



RESTAURANT

DEELE



SCHLOSS
DANKERN

SPARE RIBS

– All you can eat –

Jeden Dienstag ab 18:00 Uhr

wird es amerikanisch in der Deele: saftige Rippchen, frisch gegrillt nach Originalrezept, dazu typisch amerikanische Beilagen wie Pommes sowie verschiedene Saucen.

pro Person 21,00 €

für Kinder bis 11 Jahre 13,50 €

bis 5 Jahre 8,50 €

SCHNITZEL

– All you can eat –

Jeden Donnerstag ab 18:00 Uhr

servieren wir euch hausgemachte Schnitzel aus der Oberschale mit verschiedenen Saucen & Beilagen.

pro Person 21,00 €

für Kinder bis 11 Jahre 13,50 €

bis 5 Jahre 8,50 €

Gleich Plätze reservieren und genießen!


Tel.: 05932 / 722340

Donnerstags bieten wir ausschließlich das All you can eat Buffet an.
À la carte Bestellungen sind nicht möglich.

Allergene und Zusatzstoffe bitte dem separaten Aushang entnehmen.

SUPPEN & VORSPEISEN

Zu unseren
hausgemachten
Suppen
servieren wir
Baguette^E.

TOMATENSUPPE ^{E,H,F,4} mit Basilikumsahne	6,60 €
GEMÜSESUPPE MIT MIE-NUDELN ^{D,E,J,N} wahlweise mit Tofu	7,00 € 10,00 €
Rinderstreifen	12,50 €
Garnelen ^L	16,00 €
TOMATEN-MOZZARELLA SALAT ^{H,E} mit Basilikum Pesto und Röstbaguette	7,00 €
BRUSCHETTA ^{H,E,4} geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum & Knoblauch	8,90 €
KICHERERBSEN-CURRY ^{A,D,J,2,11} 	16,60 €
KICHERERBSEN-CURRY MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN ^{A,D,J,2,11}	20,70 €

KLEIN, ABER FEIN

STRAMMER MAX ^{E,F,H,4,6} Graubrot mit Schinken und mit zwei Spiegeleiern	8,90 €
GEBACKENE OFENKARTOFFEL ^H mit Sour Cream & Hähnchenbrust-Filetstreifen	10,50 €

SALATE

GROSSER BUNTER SALAT 10,50 €

SALATTELLER „SEEWOLF“ ^{E,H,D,B,J,G,3,6} 15,50 €
mit Thunfisch, Feta & Oliven

SALATTELLER „DANKERN-SEE“ ^{E,G} 17,50 €
mit gebratenem Zanderfilet

SALATTELLER „DE CAPO“ ^{G,H,4} 21,50 €
mit Garnelen in Kräuterbutter geschwenkt

SALATTELLER „CAESAR SALAD“ ^{E,F,G,I} 14,50 €
mit Hähnchenbrust, Parmesan, Croutons und Dressing

SALATTELLER „BAUERNSTUBE“ ^{2,4} 20,00 €
mit gebratenen Rinderstreifen und Champignons

UNSERE DRESSINGS ZUR AUSWAHL:

Vinaigrette ^{3,1}, Joghurt-Dressing ^{H,I}, French Dressing ^{F,I}

Zu unseren
Salaten
servieren wir
Baguette^E.

KLASSIKER

RIESEN CURRYWURST ^{E,B,7} mit Pommes & Salatbeilage	13,50 €
GYROSTELLER ^{E,D,F,H,2,3,11} mit Krautsalat, Tzatziki & Pommes	16,50 €
HÄHNCHENBRUSTFILET AUF PFANNENGEMÜSE ^{H,E,B,4} mit Kräuterschaum, Ofenkartoffel & Sour Cream	17,60 €
ZARTES SCHWEINEFILET ^{H,B,1,2,3,4,7} mit frischen Mischpilzen, Speck, Kräuterbutter und Zwiebeln in der Pfanne geschmort, dazu Kartoffelgratin	21,20 €
SCHWEINEFILET GESCHNETZELTES „ZÜRICHART“ ^{H,I,E,F,8} mit frischen Spätzle	18,00 €
PAPRIKARAHM GESCHNETZELTES ^{H,E,4} von der Hähnchenbrust in einem Kräuterrahm mit Reis	16,60 €
GESCHNETZELTES VOM RINDERRÜCKEN ^{I,E,F,H} mit Champignons & Zwiebeln in einer Senf-Sahnesauce an Bandnudeln	24,60 €
AUS REGIONALER FREILANDHALTUNG SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART ^{F,E,H} mit Pommes und Salat	18,00 €

HAUSGEMACHTE SCHNITZEL AUS DER OBERSCHALE

SCHNITZEL WIENER ART ^{E,E,H} **15,60 €**
mit Pommes

PAPRIKASCHNITZEL ^{E,H,F,2,11} **17,60 €**
mit Paprikasauce, Pommes

JÄGERSCHNITZEL ^{E,F,H} **18,60 €**
mit Champignon-Rahm, Pommes

ZWIEBELSCHNITZEL ^{E,B,F,H,2,3,7} **19,60 €**
mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

GRATINIERTES SCHLEMMER SCHNITZEL ^{E,B,F,H} **19,00 €**
mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und Pommes

DANKERN SCHNITZEL ^{E,F,H,B,2,3,7} **20,20 €**
mit zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

EXTRA PORTION BEILAGEN

Bandnudeln ^{E,F}	3,00 €	Champignon-Rahm ^{E,H}	3,00 €
Basmati Reis	3,00 €	Erbesen & Möhren ^H	3,00 €
Beilagensalat	6,00 €	Bohnen ^H	3,00 €
Bratkartoffeln ^{B,2,3,7}	3,50 €	Mischpilze	4,00 €
Kartoffelgratin ^H	4,00 €	Pfannengemüse ^B	3,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^H	5,90 €	Mayonnaise ^{1,2,3,11,F,I}	0,60 €
Pommes ^E	4,00 €	Paprikasauce ^{2,11}	3,00 €
Spaghetti ^{E,F}	3,00 €	Pfeffersauce	3,00 €
Spätzle ^{H,I,E}	3,00 €	Sauce béarnaise ^{H,F,B}	3,00 €
		Tomatenketchup ^{2,11}	0,60 €

Bei einem Beilagentausch kann es zu einem Aufpreis kommen.
Bei Fragen ist unser Servicepersonal für euch da.

STEAKS & CO.

Unsere Steaks servieren wir in bester Beef-Qualität
mit Kräuterbutter. Rohgewicht: 200 g.

RUMPSTEAK „NATUR“ ^{H,B,F,I,4}	30,00 €
mit Ofenkartoffel & Sour Cream an Salatgarnitur	
RUMPSTEAK „SCHMORZWIEBELN“ ^{B,H,2,3,4,7}	30,50 €
mit Bratkartoffeln & Salatgarnitur	
RUMPSTEAK „DEELE“ ^{H,E,B,4}	30,50 €
mit frischen Pilzen in Kräuterrahm & Pommes	
PFEFFERSTEAK ^{E,B,H,2,3,4,7}	30,50 €
mit Pfeffersauce, Prinzessbohnen, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	
WASSERSCHLOSSPFANNE ^{F,H,B,2,3,7}	23,20 €
Schweinefilet & Hähnchenbrust mit Sauce béarnaise, Pfannengemüse & Bratkartoffeln	

VON SCHOLLE BIS ZANDER


MATJESFILET „HAUSFRAUEN-ART“ <small>G,E,F,I,H,1,2,3,7,11</small>	19,60 €
mit Hausfrauen-Sauce an Bratkartoffeln & Salat	
GEBRATENES SCHOLLENFILET	24,20 €
„FINKENWERDER ART“ <small>G,E,H,2,3,7</small>	
mit Speckbutter, Bratkartoffeln & Salat	
GEBRATENES ZANDERFILET <small>G,E,H,N,4</small>	22,20 €
auf Pfannengemüse mit Kartoffelgratin	
FISCHTELLER „SCHLOSS DANKERN“ <small>G,E,F,H,L</small>	26,60 €
zwei Fischfilets, zwei Scampis aus der Pfanne auf Rahmbandnudeln mit Blattstinat	

PIZZAKARTE

Immer die richtige Wahl:
frisch gebackene Pizza

	Ø 26 cm	Ø 30 cm
PIZZA MARGHERITA ^{E,H,D,B,J} mit Tomatensauce & Käse	8,00 €	10,00 €
PIZZA SCHINKEN ^{E,H,D,B,J,2,3,4} mit Tomatensauce, Käse & Hinterschinken	9,00 €	12,50 €
PIZZA THUNFISCH ^{G,E,H,D,B,J} mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch & Zwiebeln	9,50 €	12,50 €
PIZZA SALAMI ^{E,H,D,B,J,1,2,3} mit Tomatensauce, Käse & Salami	9,50 €	12,50 €
PIZZA HAWAII ^{E,H,D,B,J,2,3} mit Tomatensauce, Käse, Ananas & Hinterschinken	9,50 €	13,00 €
PIZZA MOZZARELLA ^{E,H,D,B,J} mit Tomatensauce, frischen Cherrytomaten, Mozzarella, Rucola & Basilikum	9,50 €	12,50 €
PIZZA GYROS ^{E,H,D,B,J} mit Tomatensauce, Käse, Gyros, Hirtenkäse & Zwiebeln	10,00 €	14,50 €
PIZZA SERRANO ^{E,H,D,B,J} mit Tomatensauce, Käse, Rucola, Serranoschinken & gehobeltem Parmesan	10,00 €	16,00 €
EXTRA-PIZZA-BELAG wie z.B. Pilze, Thunfisch, Zwiebeln uvm.		je + 1,50 €

PASTA & VEGETARISCH

TORTELLINI ^{E,F,H,2,3}	16,60 €
in einer Schinken-Sahne-Sauce, mit Käse überbacken	
SPAGHETTI TONNO ^{E,F,G,H,4}	17,60 €
mit Thunfisch, italienischen Kräutern & frisch gehobeltem Parmesan	
SPAGHETTI „DANKERN SEE“ ^{E,F,G,L,H,4}	24,00 €
mit Riesen Garnelen, italienischen Kräutern & frischem Parmesan	
CREMIGE KÄSESPÄTZLE ^{E,F,H}	14,00 €
mit gerösteten Zwiebeln	
FALAFEL TELLER (vegetarisch) ^{E,H,I,2,11}	17,20 €
12 Falafel (Kichererbsenbällchen) an Salatgarnitur mit Krautsalat & Sour Cream	
GEMÜSE CURRY (scharf) 	16,90 €
Frisches Gemüse mit Bambus Red Curry auf Kokosmilch an Basmati Reis	

KINDERKARTE

BUCHSTABENSUPPE ^{D,E,I,N} Gemüsebrühe mit Buchstabennudeln	5,50 €
SPAGHETTI BOLOGNESE ^{E,B,1,2,3,11} mit Hackfleischsauce	7,60 €
SPAGHETTI NAPOLI ^{E,D,B,1,2,11} mit Tomatensauce	7,20 €
SPAGHETTI MIT BUTTER ^{E,D,B,1,2,11}	5,50 €
KINDERSCHNITZEL ^{E,F,H} mit Pommes & Möhrensalat	9,60 €
CHICKEN NUGGETS ^{E,F,H} mit Pommes & Möhrensalat	8,80 €
JUMBO-FISCHSTÄBCHEN ^{G,E,H,FA,3,5} mit gebratenen Drillingen & Gemüse	8,70 €
PFANNKUCHEN ^{E,F,H} mit Zimt & Zucker	7,30 €



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

TASSE CAFÉ CRÈME ⁹	2,80 €
POTT CAFÉ CRÈME ⁹	3,30 €
ESPRESSO ⁹	2,60 €
ESPRESSO, DOPPELT ⁹	4,10 €
CAPPUCCINO ^{9,H}	3,70 €
LATTE MACCHIATO ^{9,H}	3,70 €
MILCHKAFFEE ^{9,H}	3,90 €

SCHOKOLADE

POTT TRINKSCHOKOLADE OHNE SAHNE	2,90 €
POTT TRINKSCHOKOLADE MIT SAHNE ^H	3,50 €
BABYCCINO ^H	1,50 €

TEE

VERSCHIEDENE SORTEN, IM GLAS	2,70 €
Ostfriesen-Mischung ⁹ , Grüner Tee ⁹ , Earl Grey ⁹ , Pfefferminze, Beerentraum, Kamille, Darjeeling ⁹ , Rooibos	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3 L	0,5 L
COCA-COLA ZERO SUGAR	3,00 €	4,20 €
COCA-COLA ORIGINAL TASTE	3,00 €	4,20 €
COCA-COLA LIGHT TASTE	3,00 €	4,20 €
FANTA	3,00 €	4,20 €
SPRITE	3,00 €	4,20 €
FUZE TEA, EISTEE Schwarzer Tee Zitrone & Pfirsich	3,00 €	4,20 €
APFELSCHORLE ^{2,5,7}	3,00 €	4,20 €
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	3,00 €	4,50 €
SCHWEPPE'S GINGER ALE	3,00 €	4,50 €
SCHWEPPE'S TONIC WATER	3,00 €	4,50 €
RICHARD'S SUN, EISTEE (0,33 L) ^{2,5,7}	3,30 €	–
SAFTSCHORLE	3,00 €	4,50 €
	0,25 L	0,75 L
ViO SCHORLE Apfel, Rhabarber, Johannisbeere	3,30 €	–
ViO STILL	2,80 €	6,00 €
APOLLINARIS SELECTION	2,80 €	6,00 €
	0,33 L	0,5 L
VITAMALZ	3,20 €	–
FASSBRAUSE Holunder oder Zitrone	3,30 €	–

Allergene und Zusatzstoffe bitte dem separaten Aushang entnehmen.



1,4 1,3,4 1,2,4 1 1 2

1 = konserviert, 2 = mit Antioxidationsmittel, 3 = enthält eine Phenylalaninquelle, 4 = mit Farbstoff. Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta und Sprite sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company. Apollinaris, Apollinaris Selection, ViO, das rote Dreieck und das Apollinaris Logo sind eingetragene Schutzmarken. FUZE TEA – © 2026 DP Beverages UC. FUZE TEA ist eine eingetragene Schutzmarke der DP Beverages UC.

SÄFTE

	0,2 L	0,4 L
ORANGENSAFT	3,00 €	5,10 €
APFELSAFT	3,00 €	5,10 €
ANANASSAFT	3,00 €	5,10 €
KIRSCHNEKTAR	3,00 €	5,10 €
BANANENNEKTAR	3,00 €	5,10 €
MARACUJASAFT	3,00 €	5,10 €
MULTIVITAMINSAFT	3,00 €	5,10 €
KIBA	3,00 €	5,10 €

BIER

VOM FASS	0,3 L	0,5 L
KROMBACHER PILS	3,40 €	5,20 €
RADLER/DIESEL	3,40 €	5,20 €
KROMBACHER WEIZEN	3,70 €	5,50 €
BANANENWEIZEN	4,00 €	5,80 €
KROMBACHER DUNKEL	3,70 €	5,50 €
STARNBERGER HELL	3,70 €	5,50 €

FLASCHENBIER	0,33 L	0,5 L
KROMBACHER ALKOHOLFREI 0,0%	3,20 €	–
KROMBACHER RADLER ALKOHOLFREI 0,0%	3,20 €	–
KROMBACHER WEIZEN	–	5,50 €
VITAMALZ	3,20 €	–
FASSBRAUSE Holunder oder Zitrone	3,30 €	–



LONGDRINKS & SPIRITUOSEN

LONGDRINK

SOFTDRINK MIT 4 CL SPIRITUOSEN GEMISCHT 7,50 €
z.B. Osborne, Jack Daniel's, Jim Beam

APERITIFS

5 CL

CAMPARI ^{25 %} 3,50 €

CAMPARI ORANGE ^{25 %} 5,00 €

CAMPARI SODA ^{25 %} 5,00 €

0,2 L

APEROL SPRITZ ^{15 %} 6,50 €

KLARE

2 CL

„MOORWASSER“ – DER KLARE ^{32 %} 1,50 €

LINIE AQUAVIT ^{41,5 %} 2,40 €

GRAPPA ^{40 %} 2,50 €

OBSTBRAND ^{40 %} 2,50 €

WODKA ^{37,5 %} 2,30 €

SIERRA TEQUILA SILVER/GOLD ^{38 %} 2,30 €

OUZO ^{38 %} 2,50 €

GORDON'S DRY GIN ^{37,5 %} 2,40 €

KRÄUTER

2 CL

HKT – EMSLÄNDER KRÄUTER ^{33 %} 2,10 €

FERNET BRANCA/MENTA ^{39 %} 2,30 €

RAMAZOTTI ^{30 %} 2,30 €

JÄGERMEISTER ^{35 %} 2,50 €

KUEMMERLING ^{35 %} 2,10 €

AVERNA AMARO SICILIANO ^{29 %} 2,10 €

LONGDRINKS & SPIRITUOSEN

RUM	2 CL
BACARDI SUPERIOR ^{37,5 %}	2,40 €
HAVANA CLUB 3 JAHRE ^{40 %}	2,40 €
LIKÖRE	2 CL
MOLINARI SAMBUCA ^{40 %}	2,30 €
„ROTER“ STEINFRUCHT ^{18 %}	1,90 €
	4 CL
BAILEYS ORIGINAL ^{17 %}	4,30 €
WHISKEY	4 CL
JIM BEAM BOURBON-WHISKEY, USA ^{40 %}	4,30 €
BALLANTINE'S, SCHOTTLAND ^{40 %}	4,30 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL, SCHOTTLAND ^{40 %}	4,30 €
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY ^{40 %}	4,30 €
BRANDY / WEINBRAND	2 CL
SCHRÖDER'S ALTE LIEBE ^{30 %}	2,40 €
REMY MARTIN V.S.O.P. FRANKREICH ^{41,5 %}	4,20 €
OSBORNE VETERANO ^{30 %}	2,50 €
BRÄNDE DER FEINBRENNEREI SASSE	2 CL
LAGERKORN ^{32 %}	2,50 €
HIMBEERGEIST ^{40 %}	3,80 €
WILLIAMS BIRNE EDELBRAND ^{40 %}	3,80 €
KAKAO MIT NUSS ^{30 %}	3,50 €

DESSERT

Lust auf ein Eis?

Dann empfehlen wir euch
einen Blick in unsere Eiskarte!

DER KAFFEEKLATSCH

Gönnt euch eine genussvolle Pause in der Deele.
Täglich von **15:00 – 17:00 Uhr** bekommt ihr ein Stück
Kuchen eurer Wahl und Kaffee so viel ihr möchtet für
7,50 € pro Person.



Gleich Plätze
reservieren
und genießen!
Tel.: 05932 / 722340

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel(n)
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel(n)
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst

ALLERGENE:

- A: **Schalenfrüchte** (Schalenfrüchte, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandel, Paranuss, Pecannuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss)
- B: **Sellerie**
- C: **Erdnüsse**
- D: **Soja**
- E: **glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- F: **Eier**
- G: **Fisch**
- H: **Milch** (einschließlich Lactose)
- I: **Senf**
- J: **Sesamsamen**
- K: **Lupinen und Lupinenerzeugnisse**
- L: **Krebstiere**
- M: **Weichtiere und Weichtiererzeugnisse**
- N: **Schwefeldioxid und Sulfite** (ab 10 mg pro kg oder Liter)

 **veganes Gericht**

Liebe Gäste, unsere glutenhaltigen Produkte enthalten Weizenmehl.
Unser Datenordner steht euch jederzeit zur Verfügung. Sprecht uns gerne an.

DEELE

WAS IST DAS EIGENTLICH?

Diese Frage wird uns immer wieder gestellt und darum wollen wir sie auch gleich beantworten.

Deele ist in der niedersächsischen Mundart, dem „Plattdeutschen“, der Raum, in dem sich in allen niedersächsischen Bauernhäusern das Leben der Bauernfamilie abspielte.

Durch die große Deelentür betrat man einen viereckigen Raum, in dem links und rechts die Pferde sowie das Rindvieh (Kühe und Kälber) standen. An der Stirnseite befand sich das offene Herdfeuer. Erst in späterer Zeit wurde dort eine Trennmauer eingezogen, hinter der sich Küche und Schlafschränke befanden.

Das Rittergut Dankern ist ein herrschaftlicher Besitz aus dem Jahr 1680, mit einer sogenannten Hauptburg, dem heutigen Schloss, umgeben von einer Gräfte (westfäl. Wassergraben).

In der Vorburg befanden sich die Ställe für Pferde und Rindvieh sowie eine Hofscheune und eine Kornkammer.

Bis zur Eröffnung von Schloss Dankern im Jahr 1970 lebten die Besitzer von der Landwirtschaft. Die vorhandenen Gebäude wurden für die Urlaubsgäste umgebaut. Aus den Stallungen entstand ein Restaurant mit dem Namen „Deele“.

2003 brannte innerhalb kürzester Zeit die alte Deele vollständig ab. Noch im selben Jahr wurde die neue Deele im alten Stil als Erlebnisgastronomie gebaut.

Die Deele, dem heutigen Hausflur entsprechend, war früher – und ist es bis heute noch in traditionellen Bauernhäusern – der größte Raum des Hauses, weil sich hier das öffentliche Leben, ja sogar Handel und Gewerbe des Hauses abspielten.

Und so ist es auch bei uns: Das gastronomische Herz von Schloss Dankern findet ihr in der Deele.

**SCHLOSS
DANKERN**