

HERZLICH WILLKOMMEN

"Seit mehr als 100 Jahren kochen wir mit Liebe und guter Butter"



- 1896 Heinrich Friedrich Gottlieb Gerland, Butterhändler erstet die Stätte Nienbrügge Nr. 20 durch Zwangsversteigerung von Herrn Windheim, Gastwirt und Höker (Kleinhändler). Friedrich Gerland betreibt seinen Handel weiter, fährt mit Pferd und Wagen weiterhin zum Markt nach Hannover, während seine Frau Wilhelmine, geb. Ahnefeld die 13 Kinder großzieht, die Gaststätte und den Höker betreibt.
- 1935 vernichtet ein Feuer einen Teil der Gebäude
(einige Jahre steht das Brandenburger Tor, einiges wurde gleich wieder aufgebaut)
- 1935 verstirbt Friedrich Gerland
- 1946 der jüngste Sohn Adolf Gerland, Kellner, übernimmt den Betrieb
- 1954 sein älterer Bruder Ernst Gerland, Schlosser übernimmt mit Frau Karoline, geb. Wilkening (mit drei Töchtern und einem Sohn) den Betrieb.
Die älteste Tochter führt das Geschäft weiter, während die Eltern den Landhandel, mit Marktstand in Hannover weiterführen.
- 1961 Sohn Ernst Gerland, Hausschlachter und Maurer, mit Frau Helga, geb. Vogt, übernimmt die Gaststätte und den Laden.
- 1962/63 der Saal wird angebaut, kurz danach der „Tante Emma Laden“ umgebaut
- 1973 neben dem Wohnhaus wird ein 100 qm großer Lebensmittelladen angebaut
- 1983 der Lebensmittelladen wird geschlossen - Umbau zum Restaurant -,
Anbau der Bundeskegelbahn
- 1984 im Juli, Eröffnung das für Familienfeiern bekannte Gasthaus bietet seine gutbürgerliche Küche nun täglich.
- 1992 Ernst-Wilhelm Gerland, Küchenmeister, übernimmt in 4 Generation mit seiner Frau Barbara, geb. Klenkert, Restaurantmeisterin, das Gasthaus.
- 1994 Anbau und Erweiterung der Küche
- 1994 Sohn Massimo wird geboren
- 1995 Sohn Vincent wird geboren
- 1997 Sohn Ernst Luca wird geboren
- 2001 Erweiterung des Restaurants um die „Hökerstube“ (aus dem Plattdeutschen kommt der Begriff Höker für einen kleinen Händler)
- 2011 Renovierung des Festsaaes, Einbau neuester LED Lichttechnik und Klimatisierung

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Schaumburger Hochzeitssuppe

nach Oma's Rezept

4,60

Zwiebelsuppe

von roten und weißen Zwiebeln mit Käsecrouton überbacken

4,50



Kürbis-Süßkartoffelcremesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl

5,60

WARME UND KALTE VORSPEISEN

Scampi vom Grill 'Sylter Art'

mit Knoblauchsoße und frischem Baguette

7,50

Ziegenweichkäse mit Ahornsirup gratiniert

auf mediterranem Gemüse, Baguette

6,80



Halber gebackener Camembert

Wildpreiselbeeren, Frucht, gerösteter Petersilie, Toast & Butter

4,50

... MAL OHNE FLEISCH

Rosmarinkartoffeln mit Anti-Pasti-Gemüse

und leichtem Knoblauch-Dip

9,50

Süßkartoffel-Pommes mit Salat und zweierlei Dips

Mangosoße und Chilisoße

8,50

Bandnudeln

mit gebratenen Paprika, Zucchini, Pilzen, Tomaten und Ruccola mit Parmesan

9,80



Gebackene Kartoffelspalten

mit Kräuter-Sauerrahm und einem gemischten Salat

8,50

KNACKIGE SALATE

Großer Salatteller „Gerland“

Blattsalate, Karottenraspel, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika, Radieschen, geröstete Pinienkerne mit Joghurt-Kräuterdressing und Baguette

und dazu ...

gebratene Putenbruststreifen

9,80

kleine Portion 7,80

gebratene Rinderfiletstreifen

13,50

kleine Portion 11,50

gebratene Champignons

mit Kräuterbutter und Zwiebeln

9,50

kleine Portion 7,50

Schafskäse und Peperoni

9,80

kleine Portion 7,80

Thunfischsalat

Thunfisch, gekochtes Ei, Karotten- und Krautsalat, Gurken, Mais, Radieschen, Blattsalate mit Joghurt-Kräuterdressing & Baguette

9,80

kleine Portion 7,80



FISCH

Riesengarnelen

mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten,
mit Bandnudeln und Kirschtomaten

19,50

Gebratenes Zanderfilet

mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat

in Butter gebraten

17,80

kleine Portion 15,80

mit Pommery – Senfsoße

17,80

kleine Portion 15,80



STEAKS, WIE ICH SIE MAG!

Filetsteak vom Black-Angus-Rind 200 g	17,50
Filetsteak vom Black-Angus-Rind 300 g	23,90
Filetsteak vom Black-Angus-Rind 500 g	37,60
Rumpsteak vom Black-Angus-Rind 200 g	13,50
Rumpsteak vom Black-Angus-Rind 300 g	17,80
Rumpsteak vom Black-Angus-Rind 500 g	24,80
Putensteak 250g	8,00

Und was gibt es dazu?

Pfeffersoße	2,40
Pfifferlinge in Schnittlauch-Sahne	4,50
Röstzwiebeln	2,40
Kräuter-Sauerrahm	1,50
unsere selbstgemachte Kräuterbutter	1,00
Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm	3,50
Gebackene Kartoffelspalten	2,50
Pommes Frites, Kroketten oder Kartoffelrösti	2,20
Bratkartoffeln	3,50
mediterranes Gemüse	4,50
Zucchini, Paprika, Champignons	
Gemischter Salat	4,50
wahlweise mit French Dressing, Zitronensahnedressing Aceto balsamico Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing	



GERLAND'S KLASSIKER

Schweine & Rinderfiletgeschnetzeltes **15,60**
mit frischen Champignons in Rahmsoße
Rösti und Salat

Kleine Portion **13,60**

Pilzpfanne „Försterin“ **17,50**
2 Rinder- und 2 Schweinemedallions mit Waldpilzen in Rahm
Bratkartoffeln und Salat

Kleine Portion **14,00**

Schweinenackensteak 250 g **11,00**
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm

Kleine Portion **9,00**

Grillteller **17,50**
1 Rindermedaillon, 2 Schweinemedallions, 1 Putensteak
1 kleines Nackensteak, Grillwürstchen und Grillspeck
selbstgemachte Kräuterbutter und Schmand, Pommes Frites

Kleine Portion **13,50**

(1 Rind-, 1 Schweinemedaillon, kl. Nackensteak, Grillspeck- & würstchen)



Schweineschnitzel „Jäger-Art“ **13,90**
Pommes Frites und Salat

Kleine Portion **11,90**

Für eine Umbestellung mit Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 0,80€.

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.

Unsere separate Karte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

BROTZEIT...IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

Matjes am Spieß Rauch-Matjesfilet mit Zwiebelringen, gekochtem Ei, Gewürzgurken, Kräuter-Sauerrahm, Bratkartoffeln	9,80
Currywurst (mit Phosphat) mit Pommes Frites	6,50
Strammer Max Schinkenbrot mit 2 Spiegeleiern und Salatgarnitur	8,50
Strammer Moritz Mettwurstbrot mit 2 Spiegeleiern und Salatgarnitur	8,50
Strammer Max & Moritz ½ Mettwurstbrot, ½ Schinkenbrot mit 2 Spiegeleiern und Salatgarnitur	8,50
Bauernschinkenbrot mit westfälischem Bauernschinken	7,20
Hausmacher Mettwurstbrot mit hausgemachter Mettwurst	7,20
Sülze nach Hausmacher Art mit Essig-Öl mariniert, Zwiebelringe, Remouladensoße, Gewürzgurke und leckeren Bratkartoffeln.	9,80



ETWAS SÜSSES GEHT IMMER

Lust auf ein Dessert? Unsere Dessertkarte reichen wir Ihnen hinterher.

