Ihr Siegeszug beginnt in Südamerika

Bis die Kartoffel ihren Siegeszug in Europa und Deutschland antreten konnte, lag eine lange Reise vor ihr. Ihr Ursprung liegt in den südamerikanischen Anden. Noch heute werden dort knollenbildende Wildformen gefunden. Schon die Indianer kannten den Wert der Kartoffel. Bei den Inkas zählte sie zu den Grundnahrungsmitteln.

Die Spanier lernten die Kartoffel als Kulturpflanze bei ihren Eroberungszügen (1525–1543) durch Peru und Chile kennen. Sie brachten um 1555 die ersten dieser rotschaligen, violettblühenden Pflanzen nach Spanien. Etwa zehn Jahre später wurden gelbschalige Kartoffeln mit weißen oder violetten Blüten von Venezuela nach England und Irland eingeführt. Bei der Ausbreitung über Europa vermischten sich die Sorten. Trotzdem sollte es noch fast 200 Jahre dauern, bis die Kartoffel an Bedeutung gewann.

Carolus Clusius pflanzte 1589 die ersten Kartoffeln in Deutschland. Der Gelehrte, Arzt und Botaniker war es auch, der Dank seiner Beziehungen zu anderen Botanikern und reichen Bürgern für ihre Verbreitung sorgte. Zuerst wurde die Kartoffel als Zierpflanze in Gärten gehalten. Auch als Heilmittel war sie bekannt. Zur Eigenversorgung wurde sie wahrscheinlich während des 30-jährigen Krieges in den Hausgärten Süddeutschlands gepflanzt.

Als Handelsware wird sie erstmals 1757 in den Frankfurter Marktberichten erwähnt der Beginn ihrer kommerziellen Nutzung.

Der Schwerpunkt des deutschen Kartoffelhauses war Preußen. Bedingt durch Kriege und die daraus resultierende Not wurde ihr Anbau intensiviert. Sogar die Politik nahm Einfluss auf den Kartoffelanbau. König Friedrich der Große erließ 1756 den berühmten „Kartoffelbefehl“, der die Bauern zum Anbau der Kartoffeln zwang.

Heute ist die Bundesrepublik der größte Kartoffelproduzent innerhalb der EU. Die Deutschen decken fast ein Fünftel des gesamten Vitamin C Bedarfs mit Kartoffeln. Über 100 Sorten für Speisekartoffeln werden in Deutschland angebaut.

Liebe Gäste,

Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, dann weisen Sie bitte unser Servicepersonal unbedingt im Vorfeld der Bestellung darauf hin. Somit können wir bei der Zubereitung der Speisen noch sorgfältiger auf Kontaktallergene achten.

Allergene und Zusatzstoffe sind unter dem angegebenen QR-Code abrufbar sind.

= vegetarisch = vegan

Unsere Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Jetzt bewerten!

„Kartoffelkiste Cottbus“ bei Google eingeben oder QR-Code scannen und bewerten.

Vorweg

Hausgemachte Kartoffelsuppe ..... 6,90 €

zusätzlich mit Wiener Würstchen ..... 7,90 €

Unser beliebtes Baguette ..... 5,90 €

ofenfrische Baguettescheiben
mit hausgemachter Kräuter- oder Knoblauchbutter

Gratiniertes Geflügelwürzfleisch ..... 9,50 €

mit ofenfrischem Baguettebrot

Kartoffel-Bruschetta ..... 9,90 €

gegrillte Kartoffelscheiben mit Tomaten, Rucola,
Knoblauch, Zwiebeln und Fetawürfeln

Kartoffel-Burrata ..... 13,90 €

NEU

würzige Kartoffeldrillinge mit Rucola, Gurken, Tomaten
und roten Zwiebeln, obenauf ein Burrata mit Kräuterpesto

Spezial

Kartoffel-Snacks ..... 11,90 €

kleine Kostproben unserer beliebten Kartoffelspezialitäten:
Süßkartoffelpommes, Rösti-Sticks, Kartoffel-Frischkäsetasche,
Kartoffelsuppe, Mini-Kartoffelpuffer mit Kräuterdip

Abbildung ähnlich.

Allergene und
Zusatzstoffe

Frisch & Knackig

Süßkartoffel-Bowl à la Kartoffelkiste ..... 13,90 €

bunt gemischte Blattsalate mit knusprigen Süßkartoffelpommes,
Tomaten, Paprika, Kichererbsen, Mais, Gurken und Zwiebeln,
dazu Honig-Senf-Kartoffelvinaigrette und Cashewkerne

zusätzlich eine Portion Hähnchenbruststreifen (120 g) ..... zzgl. 7,90 €
zusätzlich eine Portion gebratene Champignons ..... zzgl. 4,90 €

Hauptsache aus der Pfanne

Gnocchipfanne ..... 17,90 €

Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten und Zucchini
in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, garniert mit Cheddar-Mozzarella

Süßkartoffelpfanne ..... 18,90 €

Süßkartoffelpommes, dazu in Knoblauchöl gegrillte Zucchini, Paprika,
Zwiebeln, Champignons und Kräuterdip

Deftige Pfanne ..... 19,90 €

Kartoffeln mit würzigem Hackfleisch, Speck, Zwiebeln, Paprika, Mais,
Kidneybohnen in Tomatensoße mit Cheddar-Mozzarella überbacken

Unsere Pfanne nach „Art des Hauses“ ..... 19,90 €

Kartoffeln mit Schinken-Sahne-Soße, Lauch,
Brokkoliröschen und Hähnchenbruststreifen (180 g)

Abbildung ähnlich.

Allergene und
Zusatzstoffe

aus Oma's Küche

Kartoffeln mit Quark ..... 14,90 €

Pellkartoffeln mit Kräuterrahm, Zwiebeln,
Gewürzgurkenvariationen und Lausitzer Leinöl

Unsere Bratkartoffeln werden traditionell mit Schinkenspeckwürfeln und Zwiebeln zubereitet.

Bratkartoffeln

mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurkenvariationen ..... 14,90 €

mit gebratenem Leberkäse, zwei Spiegeleiern
und Gewürzgurkenvariationen ..... 17,90 €

mit Spreewälder Bauernsülze, hausgemachte Remoulade
und Gewürzgurkenvariationen ..... 17,90 €

Der Renner ..... 14,90 €

unser Bauernfrühstück mit Gewürzgurkenfächer

Puffer – hausgemacht & lecker

Kartoffelpuffer „Lachsburger“ ..... 25,90 €

zwei handgemachte Kartoffelpuffer mit saftig gegrilltem
Lachsfilet (160 g), knackigem Salat, Gewürzgurke, saftiger Tomate,
Rucola, Paprikawürfeln, Zwiebeln und Goudakäse an Kräuterdip

Kartoffelpuffer-Burger „Schwein gehabt“ ..... 22,90 €

zwei handgemachte Kartoffelpuffer mit saftig gegrillten Schweinemedaillons (150 g),
knackigem Salat, Gewürzgurke, saftiger Tomate, Rucola, Paprikawürfeln,
Zwiebeln, gegrilltem Bacon und Goudakäse an Kräuterdip

Kartoffelpuffer-Burger „Hühnerkram“ ..... 22,90 €

zwei handgemachte Kartoffelpuffer mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet (180 g),
knackigem Salat, Gewürzgurke, saftiger Tomate, Rucola, Paprikawürfeln,
Zwiebeln und Goudakäse an Kräuterdip

Kartoffelpuffer „Veggie“ ..... 16,90 €

zwei handgemachte Kartoffelpuffer mit knackigem Salat, Gewürzgurke,
saftiger Tomate, Rucola, Paprikawürfeln, Zwiebeln und Fetawürfeln,
dazu pikanter Kichererbsendip

Allergene und
Zusatzstoffe

Lieblingsknollen

Kumpir ist eine im 300 Grad heißen Ofen gebackene große Kartoffel, die nach dem Backen der Länge nach aufgeschnitten wird. Das Kartoffelinnere wird bis zur äußeren Schale zerstampft und anschließend mit Butter, Käse und Salz vermengt, bis ein duftendes und schmackhaftes Püree entsteht. Zum Schluss wird die Kumpir noch mit leckeren Toppings belegt.

„Spreewald“ ..... 14,90 €

Kräuterrahm, Zwiebeln, Gewürzgurken und Leinöl

„Mediterran“ ..... 15,90 €

Kräuterrahm, Rucola, Mais, Paprika, rote Zwiebel, Tomaten, Kichererbsen und Fetakäse

„Grillgemüse“ ..... 15,90 €

in Knoblauchöl gegrillte Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Champignons, dazu Kräuterdip

zusätzlich mit Schweinefiletstreifen (120 g) ..... zzgl. 8,90 €

„Vegano“ ..... 16,50 €

Kichererbsenmus, Rucola, Mais, Paprika, rote Zwiebel, Tomaten, Cashewkerne und Kräuter (ohne Butter und ohne Käse)

„Chicken“ ..... 17,90 €

Hähnchenstreifen, Champignons, Zwiebel, Sahne, Schnittlauch und Paprikawürfel

„Energie“ ..... 17,90 €

Chili con Carne, Paprika, rote Zwiebel, Cherrytomaten und Cheddar-Mozzarella, dazu Kräuterdip

Allergene und Zusatzstoffe

Abbildungen ähnlich.

Vom Geflügelhof

Paniertes Hähnchenschnitzel (180g) ..... 19,90 €

mit Rahmchampignons und Kartoffelkroketten

Gebratenes Hähnchenbrustfilet (180g) ..... 23,90 €

auf Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten und Zucchini
in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße

Mediterranes Hähnchenbrustfilet (180g) ..... 25,90 €

mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln und in Knoblauchöl
gegrillte Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Kräuterdip

Aus Fluss und Meer

Paniertes Schollenfilet (160–180 g) ..... 18,90 €

mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Rohkostsalat

NEU

Gebratenes Zanderfilet (160–180 g) ..... 24,90 €

auf Lausitzer Schmorgurken an Kräuter-Kartoffelstampf und konfierten Tomaten

Gebratenes Lachsfilet (160–180 g) ..... 26,90 €

mit Rosmarinkartoffeln und in Knoblauchöl gegrillte Zucchini, Paprika,
Zwiebeln und Champignons, dazu Kräuterdip

Allergene und
Zusatzstoffe

Abbildung ähnlich.

Saugut

Schweineschnitzel „Wiener Art“ ..... 17,90 €

mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayonnaise

Schweineschnitzel „Hamburger Art“ ..... 19,90 €

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Schweineschnitzel „Champi“ ..... 20,90 €

mit Rahmchampignons und Pommes Frites

Schweineschnitzel „au four“ ..... 24,90 €

mit Geflügelwürzfleisch und Käse überbacken,
dazu Kartoffeltwister und Kräuterdip

Saftig gebratene Schweinemedaillons ..... 24,90 €

mit Rahmchampignons und Kartoffelkroketten

Von der Weide

Rumpsteak – auch Roastbeef genannt – wird aus dem Zwischenrippenstück mit einem Fettrand geschnitten. Die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack.

Rumpsteak „Holzfäller Art“ (220 g) ..... 32,90 €

saftig gegrillt mit gebratenen Zwiebeln, Pommes Frites und Kräuterbutter

Rumpsteak „Rosmarie“ (220 g) ..... 32,90 €

saftig gegrillt, mit Rosmarinkartoffeln und in Knoblauchöl gegrillte Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Champignons, dazu Kräuterdip

Wie möchten Sie Ihr Steak – blutig, rosa oder durch?

Spezial

Kartoffel-Snacks ..... 11,90 €

kleine Kostproben unserer beliebten Kartoffelspezialitäten:
Süßkartoffelpommes, Rösti-Sticks, Kartoffel-Frischkäsetasche,
Kartoffelsuppe, Mini-Kartoffelpuffer mit Kräuterdip

Allergene und Zusatzstoffe

Unser bestes Stück Fleisch

Grillplatte „Kartoffelkiste“

Fleischvariationen (je 100 g) aus Rumpsteak, Schweine- und Hähnchenbrustfilet, dazu in Knoblauchöl gegrillte Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln mit Kräuterdip

für 1 Person ..... 35,90 €

für 2 Personen ..... 65,90 €

Vorweg

Unser beliebtes Baguette ..... 5,90 €

ofenfrische Baguettescheiben
mit hausgemachter Kräuter- oder Knoblauchbutter

Allergene und Zusatzstoffe

Abbildung ähnlich.

Süße Leckereien

Da war doch noch was …

Zwei handgemachte Kartoffelpuffer ..... 8,90 €

mit Lausitzer Apfelmus und einem Sahnetupfer

Fruchtiger Frozen Himbeer-Joghurt ..... 8,90 €

mit Schlagsahne, frischer Minze und Schokodekor

mit einem kleinen Espresso ..... zzgl. 1,50 €

Abbildung ähnlich.

Genuss bis zum Schluss?

Gern packen wir die Speisen für Sie ein ..... zzgl. 1,00 €

Gern ändern wir Ihre Beilage

Pommes Frites, Twister, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln,
Kartoffelkroketten oder Kräuter-Kartoffelstampf ..... ohne Aufpreis

Kartoffelpuffer, Kartoffelgnocchi, Rosmarinkartoffeln
oder Süßkartoffelpommes ..... zzgl. 3,00 €

Backkartoffel mit Rahm ..... zzgl. 6,50 €

Bratensoße ..... zzgl. 2,50 €

**Sollten Sie Änderungswünsche haben,
wenden Sie sich an unser freundliches Servicepersonal.**

Allergene und
Zusatzstoffe