
HERZLICH WILLKOMMEN

FILLERT

Schellhorn

herzlich willkommen

à la carte

Im Fillert treffen traditionelle deutsche Küche
und moderne Akzente auf ein gemütliches Ambiente.

Frische, regionale Zutaten, liebevoll zubereitete Gerichte
und unser Service machen jeden Besuch
zu einem besonderen Erlebnis –
ob zum entspannten Essen oder zur großen Feier.

Veranstaltungen im Landhaus Fillert – für jeden Anlass:

Unser Haus bietet den idealen Rahmen für Feste aller Art –
von klein und persönlich bis groß und festlich:

Hochzeiten & Verlobungen

Geburtstage & Jubiläen

Familienfeiern & Taufen

Einschulungen & Konfirmationen

Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern & Betriebsjubiläen

Abschiedsfeiern & Trauerfeiern

Gartenfeste, Silvesterpartys, Oktoberfest & Sommerfeste

Private Dinnerabende, Themenveranstaltungen & Buffets

Mit flexiblen Räumlichkeiten, persönlicher Betreuung
und einem stimmungsvollen Umfeld sorgen wir dafür,
dass Ihre Veranstaltung rundum gelingt
– ganz gleich, ob festlich, fröhlich oder familiär.
Sprechen Sie uns gerne an.

Landhaus Fillert Team

Vorpeisen

1/ Tomate-Mozzarella in Blätterteig A, G

Tomate | Mozzarella | Pesto | Blätterteig | 9,50

2/ kleiner Landhaus-Salat A, L, G, F

bunter Salatmix | hausgemachtes Dressing | 6,50



Aperitifs

unsere Aperitifs gibt es jetzt auch alkoholfrei

Fillert Spritz

Prosecco, Erdbeersirup, Orangensaft, Orangenscheibe, Himbeere, Minze

0,3l 8,20

Aperol Spritz

0,3l 7,50

Wildberry Lillet

0,3l 7,80

Prosecco auf Eis

0,25l 4,50

Klassiker

optional mit Beilagensalat +3,20

3/ Sauerfleisch

Bratkartoffeln | Senf | hausgemachte Remoulade | 19,80

4/ Matjes nordischer Art

drei Filets | Sauce nach Hausfrauen-Art | Bratkartoffeln | 22,80

5/ Wiener Schnitzel

panierte Kalbsoberschale | Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone | 29,80
optional mit Pilzrahmsauce nach Jäger-Art +3,00

6/ Hähnchenschnitzel

paniertes Hähnchenbrustfilet | Bratkartoffeln | Zitrone | 23,20
optional mit Pilzrahmsauce nach Jäger-Art +3,00

7/ veganes Curry-Gemüse

saisonales Gemüse | Basmatireis | Kokos-Curry Sauce |
Baguettescheiben | 18,80

8/ Hähnchenpfanne

saisonales Gemüse | Basmatireis | Kokos-Curry Sauce |
Hähnchenbrust | Baguettescheiben | 22,80

9/ Currywurst

Currywurst | hausgemachte Currysauce |
Pommes mit Ketchup oder Mayo | 13,50

Änderungswunsch +1,50

Pasta

wahlweise mit Tagliatelle oder Penne

10/ Gorgonzola

zartes Schweinefilet | Gorgonzola-Sahnesauce | 20,80

Grana Padano +2,00 | Burrata +4,00

11/ Trüffel

zarte Hähnchenbrust | Sahnesauce mit Trüffelöl | 21,30

Grana Padano +2,00 | Burrata +4,00

12/ Aglio e Olio

Knoblauch | Olivenöl | Chili | Grana Padano | 14,10

Hähnchenbrust +5,00 | Schweinefilet +6,50 | Rumpsteakstreifen +8,00 | Burrata +4,00

13/ Pomodoro

hausgemachte Tomatensauce | Grana Padano | 12,10

Hähnchenbrust +5,00 | Schweinefilet +6,50 | Rumpsteakstreifen +8,00 | Burrata +4,00

Salate

14/ bunter Marktsalat

bunter Salatmix | hausgemachtes Dressing | Baguettescheiben | 13,20

Hähnchenbrust +5,00 | Rumpsteakstreifen +8,00

15/ Caesar-Salad

Römersalat | Caesar-Dressing | hausgemachte Croûtons |
Grana Padano | zarte Hähnchenbrust | Baguettescheiben | 16,80

16/ Nizza-Salat

Blattsalat | hausgemachtes Dressing | Thunfisch | Ei |
Tomaten | Oliven | Baguettescheiben | 15,80

Burger

150g Pattie, Brioche Bun | mit Pommes Frites & Ketchup oder Mayo

17/ Keeskopp

Cheddar | hausgemachte Sauce | Tomate |
Gurke | rote Zwiebel | Salatmix | 19,50

18/ Swienkraam

Bacon | Cheddar | hausgemachte BBQ-Sauce |
geschmorte Zwiebeln | Tomate | Salatmix | 21,50

19/ Vegetoorsch

Beyond Meat Pattie | hausgemachte Sauce | Tomate |
Gurke | rote Zwiebel | Salatmix | 19,00

20/ Hohn

knuspriges Hähnchenpattie | hausgemachte Sauce | Tomate |
Gurke | rote Zwiebel | Salatmix | 19,30

21/ Scharp

Bacon | Cheddar | hausgemachte BBQ-Sauce |
Jalapenos | Tomate | Salatmix | 21,50



für unsere kleinen Gäste

Kinder bis 12 Jahre

22/ hausgemachte Chicken Crossies

vier Crossies | Pommes Frites | Ketchup oder Mayo | 10,50

23/ Penne mit Tomatensauce

Penne | hausgemachte Tomatensauce | 8,50

Desserts

24/ KARMELL-PARFAIT

hausgemachtes Parfait mit leichter Karamellnote
& knusprigen Karamellsplitter | 8,50

25/ Cheesecake-Eistrüffel

mit Himbeer-Erdbeer-Kern,
Butterstreuseln & Himbeeren | 8,00

26/ Vanille-Eis

zwei Kugeln Vanilleeis mit Erdbeersahne | 5,50

Beilagen

27/ Bratkartoffeln

mit Zwiebeln und Speck | 5,50

28/ Pommes

mit Ketchup oder Mayo | 4,50

29/ Beilagensalat

mit hausgemachtem Dressing | 3,20



Digestifs

Sambuca

2cl - 2,70

Jägermeister

2cl Preis - 2,60

Absolut Vodka

4cl Preis - 3,70

Linie Akvavit

2cl - 3,00

Erdbeerlimes

2cl - 2,60

Baileys auf Eis

4cl - 3,80

Helbing

2cl - 2,60

Berghof Obstler

2cl - 2,60

Jubi Akvavit

2cl - 2,80

Getränke

hausgemachte Limonaden

Holunder Erdbeere Himbeere

0,4l - mit Limetten & frischer Minze 5,50



Coca-Cola Coca-Cola Zero Mezzo-Mix Fanta Sprite

0,33l Glasflasche 4,50

Granini Schorlen & Eistee

Rhabarber-Schorle Apfel-Schorle Maracuja-Schorle Eistee Zitrone

0,33l Glasflasche 4,80

Magnus Wasser

still & medium

0,25l Glasflasche 2,60

still & medium

0,75l Glasflasche 7,80

Spirits

4cl + hausgemachte Limonade, Softgetränk oder Schorle

Jack Daniels Whisky

4,20

Bombay Gin

4,30

Absolut Vodka

3,70

Bacardi Rum

4,00

Havanna Club 3 Rum

4,00

Oldesloer Korn

3,20

Oldesloer Bunte

Kurzer - 3,00

Berliner Luft

Kurzer - 3,50

Tequila Silver

Kurzer - 4,00

Bier

vom Fass

Carlsberg 0,3l
3,60

Carlsberg 0,5l
5,80

Alsterwasser 0,3l
3,50

Alsterwasser 0,5l
5,70

Flaschenbier

Duckstein Rotblond 0,5l
6,20

Erdinger Alkoholfrei 0,5l
6,00

Erdinger Weissbier 0,5l
6,00

Carlsberg Alkoholfrei 0,33l
4,00

Erdinger Dunkel 0,5l
6,00

Schweppes

Ginger Ale Bitter Lemon Tonic Water
0,2l Glasflasche 3,00

Heißgetränke

Cafe Crema
3,80

Latte Macchiato
4,30

Cappuccino
4,20

warmer Kakao
4,30

Espresso
2,80

doppelter Espresso
3,80

Tee
verschiedene Sorten 4,20

Milchkaffee
4,00

Weinkarte

Kurt Freund Riesling / Weißwein trocken

feine mineralische und fruchtige Note

0,7l 25,70 / 0,2l 7,80

Cape Dream Sauvignon Blanc / Weißwein trocken

frisch und elegant

0,7l 25,70 / 0,2l 7,80

Kurt Freund Grauburgunder / Weißwein trocken

elegante und feine Fruchtnote

0,7l 25,70 / 0,2l 7,80

Man Jan Fiskaal Merlot / Rotwein trocken

feines Pflaumenaroma und zarte Tannine am Gaumen

0,7l 25,70 / 0,2l 7,80

Kurt Freund Dornfelder / Rotwein trocken

Aromen roter Waldfrüchte

0,7l 25,70 / 0,2l 7,80

Sinß Rosé / Rosé trocken

intensive Frucht

0,7l 25,70 / 0,2l 7,80

Cocktails

9,50

unsere Cocktails gibt es auch alkoholfrei - 7,50

Mojito

Der Kult-Cocktail: frische Minze, Limette, Rum, Rohrzucker, Lime Juice und Soda für pure Erfrischung

Himbeer-Mojito

frische Minze, Limette, Rum, Rohrzucker, Himbeersirup, Himbeeren, Lime Juice und Soda

Pina-Colada

Weißer Rum, Ananassaft, Kokos und Sahne - tropisch, süß und samtig

Strawberry-Colada

Weißer Rum, Ananassaft, Kokos, Sahne, Erdbeersirup & Erdbeeren

sex on the beach

Vodka, Orange und Cranberry - fruchtig & frisch

PORNSTAR MARTINI

Vodka mit Martini, Passionsfrucht, Vanillearoma und Prosecco



Allergene:

A: glutenhaltiges Getreide
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fisch
E: Erdnüsse
F: Soja
G: Milch (einschließlich Laktose)
H: Schalenfrüchte (Nüsse)
I: Sellerie
J: Senf
K: Sesam
L: Schwefeldioxid und Sulfite
M: Lupinen
N: Weichtiere

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gentechnisch verändert
14. enthält Alkohol



Spargelzeit

Vorspeisen

- Spargelcremesuppe* mit Rindfleischklößen | Baguettescheiben | 8,70€
- Spargel-Apfel Tatar* mit pochiertem Ei | 7,80€

Hauptgänge

- Klassisch* weißer Spargel | Kartoffeln | hausgemachte Hollandaise | Schinken | zerlassene Butter | 26,70€
- Hähnchenschnitzel* weißer Spargel | Kartoffeln | hausgemachte Hollandaise | Hähnchenschnitzel | 29,20€
- Kalbsschnitzel* weißer Spargel | Kartoffeln | hausgemachte Hollandaise | Kalbsschnitzel | 35,80€
- Zander* weißer Spargel | Kartoffeln | hausgemachte Hollandaise | Zanderfilet | 29,80€
- Entrecôte* grüner Spargel | Risotto | Beilagensalat | 200g Entrecôte | 35,80€
- Vegetarisch* weißer Spargel | Kartoffeln | hausgemachte Hollandaise | zerlassene Butter | 22,20€

