



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 bitte Aushang beachten

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	6,50 €
02	Zwiebelsuppe mit überbackenem Toast ^A	6,50 €
06	Ritchi's Geheimtipp Gebackener Schafskäse ^B mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Peperoni ^{2,6} , Paprika, Olivenöl und Knoblauch	11,00 €
07	Camembert-Käse^B in einer leckeren Panade ^A frittiert, mit Preiselbeeren	9,00 €
08	Bruschetta frische Tomaten, Rucola, Oliven ⁷ und Zwiebeln auf geröstetem Brot ^{A, C} mit Knoblauch und Parmesan ^B	9,60 €
09	Kastanienkrug-Platte Vorspeisenvariationen nach Art des Hauses ^{A, B, C}	17,00 €
12	Tomate-Mozzarella-Platte Frische Tomaten mit Mozzarella ^B	10,50 €
13	Pizzabrot^{A, C} mit Tomatensauce oder Knoblauchöl	5,50 €
15	Melanese Aubergine mit Tomate und Mozzarella ^B überbacken, in einer Tomaten-Weißwein-Sahnesauce ^B	10,80 €

Salate

Alle Salate sind mit Blattsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Oliven⁷, Zwiebeln, Peperoni ^{2,6}, Hausdressing (Essig-Öl) und hausgemachtem Brot ^{A, C}

18	Beilagensalat	5,50 €
19	Bauernsalat mit gegrillten Peperoni ^{2,6}	10,50 €
20	Salat Kastanienkrug mit Thunfisch ^D , Schafskäse ^B und Ei ^C	12,50 €
22	Salat „Scampi“ mit gebratenen Scampis ^E	14,80 €
23	Salat „Knusperli“ mit Hähnchenbrust im Knuspermantel ^A und Dip ^B	14,80 €
24	Salat „Toscana“ mit Schinken, Artischocken, Gouda ^B und Ei ^C	14,00 €

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 | 9,50 € |
| 31 | Spaghetti Bolognese | 10,50 € |
| 32 | Spaghetti Carbonara
mit Speck ^B und Ei ^C in einer Sahnesauce ^B | 11,50 € |
| 34 | Spaghetti Aglio e Olio
mit Olivenöl, frischem Knoblauch und Cherrytomaten | 10,00 € |
| 35 | Penne al Forno
mit Tomaten-Sahnesauce ^B , Vorderkochschinken ^{2,8,9} und Ei ^C ,
überbacken | 12,50 € |
| 36 | Pasta Vampir (scharf)
Gebratene Scampi ^E in Sahnesauce ^B
auf Spaghetti und Cherrytomaten | 15,00 € |
| 41 | Penne Vegetarisch | 11,50 € |
| 42 | Lasagne „Art des Hauses“
mit Hackfleisch und Béchamelsauce ^B | 12,50 € |
| 45 | Pasta Salmone Spinaci
mit Spinat, Knoblauch und geräuchertem Lachs ^D
in einer Weißwein-Sahnesauce ^B | 15,00 € |
| 46 | Penne nach „Art des Hauses“ | 15,00 € |

Pizzen^{A, C}

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Goudakäse^B belegt (28 cm Ø).

Jede Pizza auch in 22 cm Ø = 2,00 € günstiger, außer Calzone

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 50 | Pizza Margherita
mit Tomatensauce und Käse ^B | 9,00 € |
| 51 | Pizza Milano
mit Salami ^{3,8} | 11,00 € |
| 52 | Pizza Prosciutto
mit Vorderkochschinken ^{2,8,9} | 11,00 € |
| 53 | Pizza Romana
mit Vorderkochschinken ^{2,8,9} und Champignons | 12,50 € |

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 22 cm Ø = 2,00 € günstiger, außer Calzone

- | | | |
|----|--|---------|
| 54 | Pizza Primavera
mit Salami ^{3,8} und Champignons | 12,50 € |
| 55 | Pizza Tonno
mit Thunfisch ^D und Zwiebeln | 12,50 € |
| 56 | Pizza Inferno (scharf)
mit Salami ^{3,8} , Paprika und Peperoni ^{2,6} | 12,50 € |
| 57 | Pizza Hawaii
mit Vorderkochschinken ^{2,8,9} und Ananas ⁶ | 12,50 € |
| 58 | Pizza Rucola
mit Rucola, Parmaschinken ⁸ und Parmesan ^B | 14,50 € |
| 59 | Pizza Calzone
mit Vorderkochschinken ^{2,8,9} , Salami ^{3,8} und Champignons gefüllt | 13,50 € |
| 60 | Pizza Kater
mit Salami ^{3,8} , Sardellen ^D , Kapern ^{2,3} und Peperoni ^{2,6} | 14,00 € |
| 61 | Pizza alla Tutti Gusti
mit Salami ^{3,8} , Vorderkochschinken ^{2,8,9} , Thunfisch ^D ,
Champignons, Zwiebeln und Peperoni ^{2,6} | 14,50 € |
| 62 | Pizza alla Kastanienkrug
mit Krabben ^E und Scampi ^E , Knoblauch | 15,50 € |
| 63 | Pizza Gorgonzola
mit frischen Tomaten und Gorgonzola ^B | 13,00 € |
| 64 | Pizza Vegetaria
mit verschiedenen Gemüsesorten | 12,00 € |
| 65 | Pizza Spaghetti^A Bolognese
mit Spaghetti Bolognese | 14,00 € |
| 66 | Pizza Broccoli
mit Broccoli, Schafskäse ^B und Knoblauch | 13,00 € |
| 67 | Pizza Spinat
mit Spinat, Schafskäse ^B , Zwiebeln und Ei ^C | 13,00 € |
| 68 | Pizzabrötchen^{A, C} mit Dip
mit Olivenöl, Knoblauch und hausgemachtem Dip ^B | 7,50 € |

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 22 cm Ø = 2,00 € günstiger, außer Calzone

69 Pizzabrötchen^{A, C} Spezial	mit einer Füllung Ihrer Wahl, Käse ^B und Dip ^B	11,00 €
70 Pizza Napoli	mit Sardellen ^D	11,50 €
71 Pizza Oerli	mit Hackfleisch, Zwiebeln, Ei ^C und Peperoni ^{2, 6}	14,00 €
72 Pizza Vierjahreszeiten	mit Vorderkochschinken ^{8, 9} , Champignons, Artischocken und Oliven ⁷	12,50 €
73 Pizza Bruschetta	mit Tomaten, Oliven ⁷ , Zwiebeln, Rucola, Knoblauch + Parmesan ^B	14,50 €
74 Pizza Lachs	mit Krabben ^E , geräuchertem Lachs ^D und Knoblauch	15,50 €
75 Pizza Fleischermeister	mit Salami ^{3, 8} , Vorderkochschinken ^{8, 9} , Speck ⁸ , Hackfleisch und Ei ^C	15,00 €
76 Pizza Italia	mit Tomaten, Spinat und Mozzarella ^B	12,50 €
77 Pizza Mamma Mia	mit Thunfisch ^D und Ananas ⁶	12,50 €
47 Pizza Schonung	mit Vorderkochschinken ^{2, 8, 9} , Salami ^{3, 8} , Oregano und ein Melmer dazu	14,00 €
48 Hauspizza	mit Scampis ^E , Spinat und Knoblauch	15,50 €
49 Pizza Pfannengemüse	mit frisch gebratenem Gemüse und Knoblauch	14,00 €

Extrazutaten

Salami ^{3, 8} , Paprika, Peperoni, doppelt Käse ^B , Thunfisch ^D , Zwiebeln, Champignons, Ananas ⁶ , Vorderkochschinken ^{2, 8, 9} , frische Tomaten, Broccoli, Artischocken, Spinat, Oliven ⁷ , Rucola, Speck ⁸ , Ei ^C	2,00 €
Parmesan ^B , Gorgonzola ^B , Parmaschinken ⁸ , Hackfleisch, Krabben ^E , Sardellen ^D , Lachs ^D , Mozzarella ^B , Schafskäse ^B , Kapern ^{2, 3}	3,00 €
Scampi ^E pro Stück	3,50 €

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).

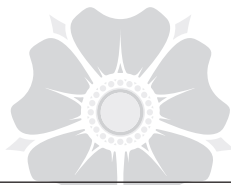
78	Schweine-Medaillons „Grüner Pfeffer“ mit grünem Pfeffer in einer Rahmsauce ^B	22,50 €
79	Schweine-Medaillons Champignon mit Champignons in einer Béchamel-Weißwein-Sahnesauce ^B	22,50 €
80	Schweine-Medaillons Gorgonzola mit Gorgonzola-Sahnesauce ^B	22,50 €
81	Schweine-Medaillons „Zwiebel“ ^{A,B,C} mit geschmorten Zwiebeln	22,50 €
83	Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,B,C} mit Preiselbeeren	16,50 €
84	Schnitzel „Jäger Art“ ^{A,B,C} mit Zwiebel-Champignons in Sahnerahmsauce ^B	17,80 €
85	Schnitzel „Zigeuner Art“ ^{A,B,C} mit Paprika, Champignons, Karotten und Zwiebeln in einer Tomaten-Sauce	18,50 €
87	Schnitzel „Holzfäller Art“ ^{A,B,C} mit Schmorzwiebeln und Spiegelei	18,80 €
88	Schnitzel „Grüner Pfeffer“ ^{A,B,C} mit grünem Pfeffer in einer Rahmsauce ^B	18,80 €
91	Schnitzel Champignon ^{A,B,C} mit Champignons in einer Béchamel-Weißwein-Sahnesauce ^B	17,80 €
92	Schnitzel Schaffhausen mit Vorderkochschinken ^{8,9} und Käse ^B gefüllt in einer Champignon-Weißwein-Sahnesauce ^B	21,00 €
93	Cordon Bleu mit Vorderkochschinken ^{8,9} und Käse ^B gefüllt	19,80 €
	Mayonnaise ^{3,4,6,B,C} , Ketchup ⁶ oder Senf jeweils	+ 0,80 €

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	28,00 €
100 Rumpsteak „Jäger Art“ mit Zwiebeln und Champignons in einer Sahnerahmsauce ^B	31,00 €
101 Rumpsteak „Zwiebel“ 200 g Fleisch mit Schmorzwiebeln	31,00 €
102 Hamburger „Classic“^A 220 g Fleisch, Salatblatt, Tomaten, Gewürzgurke und Burgersauce ⁹	15,80 €
103 Burger „Töns“^A 220 g Fleisch, Salatblatt, Speck, Honigzwiebel, Tomaten, Gewürzgurken, Käse ^B und Burgersauce ^F	17,80 €
104 Cheeseburger^{A,B} 220 g Fleisch, Salatblatt, Tomaten, Gewürzgurken, Käse ^B und Burgersauce ^F	16,80 €
105 Hausplatte verschiedene Fleischsorten vom Grill	28,00 €
106 Hacksteak	16,80 €
107 Hacksteak Spezial mit Käse ^B gefüllt	18,80 €
114 Putensteak mit Kräuterbutter ^B	19,80 €
116 Hähnchenbrustfilet Rahmsauce mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln in einer Weißwein-Sahnerahmsauce ^B	17,80 €
Mayonnaise ^{3,4,6,B,C} , Ketchup ⁶ oder Senf jeweils	+ 0,80 €



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) 22,00 €

Kindergerichte bis 12 Jahre

- 126 Gold Nuggets**
Chicken Nuggets mit Pommes frites 9,90 €
- 127 Nudeln^A Pomuckel**
mit Tomatensauce 8,90 €
- 128 Captain Hook**
Fischstäbchen^{A,D} mit Kroketten^{A,C} 9,90 €
- 129 Spongebob^{A,B,C}**
Kleines Schnitzel mit Pommes frites 11,90 €
- Mayonnaise^{3,4,6,B,C}, Ketchup⁶ oder Senf jeweils + 0,80 €

Desserts

- 130 Apfelstrudel^{A,B,C}**
mit Vanilleeis^B, Vanillesauce und Sahne 8,00 €
- 131 Gemischtes Eis^B**
drei Kugeln mit Sahne^B 7,00 €
- 132 Oerli-Cup^B**
Vanille- und Schokoeis^B mit Sahne^B und Eierlikör^C 8,00 €
- 133 Halbflüssiger Schokoladenkuchen^{A,B,C}**
mit Vanilleeis^B und Sahne^B 7,50 €
- 134 Black & White^B**
Vanilleeis^B mit Sahne^B und heißer Schokolade^B 8,00 €

Alkoholfreie Getränke

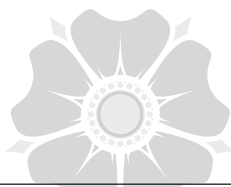
200 Mineralwasser <i>Still, Classic</i>	0,2 l	2,40 €
	0,7 l	6,30 €
201 Coca-Cola^{1,4}, Coca-Cola Zero^{1,4,10}, Sprite, Fanta⁴, Mezzo Mix^{1,4} <i>in Glasflasche</i>	0,33 l	3,50 €
203 Schweppes Bitter Lemon^{3,5}	0,2 l	3,50 €
204 Schweppes Ginger Ale⁴	0,2 l	3,50 €
205 Schweppes Tonic Water⁵	0,2 l	3,50 €
206 Vitamalz^{A,4}	0,33 l	3,50 €
207 Coca-Cola^{1,4}, Coca-Cola Zero^{1,4,10}, Sprite, Mezzo Mix^{1,4} <i>im Glas</i>	0,3 l	2,80 €
<i>im Glas</i>	0,5 l	4,80 €

Säfte

208 Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
209 Orangensaft	0,2 l	3,00 €
213 Maracujanektar	0,2 l	3,00 €
214 Rhabarbernektar	0,2 l	3,00 €
Alle Säfte im großen Glas	0,4 l	6,00 €

Saftschorle 0,3 l 3,40 €

Saftschorle 0,4 l 4,20 €



Warme Getränke

215	Tasse Kaffee		2,50 €
216	Kännchen Tee		2,50 €
217	Espresso		2,30 €
218	Cappuccino ^B		3,00 €
219	Latte Macchiato ^B		3,50 €
	Alle Getränke zusätzlich mit Vanille Flavour	+ 0,50 €	

Bier vom Fass^H

222	Herforder Pils ^H	0,3 l	3,40 €
223	Krombacher Pils ^H	0,3 l	3,40 €
224	Dunkelbier ^H	0,3 l	3,80 €
225	Krombacher Kellerbier ^H	0,3 l	3,80 €
226	Herforder Pils ^H	0,4 l	4,50 €
227	Krombacher Pils ^H	0,4 l	4,50 €
250	Gastbier ^H	0,3 l	3,80 €
	Gastbier ^H	0,5 l	6,00 €

Flaschenbiere^H

228	Krombacher alkoholfrei ^H	0,33 l	3,50 €
306	Krombacher Alster alkoholfrei ^H	0,4 l	4,00 €
229	Paulaner Weizenbier ^{A,H}		
	Hefe, kristall, dunkel, alkoholfrei oder alkoholfrei Zitrone	0,5 l	4,80 €
230	Krombacher Natur Radler ^{A,H}	0,33 l	3,80 €

Saisonale Getränke

231	Erdbeerbowle	0,3 l	5,00 €
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 an-
gegeben 2 cl

236 Marsala^{2,4} 4 cl 2,00 €

238 Obstler
verschiedene Sorten 3,00 €

**261 Hausschnaps
(Prinz)** 2,80 €

241 Jägermeister 2,20 €

242 Ramazzotti 2,20 €

**245 Jubiläums
Aquavit** 3,20 €

252 Ouzo 2,20 €

257 Grappa 3,70 €

259 Bacardi / Razz 3,00 €

263 Gin 3,00 €

265 Havanna 3,00 €

271 Baileys 2,20 €

AUS UNSERER REGION

**237 Wippermann
Wacholder** 2,00 €

239 Melmer 2,50 €

243 Kastanienkrüger 2,50 €

244 Töns 4,50 €

**262 Schröder's
Bonekamp** 2,20 €

LONGDRINKS

alle Longdrinks werden
mit Eiswürfeln serviert

274 Aperol Spritz^{4,5} 6,50 €

272 Pinke Versuchung
Lillet Blanc,
Wild Berry, Sirup 6,50 €

273 Pinker Engel
Lillet alkoholfrei,
Wild Berry, Sirup 5,50 €

WHISKY

275 Jack Daniels 3,00 €

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 5,90 € 22,00 €

290 *Merlot* 0,2 l 5,90 €

ROSÉWEIN

293 *Rosé* 0,2 l 5,90 € 22,00 €

WEISSWEIN

294 *Muskateller (lieblich)* 0,2 l 5,90 € 22,00 €

295 *Lugana* 0,2 l 7,90 € 29,00 €

296 *Grauburgunder* 0,2 l 5,90 € 22,00 €

PROSECCO^L

298 *Prosecco* 0,1 l 4,50 € 32,00 €

299 *Hugo (von Scavi & Ray)* 0,2 l 5,00 €



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