



Das Gasthaus Baule besteht seit sechs Generationen im Familienbesitz.

Als bäuerlicher Landgasthof mit Übernachtungsmöglichkeit für Reisende mit Pferd und Kutsche beginnt seine Geschichte bereits im Jahr 1845.

Später begannen Anbauten wie Saal für Tanzvergnügen, Kino- oder Theatervorführungen, Klubräume und Kegelbahnen. Selbst Zahnarzt und Fahrschule fanden in im Haus eine Unterkunft.

Die Harsumer Zuckerfabrik wurde im Jahr 1872 in diesen Räumen gegründet und leider auch dessen Abriss 2001 hier besiegelt.

Heute bieten wir Ihnen klimatisierte Säle für jeden Anlass und richten gern Ihre Feier aus.

***Sprechen Sie mit uns – wir beraten Sie gern!
Unsere Menüvorschläge liegen für Sie aus.***

Unser Restaurant- und Küchen-Team:

Margarete Wedig

Tanja Lohe

Andrea Smout-Owo

Michael Recke

Thorsten und Sabine Baule

Jagdzimmer bis 20 Personen

Keglerzimmer für 25 Personen

Saal bis 100 Personen

Klubraum bis 50 Personen

Suppen

Niedersachsensuppe mit Klößchen, Eierstich und Perlgraupen	4,00 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen 🥕	4,50 €
Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken 🥕	4,50 €

Salate

Alle Salate mit hausgemachten Dressings und ofenfrischem Baguette mit Butter

Beilagensalat als Beilage zum Hauptgang	3,20 €
Marktfrischer Salatteller mit Joghurdressing 🥕	8,00 €
Salatteller mit gegrillten Putenbruststreifen mit Joghurdressing	9,80 €
Salatteller mit gebackenem Hirtenkäse (Kuhmilch) 🥕 Oliven & Zwiebeln und Joghurdressing	9,80 €
Salatteller mit gebratenem Zanderfilet 🥕 mit Balsamicovinaigrette	11,50 €



Deftige Kleinigkeiten

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade, Gurke und Bratkartoffeln	9,80 €
„Harsumer Bauernbrot“ kleines Schnitzel auf Brot mit Gurke, gebratenen Zwiebeln und Spiegelei	9,00 €
Currywurst ^{1,2} mit Curryketchup und Pommes <small>1 mit Konservierungsstoff 2 mit Antioxidationsmittel</small>	6,00 €

Kleinigkeiten alle Gerichte mit kleiner Salatbeilage

Bruschetta mit Tomaten,  Mozzarella und Oregano überbacken	5,50 €
Gebackener Camembert auf Toast  mit Butter und Preiselbeeren	7,00 €
„Filet-Toast“ Schweinsmedaillons auf Toast mit Käse, Tomate und Champignons überbacken	9,50 €
„Herren-Toast“ Kleines Rumpsteak mit Zwiebeln und Spiegelei	11,50 €
Ofenkartoffel „Champignon“  mit Champignons gefüllt, Sauce Hollandaise & Käse gratiniert und Salatbeilage	9,00 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gebratenen Putenbruststreifen & Zwiebeln und Salatbeilage	9,00 €



Schnitzel... eine schöne Schweinerei

Schnitzel „Wilderer Schmaus“

Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, Salatteller und Pommes frites 11,50 €

„Jagdherrenschnitzel“

Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce Hollandaise, gebratenen Speckzwiebeln und Champignons dazu Röstinchen und Salat 12,50 €

„Försterschnitzel“

Paniertes Schweineschnitzel mit Waldpilzrahm, Salatteller und Pommes frites 12,50 €

„Cordon bleu“

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Sauce Bearnaise, gemischtes Gemüse und Kroketten 13,50 €

„Sambal-Schnitzel“

Paniertes Schweineschnitzel mit scharfer Sambalsauce, Salat und Pommes 12,50 €

Steaks und andere Leckereien

Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,
Salat und Bratkartoffeln 200 g 18,50 €

Argentinisches Rumpsteak
mit und Kräuterbutter,
Salat und Ofenkartoffel mit Kräuterquark 200 g 17,50 €

„Filetpfanne“
Schweinefiletmedaillons auf Bratkartoffeln mit
Waldpilzrahm überzogen mit gemischtem Gemüse 15,50 €

„Harsumer Steakhausteller“
Steaks vom Rind, Schwein und Pute,
Tomaten-Chili-Sauce & Kräuterbutter, Salat und
Pommes 15,50 €

„Schweizer Teller“
Gebratene Putensteaks auf Rösti mit Käse, Zwiebeln und
Champignons überbacken, dazu ein Salatteller 13,50 €

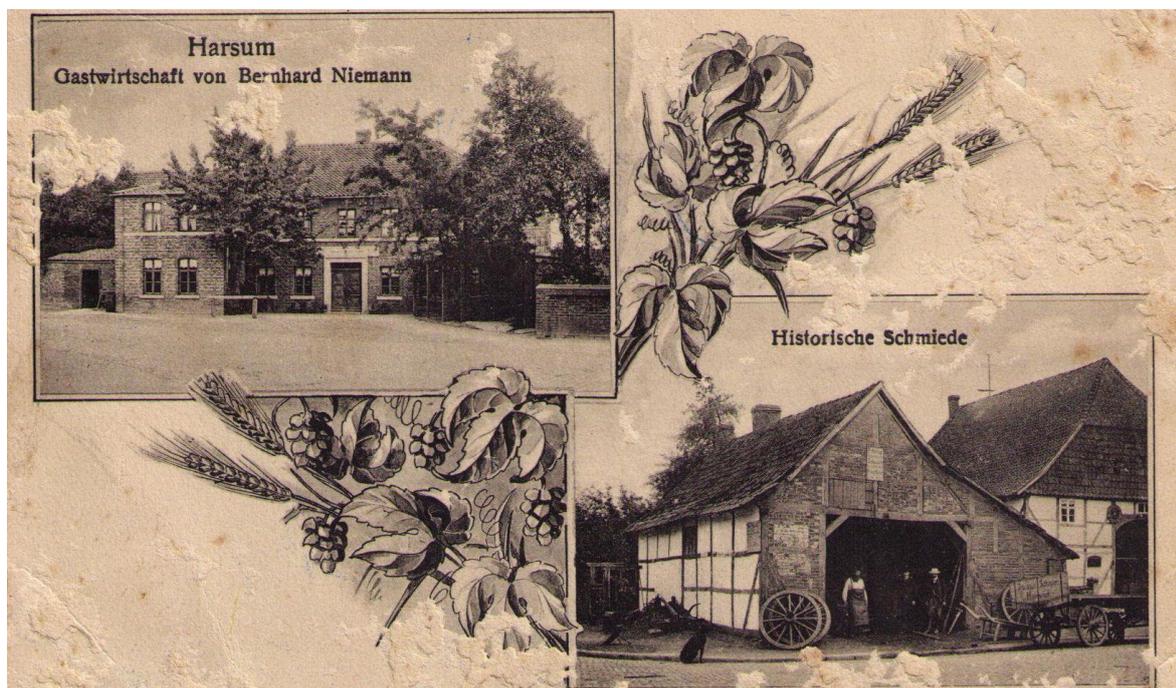


Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Dill-Sahnesauce
mit Bratkartoffeln und Salatteller 🥕 14,50 €

Kindergerichte

Portion Pommes mit Ketchup	3,50 €
Kleines Schnitzel mit Gemüse und Pommes und Ketchup	7,00 €
Kleines Putensteak mit Sauce Hollandaise, Gemüse und Röstitaler	6,50 €
5 Gebackene Chicken Crossies mit Pommes und Ketchup	5,50 €
5 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Gemüse und Pommes und Ketchup	6,00 €
zusätzliche Portion Majonaise oder Ketchup	0,50 €
zusätzliche Portion Sauce	1,80 €



Dessert und Eis

Schoko-Soufflé mit warmer Vanillesauce mit flüssigem Schokoladenkern und Sahne	4,50 €
Warmer Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	4,50 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	3,80 €
„Eierlikörbecher“ Schokoladen- und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	4,50 €
„Himbeerbecher“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	4,90 €
„Krokantbecher“ Walnuss- und Vanilleeis mit Karamellsauce und Sahne	4,50 €
„Amarenabecher“ Stracciatella und Schokoeis mit Kirschen und Sahne	4,90 €
„Schokobecher“ Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	4,50 €
„Kinder-Bauli“ 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis, bunte Streusel und Sahne	2,80 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Stracciatella, Walnuss, Schokolade, Erdbeere

Kugel 1,00€
Portion Sahne 0,80 €

IMMER EINE NETTE IDEE:

***Auf Wunsch haben wir Geschenkgutscheine in
jeder Höhe für Sie bereit!***