Willkommen

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefällt und Sie schöne Stunden bei Speis und Trank verbringen werden. Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Sollten Sie Fragen zu unserer Speisekarte haben, helfen wir Ihnen gerne weiter.
Alle Gerichte werden für Sie frisch zubereitet und wir hoffen, dass Sie dies mit ein wenig Geduld honorieren.
Wir garantieren Ihnen dafür Frische und beste Qualität!
Bei uns ist der Gast König, dem gepflegte Getränke und liebevoll zubereitete Speisen serviert werden.

Wir freuen uns über eine Empfehlung in Ihrem Bekanntenkreis, wenn es Ihnen bei uns gefallen hat.

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, lassen Sie uns auch das bitte wissen. Nur wenn wir davon erfahren, können wir besser werden. Wir stehen Anregungen und Kritik offen gegenüber, denn wir möchten, dass Sie sich jederzeit bei uns wohlfühlen.

Guten Appetit wünscht

Ihr Kastanienkrugteam

Wir empfehlen Ihnen unsere Räumlichkeiten
für Tagungen, festliche Anlässe und Familienfeiern
von 20 bis 150 Personen.

Lassen Sie sich gerne unverbindlich beraten.

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag	*17.00–23.00 Uhr*
Sonntags	*16.00–21.00 Uhr*
an Feiertagen	*11.30– 14.00 Uhr* *17.00– 22.00 Uhr*

sowie nach Vereinbarung

Montags ist Ruhetag (außer an Feiertagen)

Die Küche ist täglich bis 22.00 Uhr geöffnet,
am Sonntag bis 21.00 Uhr.

WLAN-Zugang für unsere Gäste:

Kastanienkrug Gast – Passwort: Oerlinghausen33813

Allergene

A	***Weizen***
B	***Milch***
C	***Eier***
D	***Fisch***
E	***Krebstiere***
F	***Senf***
G	***Weichtiere***
H	***Gerste***
L	***Schwefeldioxid / Sulfite***

Zusatzstoffe

1	*Koffeinhaltig*
2	*mit Konservierungsstoff*
3	*mit Antioxidationsmittel*
4	*mit Farbstoff*
5	*Chininhaltig*
6	*mit Süßungsmittel*
7	*geschwärzt*
8	*mit Nitritpökelsalz*
9	*mit Phosphat*
10	*Phenylalaninquelle*

Vorspeisen

Zu den Vorspeisen reichen wir hausgemachtes Brot A, C

01 Tomatensuppe mit Sahne B — 5,50 €

02 Zwiebelsuppe
mit überbackenem Toast A — 5,50 €

06 Ritchi's Geheimtipp
Gebackener Schafskäse B *mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Peperoni* 2,6*, Paprika, Olivenöl und Knoblauch* — 9,50 €

07 Camembert-Käse B
in einer leckeren Panade A *frittiert, mit Preiselbeeren* — 8,50 €

08 Bruschetta
frische Tomaten, Rucola, Oliven 7 *und Zwiebeln auf geröstetem Brot* A, C *mit Knoblauch und Parmesan* B — 9,00 €

09 Kastanienkrug-Platte
Vorspeisenvariationen nach Art des Hauses A, B, C — 16,00 €

12 Tomate-Mozzarella-Platte
Frische Tomaten mit Mozzarella B — 9,50 €

13 Pizzabrot A, C
mit Tomatensauce oder Knoblauchöl — 5,00 €

15 Melanese
Aubergine mit Tomate und Mozzarella B *überbacken, in einer Tomaten-Weißwein-Sahnesauce* B — 9,00 €

Salate

Alle Salate sind mit Blattsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Oliven 7*, Zwiebeln, Peperoni* 2, 6*, Hausdressing (Essig-Öl) und hausgemachtem Brot* A, C

18 Beilagensalat — 4,50 €

19 Bauernsalat
mit gegrillten Peperoni 2, 6 — 9,00 €

20 Salat Kastanienkrug
mit Thunfisch D*, Schafskäse* B *und Ei* C — 11,00 €

22 Salat „Scampi"
mit gebratenen Scampis E — 13,00 €

23 Salat „Knusperli"
mit Hähnchenbrust im Knuspermantel A *und Dip* B — 13,00 €

Eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe (mit Ziffern gekennzeichnet) und ***Allergene (mit Buchstaben gekennzeichnet)*** *finden Sie auf Seite 2 der Speisekarte.*

Frische Pastagerichte[A]

Alle Pastagerichte werden mit Parmesan[B] serviert

30	***Spaghetti Napoli*** *mit frischem Basilikum*	8,00 €
31	***Spaghetti Bolognese***	9,50 €
32	***Spaghetti Carbonara*** *mit Speck[8] und Ei[C] in einer Sahnesauce[B]*	10,00 €
34	***Spaghetti Aglio e Olio*** *mit Olivenöl, frischem Knoblauch und Cherrytomaten*	9,50 €
35	***Penne al Forno*** *mit Tomaten-Sahnesauce[B], Vorderkochschinken[2, 8, 9] und Ei[C], überbacken*	11,00 €
36	***Pasta Vampir (scharf)*** *Gebratene Scampi[E] in Sahnesauce[B] auf Spaghetti und Cherrytomaten*	13,00 €
41	***Penne Vegetarisch***	10,00 €
42	***Lasagne „Art des Hauses“*** *mit Hackfleisch und Béchamelsauce[B]*	11,00 €
45	***Pasta Salmone Spinaci*** *mit Spinat, Knoblauch und geräuchertem Lachs[D] in einer Weißwein-Sahnesauce[B]*	13,00 €
46	***Penne nach „Art des Hauses“***	13,00 €

Pizzen[A, C]

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Goudakäse[B] belegt (28 cm Ø).
***Jede Pizza auch in 24 cm Ø = 1,50 € günstiger**, außer Calzone*

50	***Pizza Margherita*** *mit Tomatensauce und Käse[B]*	8,50 €
51	***Pizza Milano*** *mit Salami[3, 8]*	10,00 €
52	***Pizza Prosciutto*** *mit Vorderkochschinken[2, 8, 9]*	10,00 €
53	***Pizza Romana*** *mit Vorderkochschinken[2, 8, 9] und Champignons*	11,00 €

Eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe (mit Ziffern gekennzeichnet) und
***Allergene (mit Buchstaben gekennzeichnet)** finden Sie auf Seite 2 der Speisekarte.*

Pizzen[A, C]

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Goudakäse[B] belegt (28 cm Ø).
***Jede Pizza auch in 24 cm Ø = 1,50 € günstiger**, außer Calzone*

54 Pizza Primavera — 11,00 €
mit Salami[3, 8] und Champignons

55 Pizza Tonno — 11,50 €
mit Thunfisch[D] und Zwiebeln

56 Pizza Inferno (scharf) — 11,50 €
mit Salami[3, 8], Paprika und Peperoni[2, 6]

57 Pizza Hawaii — 11,50 €
mit Vorderkochschinken[2, 8, 9] und Ananas[6]

58 Pizza Rucola — 13,00 €
mit Rucola, Parmaschinken[8] und Parmesan[B]

59 Pizza Calzone — 12,00 €
mit Vorderkochschinken[2, 8, 9], Salami[3, 8] und Champignons gefüllt

60 Pizza Kater — 12,50 €
mit Salami[3, 8], Sardellen[D], Kapern[2, 3] und Peperoni[2, 6]

61 Pizza alla Tutti Gusti — 13,00 €
mit Salami[3, 8], Vorderkochschinken[2, 8, 9], Thunfisch[D], Champignons, Zwiebeln und Peperoni[2, 6]

62 Pizza alla Kastanienkrug — 13,50 €
mit Krabben[E] und Scampi[E], Knoblauch

63 Pizza Gorgonzola — 12,00 €
mit frischen Tomaten und Gorgonzola[B]

64 Pizza Vegetaria — 11,00 €
mit verschiedenen Gemüsesorten

65 Pizza Spaghetti[A] Bolognese — 12,00 €
mit Spaghetti Bolognese

66 Pizza Broccoli — 12,00 €
mit Broccoli,Schafskäse[B] und Knoblauch

67 Pizza Spinat — 12,00 €
mit Spinat, Schafskäse[B], Zwiebeln und Ei[C]

68 Pizzabrötchen[A, C] mit Dip — 6,50 €
mit Olivenöl, Knoblauch und hausgemachtem Dip[B]

Eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe (mit Ziffern gekennzeichnet) und
***Allergene (mit Buchstaben gekennzeichnet)** finden Sie auf Seite 2 der Speisekarte.*

Pizzen[A, C]

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Goudakäse[B] belegt (28 cm Ø).
***Jede Pizza auch in 24 cm Ø = 1,50 € günstiger**, außer Calzone*

69 Pizzabrötchen[A, C] Spezial
mit einer Füllung Ihrer Wahl, Käse[B] und Dip[B] 10,00 €

70 Pizza Napoli
mit Sardellen[D] 10,50 €

71 Pizza Oerli
mit Hackfleisch, Zwiebeln, Ei[C] und Peperoni[2, 6] 13,00 €

72 Pizza Vierjahreszeiten
mit Vorderkochschinken[8, 9], Champignons, Artischocken und Oliven[7] 11,50 €

73 Pizza Bruschetta
mit Tomaten, Oliven[7], Zwiebeln, Rucola, Knoblauch + Parmesan[B] 13,00 €

74 Pizza Lachs
mit Krabben[E], geräuchertem Lachs[D] und Knoblauch 14,00 €

75 Pizza Fleischermeister
mit Salami[3, 8], Vorderkochschinken[8, 9], Speck[8], Hackfleisch und Ei[C] 14,00 €

76 Pizza Italia
mit Tomaten, Spinat und Mozzarella[B] 11,50 €

77 Pizza Mamma Mia
mit Thunfisch[D] und Ananas[6] 11,50 €

48 Hauspizza
mit Scampis[E], Spinat und Knoblauch 14,00 €

49 Pizza Pfannengemüse
mit frisch gebratenem Gemüse und Knoblauch 12,00 €

Extrazutaten

Salami[3, 8], Paprika, Peperoni, doppelt Käse[B], Thunfisch[D], Zwiebeln, Champignons, Ananas[6], Vorderkochschinken[2, 8, 9], frische Tomaten, Broccoli, Artischocken, Spinat, Kapern[2, 3], Oliven[7], Rucola, Speck[8], Ei[C] 1,50 €

Parmesan[B], Gorgonzola[B], Parmaschinken[8], Hackfleisch, Krabben[E], Sardellen[D], Lachs[D], Mozzarella[B], Schafskäse[B] 2,50 €

Scampi[E] 5,00 €

*Eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe (mit Ziffern gekennzeichnet) und **Allergene (mit Buchstaben gekennzeichnet)** finden Sie auf Seite 2 der Speisekarte.*

Schweinefleisch-Gerichte

Zu jedem Hauptgericht gibt es eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites, Kroketten[A,C], Bratkartoffeln oder Rosmarin-Thymian-Kartoffeln).

78	***Schweine-Medaillons „Grüner Pfeffer“*** *mit grünem Pfeffer in einer Rahmsauce[B]*	20,00 €
79	***Schweine-Medaillons Champignon*** *mit Champignons in einer Béchamel-Weißwein-Sahnesauce[B]*	20,00 €
80	***Schweine-Medaillons Gorgonzola*** *mit Gorgonzola-Sahnesauce[B]*	20,00 €
81	***Schweine-Medaillons „Zwiebel“[A,B,C]*** *mit geschmorten Zwiebeln*	20,00 €
83	***Schnitzel „Wiener Art“[A,B,C]*** *mit Preiselbeeren*	15,50 €
84	***Schnitzel „Jäger Art“[A,B,C]*** *mit Zwiebel-Champignons in Sahnerahmsauce[B]*	17,00 €
85	***Schnitzel „Zigeuner Art“[A,B,C]*** *mit Paprika, Champignons, Karotten und Zwiebeln in einer Tomaten-Sauce*	17,50 €
87	***Schnitzel „Holzfäller Art“[A,B,C]*** *mit Schmorzwiebeln und Spiegelei*	18,00 €
88	***Schnitzel „Grüner Pfeffer“[A,B,C]*** *mit grünem Pfeffer in einer Rahmsauce[B]*	18,00 €
90	***Schnitzel überbacken[A,B,C]*** *mit Vorderkochschinken[8,9] in einer Tomaten-Sahnesauce[B], mit Käse[B] überbacken*	18,00 €
91	***Schnitzel Champignon[A,B,C]*** *mit Champignons in einer Béchamel-Weißwein-Sahnesauce[B]*	17,00 €
92	***Schnitzel Schaffhausen*** *mit Vorderkochschinken[8,9] und Käse[B] gefüllt in einer Champignon-Weißwein-Sahnesauce[B]*	20,00 €
93	***Cordon Bleu*** *mit Vorderkochschinken[8,9] und Käse[B] gefüllt*	19,00 €

Mayonnaise[3,4,6,B,C], Ketchup[6] oder Senf jeweils + 0,50 €

Eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe (mit Ziffern gekennzeichnet) und ***Allergene (mit Buchstaben gekennzeichnet)*** *finden Sie auf Seite 2 der Speisekarte.*

Deftige hausgemachte Speisen

Zu jedem Hauptgericht gibt es eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites, Kroketten[A,C], Bratkartoffeln oder Rosmarin-Thymian-Kartoffeln).

99	**Rumpsteak** *200 g Fleisch mit Kräuterbutter[B]*	24,00 €
100	**Rumpsteak „Jäger Art“** *mit Zwiebeln und Champignons in einer Sahnerahmsauce[B]*	27,00 €
101	**Rumpsteak „Zwiebel“** *200 g Fleisch mit Schmorzwiebeln*	27,00 €
102	**Hamburger „Classic“[A]** *220 g Fleisch, Salatblatt, Tomaten,Gewürzgurke und Burgersauce[9]*	15,00 €
103	**Burger „Töns“[A]** *220 g Fleisch, Salatblatt, Speck, Honigzwiebel, Tomaten, Gewürzgurken, Käse[B] und Burgersauce[F]*	17,00 €
104	**Cheeseburger[A,B]** *220 g Fleisch, Salatblatt, Tomaten, Gewürzgurken, Käse[B] und Burgersauce[F]*	16,00 €
105	**Hausplatte** *verschiedene Fleischsorten vom Grill*	26,00 €
106	**Hacksteak**	15,50 €
107	**Hacksteak Spezial** *mit Käse[B] gefüllt*	17,50 €
114	**Putensteak** *mit Kräuterbutter[B]*	16,00 €
116	**Hähnchenbrustfilet Rahmsauce** *mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln in einer Weißwein-Sahnerahmsauce[B]*	17,00 €
117	**Hausspieß** *mit Rind-, Puten- und Schweinefleisch, frisch gebratenem Paprika und Zwiebeln*	20,00 €
118	**Piratenspieß** *Schweinefilet mit Bratensoße und Steakpfeffer*	20,00 €
	Mayonnaise[3,4,6,B,C], Ketchup[6] oder Senf jeweils	+ 0,50 €

Eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe (mit Ziffern gekennzeichnet) und ***Allergene (mit Buchstaben gekennzeichnet)*** *finden Sie auf Seite 2 der Speisekarte.*

Fischgerichte[D]

123 Lachsfilet gegrillt[D]
dazu eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites, Kroketten[A,C], Bratkartoffeln oder Rosmarin-Thymian-Kartoffeln) 20,00 €

Kindergerichte

126 Gold Nuggets
Chicken Nuggets mit Pommes frites 9,00 €

127 Nudeln[A] Pumuckel
mit Tomatensauce 7,00 €

128 Captain Hook
Fischstäbchen[A,D] mit Kroketten[A,C] 7,00 €

129 Spongebob[A,B,C]
Kleines Schnitzel mit Pommes frites 10,00 €

Mayonnaise[3,4,6,B,C], Ketchup[6] oder Senf jeweils + 0,50 €

Desserts

130 Apfelstrudel[A,B,C]
mit Vanilleeis[B], Vanillesauce und Sahne 8,00 €

131 Gemischtes Eis[B]
drei Kugeln mit Sahne[B] 6,50 €

132 Oerli-Cup[B]
Vanille- und Schokoeis[B] mit Sahne[B] und Eierlikör[C] 7,00 €

133 Halbflüssiger Schokoladenkuchen[A,B,C]
mit Vanilleeis[B] und Sahne[B] 7,00 €

134 Black & White[B]
Vanilleeis[B] mit Sahne[B] und heißer Schokolade[B] 7,00 €

Eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe (mit Ziffern gekennzeichnet) und ***Allergene (mit Buchstaben gekennzeichnet)*** *finden Sie auf Seite 2 der Speisekarte.*

Alkoholfreie Getränke

200	**Mineralwasser** *Still, Classic*	0,2 l	2,20 €
		0,7 l	5,80 €
201	**Coca-Cola**[1,4]**, Fanta**[3,4]**, Sprite, Mezzo Mix**[1,4] *in Glasflasche*	0,33 l	3,00 €
202	**Coca-Cola Light**[1,4,10]**, Coca-Cola Zero**[1,4,10] *in Glasflasche*	0,33 l	3,00 €
203	**Schweppes Bitter Lemon**[3,5]	0,2 l	3,00 €
204	**Schweppes Ginger Ale**[4]	0,2 l	3,00 €
205	**Schweppes Tonic Water**[5]	0,2 l	3,00 €
206	**Vitamalz**[A,4]	0,33 l	3,00 €
207	**Coca-Cola**[1,4]**, Sprite, Mezzo Mix**[1,4] *im Glas*	0,3 l	2,50 €
210	**Coca-Cola**[1,4]**, Sprite, Mezzo Mix**[1,4] *im Glas*	0,5 l	4,50 €

Säfte

208	**Apfelsaft**	0,2 l	2,90 €
209	**Orangensaft**	0,2 l	2,90 €
213	**Maracujanektar**	0,2 l	2,90 €
214	**Rhabarbernektar**	0,2 l	2,90 €
	Alle Säfte im großen Glas	0,4 l	5,50 €
	Saftschorle	0,3 l	3,20 €
	Saftschorle	0,4 l	4,00 €

Eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe (mit Ziffern gekennzeichnet) und
***Allergene (mit Buchstaben gekennzeichnet)** finden Sie auf Seite 2 der Speisekarte.*

Warme Getränke

215	**Tasse Kaffee**		2,50 €
216	**Kännchen Tee**		2,50 €
217	**Espresso**		2,30 €
218	**Cappuccino** [B]		2,80 €
219	**Latte Macchiato** [B]		3,50 €
220	**Milchkaffee** [B]		3,60 €
221	**Schokoccino** [B]		2,70 €

Bier vom Fass [H]

222	**Herforder Pils** [H]	0,3 l	3,00 €
223	**Krombacher Pils** [H]	0,3 l	3,00 €
224	**Dunkelbier** [H]	0,3 l	3,40 €
225	**Krombacher Kellerbier** [H]	0,3 l	3,40 €
226	**Herforder Pils** [H]	0,4 l	4,00 €
227	**Krombacher Pils** [H]	0,4 l	4,00 €
250	**Gastbier** [H]	0,3 l	3,40 €

Flaschenbiere [H]

228	**Krombacher alkoholfrei** [H]	0,33 l	3,00 €
306	**Krombacher Alster alkoholfrei** [H]	0,4 l	3,50 €
229	**Paulaner Weizenbier** [A,H]		
	Hefe, kristall, dunkel, alkoholfrei oder alkoholfrei Zitrone	0,5 l	4,20 €
230	**Paulaner Natur Radler** [A,H]	0,5 l	4,20 €

Saisonale Getränke

231	**Erdbeerbowle**	0,3 l	4,50 €
232	**Sangria mit frischen Früchten** [L]	0,3 l	4,50 €
233	**Grog**	0,2 l	4,00 €
234	**Glühwein mit Schuss** [L]	0,2 l	4,00 €

Eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe (mit Ziffern gekennzeichnet) und
***Allergene (mit Buchstaben gekennzeichnet)** finden Sie auf Seite 2 der Speisekarte.*

Spirituosen aus aller Welt

Wenn nicht anders angegeben 2 cl

236	**Marsala** [2,4] 4 cl	2,00 €
238	**Obstler** *verschiedene Sorten*	2,80 €
261	**Hausschnaps (Prinz)**	2,50 €
241	**Jägermeister**	2,00 €
242	**Ramazzotti**	2,00 €
245	**Jubiläums Aquavit**	3,00 €
246	**Malteser Aquavit**	2,50 €
252	**Ouzo**	2,00 €
257	**Grappa**	3,00 €
259	**Bacardi / Razz**	2,50 €
263	**Gin**	2,50 €
265	**Havanna**	2,00 €
271	**Baileys**	2,00 €

AUS UNSERER REGION

237	**Wippermann Wacholder**	2,00 €
239	**Melmer**	2,00 €
243	**Kastanienkrüger**	2,00 €
244	**Töns**	3,50 €
262	**Schröder's Bonekamp**	2,00 €

LONGDRINKS

alle Longdrinks werden mit Eiswürfeln serviert

272	**Pinke Versuchung** *Lillet Blanc, Wild Berry, Sirup*	5,00 €
273	**Lady Mel** *Ramazotti Rosato* [4], *Prosecco, Tonic* [5]	5,50 €
274	**Aperol Spritz** [4,5]	5,40 €

WHISKY

275	**Jack Daniels**	2,50 €
280	**Lagavulin**	6,00 €
282	**Chivas 18er**	6,00 €
283	**Ardbeg**	6,00 €
284	**Talisker**	4,50 €
285	**Dalwhinnie**	4,50 €
286	**Oban**	5,00 €
287	**Cragganmore**	5,00 €

Jede Sorte auch als Longdrink erhältlich + 1,50 €

Eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe (mit Ziffern gekennzeichnet) und ***Allergene (mit Buchstaben gekennzeichnet)*** *finden Sie auf Seite 2 der Speisekarte.*

Offene Weine[L]

			Flaschen-Preis 0,7 l
ROTWEIN			
288 Primitivo	0,2 l	5,30 €	19,00 €
290 Merlot	0,2 l	5,30 €	
291 Portugieser Lemberger	0,2 l	5,30 €	19,00 €
ROSÉWEIN			
293 Rosé	0,2 l	5,30 €	19,00 €
WEISSWEIN			
294 Bio Riesling	0,2 l	5,30 €	19,00 €
295 Lugana	0,2 l	7,30 €	27,00 €
296 Grauburgunder	0,2 l	5,30 €	19,00 €
PROSECCO [L]			
298 Prosecco	0,1 l	4,50 €	30,00 €
299 Hugo *(von Scavi & Ray)*	0,2 l	4,50 €	

Eine Auflistung der enthaltenen Zusatzstoffe (mit Ziffern gekennzeichnet) und
Allergene (mit Buchstaben gekennzeichnet) *finden Sie auf Seite 2 der Speisekarte.*