



Die Entstehung des Landgasthauses

## **„Zum Erdbüsken“**

Auf dieser Seite möchten wir unseren Gästen einmal die Entstehung des Landgasthauses "Zum Erdbüsken" erklären.

Der Name Erdbüsken wurde von der Flurbezeichnung des Grundstückes abgeleitet. Das Erdbüsken war ursprünglich ein Wald, der nach Süden über die Straße hinausreichte bis zum Osterfeld bei Schulze Ehring. Vor der Rembergteilung bestand der Drubbel hier aus den Höfen Fränzer, Schonmaker Dirks (heute Falke), Boer (heute Gravermann), Funkötter, Büscher und Ehrings Kotten an der dicken Eiche. Während das Erdbüsken heute kein Wald mehr ist, ist das "Bergbüsken", nördlich von Gravermann immer noch ein von weiten gut sichtbares Wäldchen auf einem Hügel.

1961 ging es los. Großvater Karl Tönies beantragte eine Schank- und Speisewirtschaft, die vorher eine Flaschenbierhandlung war.

1966 übernahm Vater Albert und Mutter Elfriede Tönies das Gasthaus und bauten es immer weiter aus.

Seit 1993 sind wir, Jürgen und Ursula Tönies, Betreiber des Gasthauses und haben immer gewerkelt und umgekrempt, um den jetzigen Stand zu erreichen. Mit unseren Eltern, Angestellten und Aushilfen sind wir stets bemüht, Sie als unsere Gäste aufmerksam zu bedienen und Ihre Wünsche zur vollen Zufriedenheit zu erfüllen.

Sie sollen sich bei uns wohl fühlen, gern wieder bei uns einkehren und uns auch Ihren Freunden und Bekannten weiter empfehlen!

Für Feiern und andere Festlichkeiten stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.

„Guten Appetit“

### **Das Team vom Erdbüsken**

Allergene Kennzeichnung – bitte fragen Sie nach, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Fleischloses bzw. vegetarisches Gericht 🍅



## Feine Suppen

Rindfleischsuppe	(4)	3,40 €
Hühnersuppe	(1,4)	3,60 €
Gulaschsuppe	(1,4)	3,90 €
Tomatencremesuppe 🍅	(1,4)	3,90 €



## Frisch vom Acker verschiedene Salatvariationen

Beilagenteller zum Gericht 🍅 (3)	3,60 €
als gemischter Salatteller mit Blattsalat, Gurke, Möhren, Krautsalat und Salate der Saison	
als grüner Blattsalat mit Sahnesoße 🍅	3,20 €

## Salat ‚Erdbüskchen‘

mit Blattsalat, Gurken, Möhren, 🍅 (1,2,3,4)	6,90 €
Krautsalat, Salate der Saison und Brot	
mit Steak vom Rinderroastbeef 160g	+ 8,90 €
mit gebratener Putenbrust	+ 4,40 €
mit gebratenen Schrimps	+ 5,40 €
mit gek. Ei, Käse und gek. Schinken	+ 4,40 €
mit Röstkartoffeln	+ 2,30 €



## ‚Fitnesssteller‘

(gemischter Salat) (1,3)	11,90 €
Blattsalate, Gurken, Möhren, Krautsalat Tomate und Salate der Saison, garniert mit Obst und gebratener Putenbrust mit Brot	

Allergene Kennzeichnung – bitte fragen Sie nach, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Fleischloses bzw. vegetarisches Gericht 🍅



## Deftiges zum Bier

		groß	klein
<b>Strammer Max</b>			
*Schinkenschnittchen mit 2 Eiern (mit rohen oder gek. Schinken)	(2,3,4)	8,90 €	7,90 €
<b>Käseschnittchen</b> 🍅			
*Belegt mit Gouda, Dillkäse und Camembert	(1,2)	8,90 €	
*Alle Schnittchen garniert mit Tomate, eingelegten Gurken, Schwarzbrot und einer kleinen Salatbeilage			
<b>Hamburger Bratenschnitte</b>			
mit kaltem Braten, warmer Soße Spiegelei und Kartoffelsalat	(1)	8,90 €	
<b>Leckere Kleinigkeiten</b>			
Bockwurst 90g mit Brot	(1,2,3)	2,40 €	
Bockwurst 90g mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites	(1,2,3)	4,90 €	
Portion Pommes Frites oder Kroketten	(1)	2,40 €	
Portion Pommes Frites mit Jäger- oder Zigeunersoße	(3,4,10)	3,20 €	
Portion Mayonnaise oder Ketchup		0,50 €	



Allergene Kennzeichnung – bitte fragen Sie nach, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Fleischloses bzw. vegetarisches Gericht 🍅



## Toastgerichte

**Toast Hawaii**  
mit Ananas, Kochschinken  
und Käse überbacken

(1,2,3,4)  
7,40 €

**Champignontoast**  
mit geschmorten Champignons  
Kochschinken und Käse  
überbacken

(1,2,3)  
7,90 €

## Gebackener Camembert

mit Toast, Butter, Ananas  
und Preiselbeeren (2)

6,40 €

mit einem zweiten Camembert

7,90 €



## Pfannkuchen

### Speckpfannkuchen

mit einem Salatteller

8,40 €

### Eierpfannkuchen

mit Preiselbeeren oder Sauerkirschen

6,40 €



Allergene Kennzeichnung – bitte fragen Sie nach, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Fleischloses bzw. vegetarisches Gericht 



## Fleischlose, bzw. vegetarische Auswahlkarte

Dies ist ein Auszug aus unserer Speisekarte. Alle fleischlosen, bzw. vegetarischen Gerichte finden Sie auch in den anderen Speisekarten.

		groß	klein
<b>Röstkartoffeln</b> 🍅			
mit 2 Spiegeleiern und einem Salatteller	(3)	7,90 €	6,90 €
<b>Sahnehering Hausfrauenart</b> 🍅			
mit Röstkartoffeln und einem Salatteller	(3,10)	10,90 €	
<u>Zum Zusammenstellen:</u>			
<b>Salat ‚Erdbeeren‘</b> 🍅			
mit Blattsalat, Gurke, Möhren, Krautsalat, Salate der Saison, dazu Brot	(1,2,3,4)	6,90 €	
mit Schrimps		+ 5,40 €	
mit Röstkartoffeln		+ 2,40 €	
<b>Lachsfilet auf Blattspinat</b> 🍅			
mit Salzkartoffeln und Honigsenfsoße		16,40 €	
<b>Gemüserösti</b> 🍅			
Rösti mit einer Gemüsevariation S.c. Hollandaise und Käse überbacken	(1,2,3)	9,90 €	
<b>Omas Backkartoffel mit Kräutercreme</b> 🍅			
gemischter Salatbeilage und geschmorten Champignons	(3)	7,90 €	

Nicht das Richtige gefunden? Bitte sprechen Sie uns an, wir helfen gerne!!

Allergene Kennzeichnung – bitte fragen Sie nach, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Fleischloses bzw. vegetarisches Gericht 🍅



## Deftiges mit Kartoffeln

		groß	klein
<b>Röstkartoffeln</b> 🍅			
mit 2 Spiegeleiern und einem Salatteller	(3)	7,90 €	6,90 €
<b>Gemüserösti</b> 🍅			
gebackenes Kartoffelrösti mit einer Gemüsevariation, S.c. Hollandaise und Käse überbacken	(3)	9,90 €	8,90 €
<b>Bauernfrühstück</b> 🍅			
Omelett aus Röstkartoffeln, geschmorten Champignons Eiern und gemischter Salatbeilage	(3,10)	9,40 €	
<b>Sahnehering Hausfrauenart</b>			
mit Röstkartoffeln und einem Salatteller	(2,3,10)	10,90 €	9,90 €
<b>Sülze pikant und tafelfertig</b>			
mit Remoulade, Röstkartoffeln und rote Bete und grünem Salat	(2,3,4)	8,90 €	7,90 €
<b>Bauernteller</b>			
luftgetrockneter Schinken mit einer Portion Röstkartoffeln, einem Spiegelei und einer gemischter Salatbeilage	(3)	9,90 €	8,40 €
<b>Omas Backkartoffel</b> 🍅			
mit Kartoffelcreme, geschmorten Champignons und Salat	(3)	7,90 €	



Allergene Kennzeichnung – bitte fragen Sie nach, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Fleischloses bzw. vegetarisches Gericht 🍅



## Schnitzel vom Schwein

		groß	klein
<b>Jäger oder Zigeunerschnitzel</b> mit Pommes Frites	(3)	9,40 €	7,90 €
<b>Zwiebelschnitzel</b> Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und Blattsalat mit Sahnesoße	(3)	12,40 €	10,90 €
<b>Heiße Liebe</b> Schnitzel mit einer Curryfrüchtesoße Kroketten und einem Salatteller	(1,3)	12,40 €	10,90 €
<b>Schnitzel Schweizer Art</b> mit aufgelegten Tomatenscheiben und Käse überbacken, dazu Pommes Frites	(1)	9,90 €	8,40 €
<b>Schnitzel Hawaii</b> mit Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren und Kroketten	(1,3)	9,90 €	8,40 €
<b>Kröstchen Erdbüsken</b> Schnitzel mit Spiegelei und einer gemischten Salatbeilage, dazu Röstkartoffeln	(3)	10,90 €	9,40 €
<b>Onkel Jopps Jägerpfanne</b> Schweineschnitzel mit Jägersoße, Röstkartoffeln Rührei, Erbsen, Möhren und Böhnchen	(1,3)	11,90 €	10,40 €
<b>Schnitzel Westfälisch</b> mit Spargel im Schinkenmantel, Sc, Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten	(1,2,3,4)	12,90 €	11,40 €
<b>Schnitzel Wiener Art</b> Mit Zitronengarnitur, dazu Röstkartoffeln Gemüse der Woche oder einen Salatteller	(3)	9,90 €	8,40 €

Allergene Kennzeichnung – bitte fragen Sie nach, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Fleischloses bzw. vegetarisches Gericht 



## Hauptgerichte von der Schweinelende

	groß	klein
<b>Ratsherrenteller</b>		
3 Medaillons mit Champignons, Spargel, Sc. Hollandaise und Käse überbacken, Rührei und Toast mit Kartoffelbeilage (3)	12,90 €	14,40 €
	+2,40 €	+2,40 €
<b>Hauspfanne</b>		
4 Medaillons mit Schmorchampignons, Röstkartoffeln Erbsen und Möhren, Böhnchen darauf ein Spiegelei mit einer Pfirsichhälfte und mit Käse überbacken (3)	14,90 €	13,40 €
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b>		
4 Medaillons mit Schmorchampignons, Röstkartoffeln Erbsen und Möhren oder einem Salatteller	13,90 €	12,40 €
<b>Medaillons in Rahmsoße</b>		
4 Medaillons in einer Rahmsoße, Champignons Kroketten und einem Salatteller (3)	14,90 €	13,40 €



## Ausgewählt für Sie:

Allergene Kennzeichnung – bitte fragen Sie nach, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Fleischloses bzw. vegetarisches Gericht 🍅







## vom Rind, Schwein, Pute und Fisch

	groß	klein
<b>Schlemmerpfanne</b> Steaks vom Schwein, Rind und Pute mit geschmorten Bohnchen, Erbsen und Möhren, Sauce Béarnaise, Kräuterbutter und Pommes Frites (3)	16,40 €	14,90 €
<b>Holzfüllersteak</b> 2 Schweinerückensteaks mit Schmorzwiebeln, Champignons, Röstkartoffeln und einem Salatteller (3)	12,40 €	10,90 €
<b>Radlersteak vom Rind</b> Steak vom Rinderroastbeef mit geschmorten Champignons, Pommes Frites und einem Salatteller (3)	19,40 €	17,90 €
<b>Fuhrmannsteller</b> Steak vom Rinderroastbeef mit geschmorten Champignons, Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln und geschmorten Bohnchen (3)	19,90 €	18,40 €
<b>Steak Baronesse</b> Putensteak mit Sauce Béarnaise, Broccoliröschen und Kroketten (1,3)	12,90 €	11,40 €
<b>Lachsfilet auf Blattspinat</b> 🍅 mit Salzkartoffeln und Honigsoße	16,40 €	

Allergene Kennzeichnung – bitte fragen Sie nach, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Fleischloses bzw. vegetarisches Gericht 🍅



# Kinderspeisekarte



## Dinoteller

Dino Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites  
Dazu Erbsen und Möhren (4)

5,40 €



## Max und Moritz

Kleine Schweineschnitzel mit Pommes Frites  
und einer Salatbeilage (3)

5,40 €

## Ufoteller

Eierpfannkuchen mit Zucker

4,20 €



## Tigerente

Kleine Bockwurst mit Apfelmus  
und Pommes Frites (3,4,9)

4,20 €



Allergene Kennzeichnung – bitte fragen Sie nach, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Fleischloses bzw. vegetarisches Gericht 



## Dat Erdbüsken

Von Aschkebiärg no Nodkiärken an`n Strotenrand  
Ligg ne Gastwirtschafft, Erdbüsken wät se genannt.  
Von kleine Anfänge is met de Johrn  
en wiet un siet bekannt Lokal entstohn.  
De Besitzer sind flietige Lue,  
Müßiggang dat kennt se nie.  
Täten un drinken is do allerbest,  
dorum fiert auk so viel Lue do üöhr Fest.  
Se unnerhoult sich un küert met alle Gäst,  
dat is vor`n Betrieb auk dat Best.  
Arm off riek, bi üöhr sind alle glieck.  
Für jede Gesellschaft hebt se dat passende Zimmer  
un auk no en Spielplatzn für de Kinner.  
Summerdag süht man soviel Fahrräder do stohn,  
ol dout`s giän ins Erdbüsken gohn.  
En graut Stück söffsgebakenen Kauken  
un ne guede Tass Kaffee dobie,  
ja dat is wat for de Lue.  
Gastfreundschaft dat Hess du hier,  
dorüm kuemt de Kunden out Gien wier.  
Gesundheit wätt de Herrguott ju will no lang giewen,  
dann soll dat Erdbüsken out no will lang bliewen.

Geschrieben im Frühjahr 2002 von  
Herrn Josef Reckmann sen. Capelle

---

### Zusatzstoffe

- |   |  |
|---|--|
| 1. mit Farbstoff                            | 10. mit Süßungsmittel                            |
| 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert | 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel        |
| 3. mit Antioxidationsmittel                 | 12. Verwendung von Tafelsüßen                    |
| 4. mit Geschmacksverstärker                 | 13. enthält eine Phenylalaninquelle              |
| 5. geschwefelt                              | 14. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirke |
| 6. geschwärzt                               | 15. coffeinhaltig                                |
| 7. gewachst                                 | 16. chininhaltig                                 |
| 8. mit Phosphat                             | 17. mit Taurin                                   |
| 9. mit Milcheiweiß                          | 18. Genetisch verändert                          |

Allergene Kennzeichnung – bitte fragen Sie nach, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Fleischloses bzw. vegetarisches Gericht 