsteak

Die intensive Marmorierung machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack

22	Mediane	(200 g)	25,00 €
23	Grande	(300 g)	29,00 €

Filetsteak (Beef de Cuadril)

Die zarte gleichmäßige Marmorierung geben dem Filet seinen saftigen Geschmack

24	Mediane	(200 g)	29,50 €
25	Grande	(300 g)	38,00 €

Pfeffersteak

26	Pfeffersteak „Churasco“ ^{A/G/S/T/V}		38,90 €
	Argentinisches Filetsteak (250 g) mit frischem grünen Pfeffer		

Beilagen

40	Frische Champignons^G mit Speck und Zwiebeln	5,90 €
42	Prinzessbohnen^G mit Speck	4,50 €
43	Kartoffelkroketten^{A/G}	4,50 €
44	Papa Asada^{G/S} Folienkartoffel mit Sauerrahm	4,50 €
45	Pommes Frites	4,50 €
46	Broccoli^{G/C}	4,90 €
47	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,50 €
48	Röstzwiebeln^A	4,50 €
49	Butterreis^G	4,50 €
50	Cognacauce - Pfeffersauce mit grünem Pfeffer ^{A/S/G/V/2}	4,00 €
51	Sauce Béarnaise^{G/S}	4,50 €
52	Sauce Hollandaise^{G/S}	4,50 €
53	Champignonsauce^{A/S/G}	4,50 €
54	Sauerrahm^{S/G}	4,50 €

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 & Milcherzeugnisse, Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème Fraîche, 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