

Herzlich Willkommen im

Clemenswerther Hof

Die Familie Jansen und das Team des Hotel „Clemenswerther Hof“ begrüßen Sie herzlichst in unserem Familienbetrieb und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Mit Speisen, Getränken und zuvorkommendem Service möchten wir Ihre Wünsche erfüllen und Sie verwöhnen. Studieren Sie unser Angebot und genießen Sie die Köstlichkeiten und Leckereien aus Küche und Weinkeller.

Genießen in unserer heutigen Hektik heißt :

Entspannen und Zeit mitbringen,

wenn unser Küchenteam, die Wahl Ihrer Speisen individuell und liebevoll zubereitet.

Unser Dank an Sie :

*Ihr Besuch ist für uns eine angenehme Erinnerung,
Ihr Wiederkommen eine besondere Freude,
das Mitbringen eines neuen Gastes ist dagegen ein Geschenk,
für das wir uns schon jetzt herzlich bedanken.*

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit und schöne Stunden in unserem Hause.

Ihre Familie Jansen & Team

Für unsere jungen Gäste!

		€
485	„Fix & Foxi“ essen Pommes frites mit Majo & Ketchup	2,50
491	„Dino“ wünscht sich panierte Putenschnitzel-Figuren mit Apfelmus & Kroketten	4,60
495	„Goofys“ Lieblingsgericht sind Nudeln mit Tomatensauce	3,90
496	„Obelix“ mag gerne Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites	4,80
497	„Räuberteller“ ist nur 1 leerer Teller und Besteck, damit Du von den anderen an Deinem Tisch etwas räubern kannst	0,00
470	Eisbecher „Zwerg“ 1 Kugel Eis Deiner Wahl mit Streusel & Waffel	0,90
471	Eisbecher „Pinocchio“ 2 Kugeln Eis Deiner Wahl mit Streusel & Waffel	1,50

Wir halten auch Spielzeug & Malsachen für Kinder bereit.
Fragen Sie unseren Service.
Gerne erwärmen wir auch Ihre mitgebrachte Gläschennahrung.



...aus dem Suppentopf

	€
608 Tomatencreme mit Sahnehäubchen	4,40
602 Rindfleischsuppe mit Einlage	4,20
607 Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken	4,50

Vorspeisen

488 Antipasti Auswahl mit Brot & Butter	5,50
489 Vitello Tonnato gekochtes Kalbfleisch an Thunfischsauce mit Kapern & Salat	8,10
690 kleiner Salatteller	3,80



Hümmlinger Spezialitäten

- regional -

420 „Strammer Max“
Schinkenbrot mit 2 Spiegeleiern

€
8,30

„Bauckweiten Jan Hinnerk“

636 2 Buchweizen-Pfannkuchen
mit „Fenster“, Preiselbeeren & Schwarzbrot

9,50



zur Geschichte:

Ob und wie gerne man als Gast des Hauses gesehen war, konnte man früher daran erkennen, wie viele gebratene Speckstreifen, die sogenannten Fenster, im Pfannkuchen eingelassen waren. Besonders gern gesehenen Gästen gab man z. B. vier Speckstreifen in den Pfannkuchen: eine gerade Zahl. Nicht so gern gesehene Gäste bekamen ihre Pfannkuchen mit einer ungeraden Anzahl von Speckstreifen serviert.

Die Zubereitung von Buchweizenpfannkuchen unterscheidet sich regional eher gering: während in Ostfriesland und im nördlichen Emsland dem Pfannkuchenteig vorzugsweise Schwarztee zugegeben wird, wird im mittleren und südlichen Emsland eher Kaffee bzw. Milchkaffee verwendet.

An Sonn- und Feiertagen wurde zum Buchweizenpfannkuchen Schwarzbrot & Preiselbeeren gereicht und so genießen Sie ihn nun auch bei uns!

Rustikal, bodenständig & gesund

	€
691 Chef-Salat frische Salate mit Dipp & wahlweise mit...	7,50
692 <i>frischen Champignons</i>	8,90
693 <i>Falafel-Bällchen mit Mango-Ananas-Dipp</i>	10,40
694 <i>Hähnchenbruststreifen</i>	10,40
695 <i>Rinderfiletstreifen & Kräuterbutter</i>	16,10
689 Spinat-Bandnudeln mit gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten & frisch geriebenen Parmesan	12,50
637 Grillgemüsepfanne gebratener Paprika-Mix, Champignons, Zucchini, Zwiebeln mit Dipp & wahlweise mit...	8,70
638 <i>Ofenkartoffel</i>	10,90
639 <i>Halloumi-Grillkäse</i>	10,70
696 Ofenkartoffel mit Sour Creme & wahlweise mit...	3,80
697 <i>Champignons</i>	5,20
698 <i>Hähnchenbruststreifen</i>	6,70
699 <i>Rinderfiletstreifen & Kräuterbutter</i>	12,40

Schnitzel & Co.

	€
661 Schnitzel „Wiener Art“	10,90
663 Zigeuner-Schnitzel paniertes Schnitzel in feiner, feuriger Gemüsesauce	12,40
665 Schäfer-Schnitzel paniertes Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch & frischen Champignons	12,90
667 „Cordon bleu - classic“ paniertes Schnitzel mit Schinken & Höhlenkäse gefüllt	13,80
664 Schnitzel Mediterran mit Tomate-Mozzarella, Basilikumpesto & Parmesan überbacken	13,20
668 Zucchini-Schnitzel <i>- vegetarisch -</i> mit frischen Champignons	10,80

*Zu den Schnitzeln reichen wir
zwei Beilagen Ihrer Wahl:*

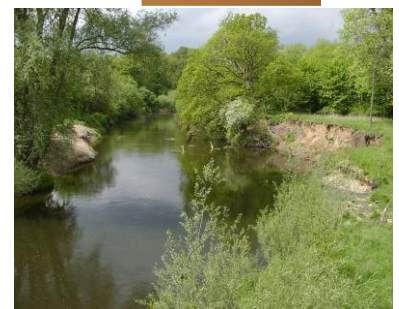
Kroketten, Pommes frites, Potatoe Dippers,
Bratkartoffeln, Süßkartoffelpommes,
Salat oder Gemüse der Saison.



...aus dem Fischernetz

	€
626 1 Paar Matjesfilet mit Gewürzgurke, Zwiebeln & Bratkartoffeln	9,50
640 gebratenes Schollenfilet dazu Buttersauce, Salat & Kroketten	13,40
642 gedünstetes Lachsfilet auf Spinat-Bandnudeln, dazu Kräuterweißweinsauce & Salat	17,60
644 ganze Regenbogenforelle „Müllerin Art“ dazu Buttersauce, Ofenkartoffel & Salat	18,40

Sie planen eine
Familienfeier im Kreise
Ihrer Lieben?
Gerne liefern wir Ihnen das
passende *Essen* dazu.
Sprechen Sie uns an!



Grill - Delikatessen

€

682 Hühnerbrust im Speckmantel 13,50
auf Rucolasalat mit frischen Champignons,
Kräuterbutter & Potatoe Dippers

684 gegrillte Hühnerbrust 12,60
auf Spinat-Bandnudeln an Käsesahnesauce, dazu Salat

677 Filetsteak „Försterin“ 23,80
mit frischen Champignons, Salat & Folienkartoffel

674 Rumpsteak 20,20
an Pfeffersauce, mit Potatoe Dippers & Salat

685 Filetpfanne 18,50
kleine Steaks vom Rinderfilet & vom Schweinefilet
auf Rucolasalat, dazu Folienkartoffel mit Dipp

ALTERNATIV:

687 kleine Steaks vom Rinderfilet 22,50
auf Rucolasalat, dazu Folienkartoffel mit Dipp



Leckeres vom Grill

	€
680 „Hümminger Pfännchen“ Schweinefiletchen auf Bratkartoffeln mit Käse überbacken & Salat	13,40
681 „Sigiltratopf“ Steaks vom Rind & Schwein auf Bratkartoffeln, dazu Gemüse & Sauce Hollandaise	14,90
683 „Ludmillen-Teller“ Schweinefiletchen im Speckmantel an Zwiebelrahm, grüne Bohnen & Potatoe Dippers	16,40
673 „Schlaun-Teller“ Grillteller mit Steaks vom Rind, Schwein & Geflügel, dazu Pfeffersauce, Salat & Pommes frites	16,80
672 Schweinefilet „Gärtnerin“ in Champignonrahm, Gemüse & Kroketten	13,60
671 „Kräutermoorsteak“ Schweinerückensteak in Kräutermarinade, gerösteten Zwiebelringen, auf grünen Bohnen & Bratkartoffeln	12,90



Dessert

		€
700	Apfelcrumble warmer Apfelkompott mit Vanillecreme & Butterstreusel	4,50
704	Himbeertraum Sahnequark auf geeisten Himbeeren mit braunem Zucker	3,40
706	Panna Cotta mit Fruchtmushaube	3,90
708	Früchtetörtchen Schmandtörtchen mit Obst der Saison auf einem Boden aus Butterstreusel, dazu weiße Schokolade & Fruchtspiegel	4,30
467	Früchtegarten fruchtig frischer Genuss mit Erdbeereis, abgerundet mit feinem Vanilleeis, mit vielen Früchten, Sahnehaube & Fruchtsauce garniert	4,80
461	Nussknacker Eisbecher mit Schokoladen- & Walnusseis mit Walnüssen & Sahne garniert	4,20

