

Lister Laube

Deutsche Küche & Café

Liebe Gäste,

FRISCH SCHMECKT AM BESTEN – das ist unser Motto und dazu stehen wir voll und ganz. Wir legen Wert auf Frische und Nachhaltigkeit - bei unseren Zutaten und in unserem gesamten Handeln. Und stellen Ihnen hier mal Beispielhaft unsere Topseller vor – Strohschwein und Bratkartoffeln.

Qualität aus der Region – Harzer Strohschwein

Für unsere Schnitzel und Steaks verwenden wir nur bestes Fleisch vom Harzer Strohschwein. Die Tiere werden im Vorharz (Ambergau) gezüchtet, gemästet und auch dort geschlachtet. Kurze Wege ohne Tiertourismus. Von Geburt an ausschließlich mit hofeigenen Futtermischungen (Getreide aus eigenem Anbau) gefüttert, ohne präventive Zugabe von Antibiotika.

Viel Platz, Bewegung an der frischen Luft und natürliche Aufzucht garantieren saftiges und aromatisches Fleisch. Das macht die Schnitzel und Steaks in der Liste Laube so besonders. Probieren Sie es.

Qualität aus der Region – Unsere Kartoffeln

Egal ob Bratkartoffeln, Gratin oder Kartoffelsalat – in der Lister Laube verwenden wir immer frische Kartoffeln aus der Region Hannover. Nicht tiefgekühlt, nicht vakuumgezogen, keine vorgegarte Convenience-Ware sondern immer aus frischen Kartoffeln für Sie zubereitet.

Die Kartoffeln in der Lister Laube stammen vom Hof Schnepel aus Bevensen bei Neustadt. In der 3. Generation werden dort mit verhaltener Düngung Kartoffeln in bester Qualität angebaut. Und dass schmecken Sie.

Qualität aus der Region – Unser Fisch

“Made in Hagenburg” heißt es bei “Fischfeinkost Lindemann”. Seit über 10 Jahren wird dort in der Region um Hagenburg, Rohware in feinsten Handarbeit zu Fischfeinkost verarbeitet. Vom Matjes bis zum Brathering und Räucherfisch bekommen Sie die Produkte rund ums Steinhuder Meer.