



Das Gasthaus Baule - Eine Tradition seit sechs Generationen

***Seit dem Jahr 1845 befindet sich das Gasthaus im Familienbesitz.
Was einst als ländlicher Gasthof mit Übernachtungsmöglichkeit für Reisende
mit Pferd und Kutsche begann, hat sich über die Jahrzehnte zu einem festen
Bestandteil des Harsumer Dorflebens entwickelt.***

***Im Laufe der Zeit entstanden Erweiterungen: ein Saal für
Tanzveranstaltungen, Kino- und Theateraufführungen, Klubräume und
Kegelbahnen.***

***Sogar ein Zahnarzt und eine Fahrschule fanden zeitweise im Hause ihren
Platz.***

***Ein Stück Harsumer Industriegeschichte begann ebenfalls hier.
Im Jahr 1872 wurde in diesen Räumen die Harsumer Zuckerfabrik gegründet -
ihr Ende nach dem Abriss im Jahr 2001 markierte zugleich das Ende einer
Epoche.***

***Heute bieten wir Ihnen gemütliche Räumlichkeiten
für jeden Anlass und richten Ihre Feier mit Herz und Erfahrung aus.***

***Sprechen Sie uns an - wir beraten Sie gern!
Unsere Menüvorschläge liegen für Sie bereit.***

***Jagdzimmer bis 18 Personen
Keglerzimmer für 20 Personen
Saal bis 60 Personen
Klubraum bis 40 Personen***

SPEISEKARTE

Salate, Suppen und Vorspeisen

„Niedersachsen Suppe“
mit Gemüsestreifen, Nudeln, Eierstich und Klöße
6,50 €

Bruschetta 
Geröstete Baguettescheiben mit Tomate, Zwiebeln und Knoblauch
8,50 €

„Gebackener Camembert“ 
mit Preiselbeeren, Salatbouquet und ofenfrischem Baguette
11,50 €

„Gratinierter Ziegenkäse mit gerösteten Nüssen“ 
an Salatauswahl, Chutney und ofenfrischem Baguette
14,50 €

„Große Salatvariation der Saison“
mit Hausdressing und ofenfrischem Baguette

mit gebratener Hähnchenbrust
14,50 €

mit gebackenem Hirtenkäse
14,50 €

mit gebratenen Streifen vom Roastbeef
16,50 €

Für Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir 1,50 €

Gute Hausmannskost

„Ofenkartoffel mit Kräuterquark“
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Salatbouquet
13,50 €

„Currywurst mit Pommes Frites“
10,50 €

„Hausgemachtes Sauerfleisch nach Oma Hedwig“
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce
15,50 €

„Gnocchi-Pfanne“ 
mit mediterranem Gemüse, Pesto und geriebenem Parmesan
14,50 €

Schwein

„Schweineschnitzel Wiener Art“
mit Pommes Frites und Salatvariation
17,50 €

„Schweineschnitzel mit pikanter Sambalsauce“
mit Pommes Frites und Salatvariation
19,50 €

„Schweineschnitzel mit Waldpilzrahm“
mit Pommes Frites und Salatvariation
19,50 €

Für Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir 1,50 €
Für Umbestellung auf Hähnchenschnitzel berechnen wir 2,00 €

„Cordon bleu“
gefüllt mit Käse und Kochschinken auf Sauce Béarnaise,
buntem Gemüse und Kartoffelkroketten
22,50 €

Fisch

„Gebratene Zanderfilets“
an Dillrahm, Bratkartoffeln und Salatvariation
21,50 €

„Gebratene Doradenfilets“
an Hummersauce, Bratkartoffeln und Salatvariation
22,50 €

Hähnchen

„Schweizer Teller“
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Champignons,
Hollandaise und Käse überbacken, dazu eine Salatvariation und
Röstinchen
20,50 €

„Chickenburger“
mit saftigem Hähnchenbrustfilet, Tomate, Gurke, Sweet-Chili-BBQ Sauce
Pommes Frites und Ketchup
16,00 €

(Alternativ als vegetarische Variante mit gebackenem Schafskäse)



„Hähnchenbrustfilet“
gebraten auf Honig-Dijonsensauce, buntes Gemüse und Röstinchen
20,50 €

Für Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir 1,50 €

Rind und Steak

„Argentinisches Rumpsteak vom Grill“
an hausgemachter Kräuterbutter, würzigen Kartoffelspalten, Sour Cream
und Salatvariation
25,50 € / 200g 32,50 € / 300g

„Pfeffer-Rumpsteak“
mit Pfefferrahm von grünem Pfeffer, Salatvariation und Röstinchen
25,50 € / 200g 32,50 € / 300g

„Steakhausteller“
Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust,
hausgemachte Kräuterbutter,
Chili-Dip, Pommes Frites und Salatvariation
22,50 €

Für die kleinen Gäste

„Kleines Schnitzel“ mit Ketchup
an buntem Gemüse und Pommes frites
12,50 €

„Chicken Nuggets“ mit Pommes frites und Ketchup
9,50 €

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise
5,50 €

Dessert

„Schoko-Küchlein“ mit weichem Herz,
serviert mit Vanilleeis und Sahne
8,50 €

„Gemischtes Eis“ (3 Kugeln) mit Sahne
7,00 €

„Himbeerbecher“
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
8,50 €

„Schokobecher“
Vanille- und Schokoladeneis mit heißer Schokoladensauce und Sahne
8,50 €

„Nussbecher“
Walnusseis mit Karamellsauce, geröstete Nüsse und Sahne
8,50 €

„Affogato“
Espresso mit einer großen Kugel Vanilleeis
5,00 €

Unsere Eissorten: Vanille, Stracciatella, Walnuss, Schokolade, Erdbeere
Kugel 2,00 € / Portion Sahne 1,00 €