



Herzlich
Willkommen
im Hotel Haase



Witamy, Welcome,
Bienvenue!



Chronik des Hotel Haase

Nicht nur Bäume, auch Berufsstände brauchen starke Wurzeln.

Diese Wurzeln werden im Hause Haase durch eine lange Familientradition symbolisiert. Seit 1698 – also seit etwa 300 Jahren – bewohnen und bewirtschaften die Haases ihr Grundstück in Alt-Grasdorf am Ostufer der Leine.

Der Kuhhirte Cord Haase (1698 - 1777) wird als Erster in der Familienchronik erwähnt. Die zweite Generation wurde vom Vollköthner Johann Christian Haase (1734 - 1811) vertreten.

Dessen Sohn Wilhelm Haase (1769 - 1837) wird als Gastwirt und Halbköthner bezeichnet. Er wurde Wilhelm der Erste genannt und war Reiter im Kurhannoverschen Kavallerie-Regiment 4. Wilhelm Haase der Zweite (1812 - 1898) war ein konzessionierter Gastwirt und als Halbköthner und Krüger eingetragen. Er vertrat die dritte Generation.

Sein Sohn Wilhelm Haase der Dritte (1836 - 1909) war Gastwirt und wieder Vollköthner. Er integrierte eine Postagentur und nannte den Betrieb "Gasthof zur Reichspost". Wilhelm bot erstmals Gästezimmer zur Übernachtung an. Während seiner Lebzeit wurden 1898 alle Gebäude durch Blitzschlag zerstört. Wilhelm finanzierte den Wiederaufbau im Jahr 1899 mit dem Verkauf von Ländereien. Einer der neu gebauten Säle fasste über 800 Personen und war damals der größte im Landkreis Hannover.

Die sechste Generation wurde von Wilhelm dem Vierten, genannt Willi (1894 - 1950) vertreten. Er ist der Vater von Günter und Wilfried Haase. Willi engagierte sich im Grasdorfer Vereinsleben und begrüßte die Vereine in seinen Sälen.

Während des 2. Weltkriegs erlitt Grasdorf in der Nacht zum 23.09.1943 einen Bombenangriff. Das gesamte Anwesen der Haases brannte ab. Nach Kriegsende wurden zunächst die Nebengebäude notdürftig als Gasträume wieder hergestellt.

Nachdem Willi Haase 1950 bei einem Verkehrsunfall starb, unterstützte der Sohn und gelernte Koch Günter Haase (*1928) seine Mutter Elli. Mit Mut und Arbeitseinsatz begann er den Wiederaufbau und schloss diesen 1953 zur Freude der Grasdorfer ab.

In den neu gestalteten Räumen tobte das Grasdorfer Gesellschafts- und Vereinsleben. Ab 1957 wurde Günther von seiner Frau Edith unterstützt. Sie vertraten die siebte Generation. Gemeinsam wurden die ersten Gästezimmer mit insgesamt 14 Betten geschaffen und das Haus erneut als Hotel-Gaststätte ausgebaut.

Die Stadt Laatzen entwickelte sich ab Mitte des 20. Jh. zunehmend zum globalen Messestandort. 1963 entschlossen sich die Haases zum erneuten Abriss des Anwesens. An seiner Stelle errichteten sie das neue, dreistöckige "Hotel Haase".

Thomas und Ulrike Haase (*1961, 1967) sind als achte Generation im Jahre 2000 in die Geschäftsführung eingestiegen. Bei dieser Gelegenheit wurde die "Hotel Haase OHG" gegründet. Die neunte Generation, Lisa und Marie Haase (*1993, 1994), unterstützt den Betrieb mit konstruktiver Kritik und Anregungen.

Tradition verpflichtet:

Im Hotel und Restaurant wird ständig investiert und saniert. Zeitgeist und Funktionalität befinden sich im Einklang. Ein besonderes Anliegen ist es uns, regional und ökologisch nachhaltig zu wirtschaften. Das familiär ausgerichtete Haus soll und wird auch weiterhin den Anspruch auf ausgewogene Gastlichkeit erfüllen.

Wir bieten Ihnen in dieser schnelllebigen Zeit einen Hort der Geborgenheit - zum Wohle unserer Gäste und für die Zukunft unseres Hauses.

Ihre Familie Haase



Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch!

Hier einige Hinweise zu unserer Speisekarte:

Von vielen Gerichten können wir "Seniorenteller" portionieren.

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit einer Möhre gekennzeichnet.
Wünschen Sie ein veganes Gericht oder haben Fragen bezüglich Allergien und Unverträglichkeiten, beraten wir Sie gern persönlich.

Einige Lebensmittel, die wir verarbeiten, enthalten kennzeichnungspflichtige Stoffe. Diese sind in der Karte mit den Nummern 1 bis 12 gekennzeichnet.

Unten auf dieser Seite ist erläutert, wofür die Nummern stehen.
Eine Extra-Speisekarte mit Allergen-Kennzeichnungen liegt auf Wunsch bereit.

Bei allen weiteren Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal!

Dear Guests,

we are pleased about your visit!

Here are some notes on our menu:

We can portion "senior plates" of many dishes.

Our vegetarian dishes are marked with a carrot.

If you wish to order a vegan dish or if you have questions concerning allergies, we are pleased to advise you personally.

Some foodstuffs we process contain substances that must be labeled.

These are marked on the menu with the numbers 1 to 12.

The numbers are explained at the bottom of this page.

An extra menu with allergen labels is available on request.

If you have any further questions or suggestions please contact our trained staff!

1: Farbstoff / colouring, 2: Konservierungsstoff / preservativ, 3: Antioxidationsmittel / antioxidant,
4: Geschmacksverstärker / flavour enhancer, 5: Phosphat / phosphate, 6: Phenylalaninquelle / phenylalanine source,
7: Süßungsmittel / sweetener, 8: Geschwefelt / sulphurised, 9: Geschwärzt / blackened,
10: Gewachst / waxed, 11: Chinin / quinine, 12: Koffein / caffeine



Saisonkarte

Seasonal Specials

Wenn diese Seite leer ist, bereiten wir gerade eine neue saisonale Zusatzkarte für Sie vor.

Diese Speisen bieten wir saisonal an:

Bärlauch, Spargel, Schafkäse, Matjes, Pfifferlinge, Kürbis, Schlachteplatte, Wild, Muscheln, Gänse und Enten.

Wussten Sie schon, dass wir Sie im Internet über unsere aktuellen Empfehlungen informieren?

If this page is empty, we are currently preparing a new seasonal additional menu for you.

We offer these dishes seasonally:

Wild garlic, asparagus, sheep cheese, maties, chanterelles, pumpkin, slaughter plate, game, mussels, geese and ducks.

Did you know, that we inform you on the internet about our current recommendations?



hotel-haase.de



@hotelhaase



@hotel.haase



Tageskarte

Menu of the Day

An vielen Tagen bieten wir zusätzlich zu unserer regulären Karte wechselnde Gerichte oder besondere Menü-Empfehlungen an.

On many days we offer changing dishes or special menu recommendations in addition to our regular menu.

Kennen Sie schon unsere Gutschein-Angebote?
Das ideale Geschenk für alle Haase-Fans!

*Are you familiar with our voucher offers?
The ideal gift for every Haase-fan!*

Hier finden Sie alle Infos:

You can find all information here:



hotel-haase.de/restaurant/gutscheine



Suppen und Vorspeisen

Soups and Starters

TOMATENCREMESUPPE



mit Sahnehaube und Pesto

€ 7,50

Cream of tomato soup with whipped cream and pesto

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE

nach Art des Hauses

mit Eierstich, Mettklößchen, Spargelstückchen und Sternchennudeln

€ 7,90

*Clear "Wedding Soup" from Lower Saxony, house type:
with egg, small meatballs, asparagus pieces and pasta*

GEMISCHTER SALATTELLER



mit verschiedenen, hausgemachten Dressings und Croûtons

€ 7,50

Small mixed salad with different homemade dressings and croûtons

BÜFFELMOZZARELLA



mit Tomatenscheiben, frischen Gartenkräutern, Balsamicoessig-
Olivenöl-Dressing ^(1, 3), kleinem Salatbouquet und Couvertbrot

€ 10,90

*Original buffalo mozzarella with tomato slices, fresh garden herbs,
balsamic vinegar and olive oil dressing ^(1, 3), a small salad and bread*

4 RIESENGARNELENSCHWÄNZE

ohne Schale in Kräuterbutter gebraten,

mit Sauce Ajoli, Blattsalatbouquet und Baguette

€ 11,50

4 shelled King prawn tails, fried in herb butter with garlic sauce, leaf salad and baguette



Kleine Speisen

Small Dainties

2 GEBACKENE CAMEMBERT



mit Preiselbeerbirne ⁽²⁾, Salatbouquet, Toast und Butter

€ 12,90

*2 crisp baked camembert with pear and cranberrie-chutney ⁽²⁾,
a small salad, toast and butter*

KLEINES PUTENSTEAK AUF TOAST

mit Williamsbirne und Gorgonzola überbacken, Walnusskerne

€ 13,50

Steak of turkey breast baked with Williams pear and Gorgonzola, walnut kernels

6 NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN

auf Apfelrotkohl mit Bratkartoffeln ^(2,3)

€ 13,90

6 Original Nuremberg sausages on apple red cabbage with roasted potatoes ^(2,3)

PANIERTES GEMÜSESCHNITZEL



mit aufgeschlagener Sauce Hollandaise und Vollkorndinkelspätzle

€ 14,50

Breaded vegetable cutlets with Hollandaise sauce and whole grain noodles

FRISCHE TORTELLONI



mit Ricotta-Spinat-Füllung, Weintrauben und Walnüssen ⁽⁵⁾
in Gorgonzolacreme, dazu ein gemischter Salatteller

€ 14,80

*Fresh tortelloni with ricotta cheese and spinach filling,
grapes and walnuts ⁽⁵⁾ in gorgonzola cream, a side salad*



Fisch und Fleisch

Fish and Meat

FEINES ZANDERFILET

im Weinsud gedünstet oder in Butter gebraten, mit Kartoffeln und zur Wahl:

1. "Brüsseler Art" mit Speck- und Chicoreestreifen und Salatteller
2. "Florentiner Art" auf Blattspinat mit Hummerbutterhollandaise € 23,50

Fine pikeperch fillet, fried in butter or steamed in wine broth, with potatoes and for choice:

1. "brussel style" with bacon and chicory strips and a mixed salad
2. "florentin style" on spinach with lobster butter hollandaise

MIT PESTO MARINIERTES PUTENBRUSTSTEAK

dazu Sauce Hollandaise, ein gemischter Salatteller
und in Butter geschwenkte Vollkornmehlspätzle

€ 16,50

*With pesto marinated turkey breast steak, hollandaise sauce,
mixed salad and wholemeal noodles in butter*

2 WIENER KALBSSCHNITZEL

gebacken (!) mit Zitronenecken und frittiertes Petersilie,
Zuckererbsen und Bratkartoffeln ^(2,3)

€ 20,90

*2 escalopes of veal "Vienna style", baked (!) with lemon wedges,
fried parsley, peas and roasted potatoes ^(2,3)*

GESCHMORTE OCHSENBACKE

vom irischen Weideochsen, mit gezogener Rahmsauce,
Erbsen, Pariser Karotten und Kartoffelschnee

€ 20,90

Braised ox cheek with cream sauce, peas, Parisian carrots and fine mashed potatoes

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND

mit Dänischen Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Gemüseauswahl und Kroketten
oder: mit Schwarzbiersauce, Salatteller der Saison und Bratkartoffeln ^(2,3)

€ 24,50

Tender argentinean angus beef sirloin steak to select with:

*danish fried onions and herb butter, fine vegetables and potato croquettes
or: dark beer sauce, salad of the season and roasted potatoes ^(2,3)*



Haases Klassiker

Haases Classics

VEGETARISCHE GEMÜSEPFANNE



mit Edamer Käse ⁽¹⁾ überbacken,
Sauce Hollandaise und hausgemachten Dinkelspätzle

€ 15,90

Vegetable pan gratinated with edam cheese ⁽¹⁾, hollandaise sauce and homemade grain noodles

FÖRSTERTOPF

2 Schweinerückensteaks mit hellen Waldpilzen und Rahmsauce,
hausgemachten Dinkelspätzle und einem gemischten Salatteller

€ 16,50

"Ranger pot": 2 pork steaks with bright forest mushrooms, cream sauce, homemade spelt noodles and salad with different dressings

"MCHAASE-BURGER"

Hacksteak vom Angus Rind im Burger Bun aus Malzteig, mit Bacon ^(2,3),
Barbecuesauce ⁽¹⁾, Zwiebelringen, Potato Wedges und Sour Cream

€ 16,90

Minced Angus Beef Steak in malted dough bun with bacon ^(2,3), barbecue sauce ⁽¹⁾, onion rings, potato wedges and sour cream

KALBSGESCHNETZELTES "BAYERISCHE ART"

mit Zwiebelstreifen, Champignons in Schmandsauce,
gemischtem Salatteller und gebratenen Serviettenknödeln

€ 18,90

Slices of veal "Bavarian style", fried with onion strips and mushroom in sour cream sauce, with a mixed salad and fried napkin dumplings

FILETTOPF "HOTEL HAASE"

Zwei Schweinefiletsteaks mit aufgeschlagener Sauce Hollandaise,
frischen Champignons, Erbsen, Karotten und Bratkartoffeln ^(2,3)

€ 21,50

Pot "Hotel Haase": two pork fillet steaks with whipped hollandaise sauce, fresh mushrooms, peas and carrots, roasted potatoes ^(2,3)



Kalte Speisen

Cold Dishes

GEMISCHTER KÄSETELLER ^(1,2)



reich garniert, mit Butter, Salatgarnitur und Vollkornbrot

€ 12,50

Variation of cheese ^(1,2), richly garnished with butter, salad and whole wheat bread

GRASDORFER ABENDBROTTELLER

mit rohem ⁽²⁾ und gekochtem ^(2,3) Schinken, Mettwurst ^(2,3), Schnittkäse ⁽¹⁾, Camembert, Salatgarnitur, verschiedenen Brotsorten und Butter

€ 15,80

Grasdorf dinner plate with raw ⁽²⁾ and cooked ^(2,3) ham, Mettwurst ^(2,3), sliced cheese ⁽¹⁾, Camembert, salad garnish, various types of bread and butter

SALATPLATTE "HAASENSCHMAUS"



verschiedene Blattsalate mit Tomaten-, Karotten- und Gurkenstreifen, Gemüsemais, Eiviertel, Zitronenjoghurtdressing und Kresse

€ 15,90

Large salad plate "Haases Delice": various lettuce with tomato, carrot and cucumber stripes, sweet corn, boiled egg, lemon yogurt dressing and cress

SALATTELLER "ALTE LEINE"

verschiedene Blattsalate, Essig-Öl- ^(1,3) und Frenchdressing, Tomatenecken, Karotten- und Gurkenstreifen, Eiviertel, Maiskörner und Oliven,

dazu wahlweise gebratene Putenbrust- oder Rinderstreifen

€ 16,80 / 21,50

Large salad plate with assorted lettuces, vinegar- ^(1,3) and frenchdressing, tomato wedges, carrot and cucumber strips, cooked egg, corn and olives, to select: roasted slices of breast of turkey or argentina beef



Desserts

Desserts

GEMISCHTER EISBECHER

mit Schlagsahne und Gebäck

€ 7,80

Mixed ice cream ⁽¹⁾ with whipped cream and biscuit

VANILLEEISBECHER⁽¹⁾

mit heißen Schattenmorellen oder Schokoladensauce,
dazu Schlagsahne und Gebäck

€ 8,50

Vanilla ice cream ⁽¹⁾ with hot cherries or chocolate sauce whipped cream and biscuit

SCHOKOLADENEIS MIT EIERLIKÖR

dazu Schlagsahne und Gebäck

€ 8,50

Chocolate ice cream with egg liqueur, whipped cream and biscuit

ROTE BEERENGRÜTZE

mit Vanilleeis ⁽¹⁾ und Schlagsahne

€ 8,50

Red berry compote with vanilla ice cream ⁽¹⁾ and whipped cream

AMARETTOBECHER

mit Vanille⁽¹⁾- und Schokoladeneis, Mandellikör ⁽¹⁾,
Sahnehaube und Hippenröllchen

€ 8,90

*Amaretto cup with vanilla ⁽¹⁾ and chocolate ice cream,
almond liqueur ⁽¹⁾, whipped cream and biscuit*



Desserts

Desserts

EISBECHER "HELENE"

Vanilleeis ⁽¹⁾ mit 1/2 Williams Christ Birne,
warmer Schokoladensauce, Schlagsahne und Fächerwaffel

€ 8,90

*Pear "Helene" vanilla ice cream ⁽¹⁾ with 1/2 Williams Christ pear,
warm chocolate sauce, whipped cream and biscuit*

ZIMTEISPARFAIT

mit heißem Sauerkirschkompott, Sahnerosette und Hohlhippengebäck

€ 9,90

*Cinnamon half frozen ice cream with hot sour cherry compote,
whipped cream and biscuit*

RAFFAELLOMOUSSE

mit Kokosraspeln und weißer Schokolade, Himbeermark,
Früchtegarnitur, Schlagsahne und Hippenröllchen

€ 8,50

*Raffaello mousse with grated coconut, white chocolate, raspberry purée,
fruit garnish, whipped cream and a biscuit*

CRÈME BRÛLÉE

mit Früchtegarnitur, Walnusseis, Schlagsahne und Gebäck

€ 9,90

Crème brûlée with a little bit fruit, walnut ice, whipped cream and biscuits

GERMANENPARFAIT

Halbgefrorenes Vanilleeis ⁽¹⁾ mit eingelegten Barcadi-Rumrosinen,
Früchtegarnitur, Schlagsahne und Gebäck

€ 9,90

*Semi-frozen vanilla ice cream ⁽¹⁾ with pickled Barcadi rum raisins,
fruit garnish, whipped cream and biscuit*

Getränke



Drinks

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Still oder Sprudel	0,25l	€ 3,00
Mineralwasser Still oder Sprudel	0,7l	€ 6,90
Fritz Cola ^(1,3,12)	0,33l	€ 3,70
Fritz Cola ohne Zucker ^(1,7,12)	0,33l	€ 3,70
Fritz Limo Orange ^(1,3) oder Zitrone ⁽³⁾	0,33l	€ 3,70
Fritz Cola Mischmasch (Spezi) ^(1,12)	0,33l	€ 3,70
Bad Pyrmonter Tonic Water ⁽¹¹⁾	0,25l	€ 3,50
Bad Pyrmonter Bitter Lemon ⁽¹¹⁾	0,25l	€ 3,50
Säfte: Orange, Traube, Tomate	0,2l	€ 3,30
Nektar: Kirsche, Rhabarber	0,2l	€ 3,30
Apfelsaft	0,2l	€ 2,80
Apfelsaftschorle	0,2l/0,4l	€ 2,60/€ 3,90

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁽¹²⁾	€ 2,90
Schümli Kaffee-Crème ⁽¹²⁾	€ 3,20
Tasse Kaffee Hag	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 3,30
Espresso ⁽¹²⁾	€ 3,10
Cappuccino ⁽¹²⁾	€ 3,30
Espresso Macchiato ⁽¹²⁾	€ 3,90
Milchkaffee ⁽¹²⁾	€ 4,90
Latte Macchiato ⁽¹²⁾	€ 4,90
Glas Tee verschiedene Sorten	€ 2,80
Portion Tee verschiedene Sorten	€ 4,00
Grog von Rum (4 cl)	€ 5,90
Glühwein weiß oder Rot	€ 4,90
Heiße Zitrone	€ 3,60

BIERE VOM FASS

Gilde Ratskeller	4,9%	0,3l	€ 3,30
Alsterwasser	2,5%	0,3l	€ 3,20
Veltins Pils	4,8%	0,3l	€ 3,30
Schwarzbier	4,9%	0,3l	€ 3,30
Franziskaner Hefeweizen	5,0%	0,5l	€ 5,50

FLASCHEN BIERE

Gilde Ratskeller	4,9%	0,33l	€ 3,30
Vitamalz / Jever Fun	alkoholfrei	0,33l	€ 3,30
Fassbrause Holunder	alkoholfrei	0,33l	€ 3,30
Veltins Alster	alkoholfrei	0,33l	€ 3,30
Erdinger Hefeweizen	alkoholfrei	0,5l	€ 5,00

OFFENE WEINE

Weißweine:

Weißweinschorle	trocken	€ 4,20
Riesling / Mosel	halbtrocken	€ 5,50
Silvaner / Pfalz	halbtrocken	€ 5,40
Müller-Thurgau / Baden	trocken	€ 5,50
Chardonnay / Perpignan (FR)	trocken	€ 5,50

Weißherbst/Rosé:

Portugieser / Rheinhessen	lieblich	€ 5,40
---------------------------	----------	--------

Rotweine:

Spätburgunder / Baden	halbtrocken	€ 5,50
Primitivo / Apulien (IT)	trocken	€ 5,50

APERITIFS

Martini Dry	18%	€ 4,00
Martini Rosso	15%	€ 4,00
Martini Bianco	15%	€ 4,00
Sherry medium	17,5%	€ 4,00
Sherry dry	17,5%	€ 4,00
Campari ⁽¹⁾	25%	€ 4,00

SPIRITUOSEN

Hardenberger Hochzeitsweizen	40%	€ 2,20
Kräuterbitter "Swatter Haase"	32%	€ 2,30
Wodka Moskovskaja	40%	€ 2,40
Gin "Bombay Sapphire"	38%	€ 2,80
Malteser Kreuz Aquavit	40%	€ 2,20
Jubiläums Aquavit	42%	€ 2,40
Linie Aquavit	41,5%	€ 2,60
Ramazotti	30%	€ 2,50
Averna	32%	€ 2,50
Jägermeister	35%	€ 2,50
Fernet Branca	42%	€ 2,50
Underberg	44%	€ 2,90
Ratzeputz	53%	€ 2,80
Sambuca Molinari	40%	€ 2,40
Barcardi Rum weiß oder braun	40%	€ 2,50
Amaretto ⁽¹⁾	28%	€ 2,30
Baileys ⁽¹⁾	17%	€ 2,60
Eierlikör	20%	€ 2,20
Whiskey Bourbon Jim Beam	40%	€ 2,70
Whisky Jack Daniels	40%	€ 2,70
Whisky Glenfiddich	40%	€ 3,00
Asbach Uralt	38%	€ 2,40
Hennessy Cognac VSOP	40%	€ 3,00

OBSTBRANNTWEINE

Grappa Nebbiolo	40%	€ 2,80
Grand Marnier ⁽¹⁾	40%	€ 3,00
Kirschwasser	43%	€ 3,00
Himbeergeist	43%	€ 3,00
Mirabelle	40%	€ 3,00
Williams Christ Birne	40%	€ 3,00
Calvados VSOP	40%	€ 3,00
Obstler	40%	€ 3,00

MIXGETRÄNKE

Kir Royal	0,1l	€ 4,50
Aperol Spritz ^(1,11) / Hugo	0,2l	€ 7,90
Campari-Orange ⁽¹⁾ / Campari Soda ⁽¹⁾	0,2l	€ 7,90

SCHAUMWEINE

Glas Sekt	0,1l	€ 4,50
Glas Sekt-Orange	0,1l	€ 4,50
Sekt "Hotel Haase"	0,75l	€ 30,00
Pikkolo Henkel trocken / Prosecco	0,20l	€ 9,00
"Fürst von Metternich"	0,75l	€ 37,50
Prosecco	0,75l	€ 30,00
Champagner "Pommery"	0,75l	€ 65,00



Wir danken für
Ihren Besuch!

Thanks for your visit!



Besuchen Sie uns auch im Internet!

Please also visit us on the internet!



hotel-haase.de



[@hotelhaase](https://www.facebook.com/hotelhaase)



[@hotel.haase](https://www.instagram.com/hotel.haase)