



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 das 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 sowie 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. Willi engagierte sich im Grasdorfer Vereinsleben und begrüßte die Vereine in seinen Sälen. Er ist der Vater von Günter und Wilfried Haase.

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 Günter 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) stiegen 1987 in den Betrieb ein. Gemeinsam mit der neunten Generation Lisa und Marie Haase (\*1993, 1994) pflegten sie den Betrieb bis 2025.

Ab 2026 führt Familie Rüter den Familienbetrieb im Sinn und Geiste der Familie Haase fort.

## *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.

*Ihr Hotel 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 und/oder Allergene. Diese sind in einer extra-Karte ausgezeichnet, die wir für Sie auf Anfrage bereithalten.

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

*Wir wünschen guten Appetit!*

# *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 or allergens that must be labeled. These are listed in a separate menu that we are pleased to provide on request.

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

*We wish you bon appétit!*



# 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](https://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*

### 2 GRATINIERTE ZIEGENKÄSETALER



auf marinierten Tomatenscheiben und Rucola

€ 10,90

*2 gratinated goat cheese coins on marinated tomato slices and arugula*

### BÜFFELMOZZARELLA



mit Tomatenscheiben, frischen Gartenkräutern,

Essig-Olivenöl-Dressing, kleinem Salatbouquet und Couvertbrot

€ 10,90

*Original buffalo mozzarella with tomato slices, fresh garden herbs,  
vinegar and olive oil dressing, a small salad and bread*

### 5 RIESENGARNELENSCHWÄNZE

ohne Schale in Kräuterbutter gebraten,

mit Sauce Ajoli, Blattsalatbouquet und Baguette

€ 11,90

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



# Kleine Speisen

## Small Dainties

### 2 GEBACKENE CAMEMBERT

mit Preiselbeerbirne, Salatbouquet, Toast und Butter

€ 13,90

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

### KLEINES PUTENSTEAK AUF TOAST

mit Weintrauben, Walnusskernen und Gruyère überbacken

€ 14,80

*Steak of turkey breast gratinated with grapes, walnuts and gruyère cheese*

### 6 NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN

auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln

€14,90

*6 Original Nuremberg sausages on sauerkraut with roasted potatoes*

### SPAGHETTI "CACIO E PEPE"

handgemachte Spaghetti von Giovanni R

in käsiger Sauce mit Pecorino, Pfeffer und confierten Kirschtomaten

€ 14,90

*Spaghetti "cacio e pepe" in a pecorino cheese and pepper sauce, confit cherry tomatoes*

### KÄSESPÄTZLE "PINZGAUER ART"

aus Vollkorn-Dinkelmehl mit Röstzwiebeln und Salatbouquet

€ 17,90

*Cheese-spaetzle "Pinzgau style" from wholemeal spelt flour with fried onions and salad*

### TOPPINGS - FÜR ALLE GERICHTE!

gebratene Hähnchenbruststreifen / pan fried chicken breast stripes

€ 4,90

gebratene Rinderfiletstreifen / pan fried beef filet stripes

€ 5,90

drei gebratene Riesengarnelen / three pan fried king prawns

€ 5,90



# Fisch und Fleisch

## Fish and Meat

### HÄHNCHENBRUST "DIJON"

gebratene Hähnchenbrust in Senfsauce, mit Hollandaise überbacken,  
Reis Timbale und Salatbouquet

€ 19,90

*Pan fried chicken breast "Dijon" in mustard sauce, grated with hollandaise sauce,  
served with timbal rice and salad*

### SCHOLLENFILETS "FINKENWERDER ART"

gebratene Schollenfilets mit Zwiebel-Speckstippe,  
dazu Dampfkartoffeln und ein gemischter Salatteller

€ 21,90

*Fried plaice fillets "Finkenbergr style" with fried onions and bacon, potatoes and salad*

### SCHNITZEL "HOLSTEINER ART"

Schnitzel vom Schweinerücken mit Spiegelei, Röstzwiebeln,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

€ 21,90

*Pork loin cutlet with fried egg, fried onions, roasted potatoes and a mixed salad*

### 2 WIENER KALBSSCHNITZEL

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

€ 22,90

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

### RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND

mit Café de Paris Sauce, Röstinchen und Salatteller der Saison

oder: mit Schwarzbiersauce, Salatteller der Saison und Bratkartoffeln

€ 26,50

*Tender argentinean angus beef sirloin steak to select with:  
Café de Paris sauce, mini hash browns and seasonal salad plate  
or: dark beer sauce, salad of the season and roasted potatoes*



# Haases Klassiker

## Haases Classics

### KICHERERBSENCURRY



angeschwenktes Gemüse in Kokos-Curry-Sauce  
mit Limone und Kichererbsen, Reis

€ 17,90

*Chickpea curry: fried vegetables in cocos curry sauce with oranges and chickpea, rice*

### "McHAASE-BURGER"

im Burger Bun aus Malzteig mit Barbecuesauce, Röstzwiebeln,  
Potato Wedges und Sour Cream

€ 18,90

zur Wahl mit: Hacksteak vom Angus Rind und Bacon

oder: mariniertem gegrillten Halloumi-Käse 

*malted dough bun with barbecue sauce, deep fried onions, potato wedges and sour cream  
for choice with Angus beef steak and bacon or with marinated grilled halloumi cheese*

### KALBSGESCHNETZELTES "BAYERISCHE ART"

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

€ 19,90

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

### GESCHMORTE OCHSENBACKE

vom irischen Weideochsen, mit gezogener Rahmsauce,  
Honigmöhren und Kartoffelpüree

€ 22,90

*Braised ox cheek with cream sauce, honey carrots and mashed potatoes*

### FILETTOPF "HOTEL HAASE"

Zwei Schweinefiletsteaks mit aufgeschlagener Sauce Hollandaise,  
frischen Champignons, Erbsen, Karotten und Bratkartoffeln

€ 22,90

*Pot "Hotel Haase": two pork fillet steaks with wipped hollandaise sauce,  
fresh mushrooms, peas and carrots, roasted potatoes*



# Kalte Speisen

## Cold Dishes

### HAUSGEBACKENES GERSTERBROT

belegt mit Avocado, sour Cream, Spiegelei, Salatmix  
und einem Klecks Sauce Hollandaise

€ 11,90

*Homebaked barley bread topped with avocado, sour cream, salad garnish,  
a fried egg and a dollop of hollandaise sauce*

### CAESAR SALAT

Romanaherzen im Parmesandressing mit geschmorten Tomaten,  
frittierten Kapern und Brotchips

€ 16,90

*Caesar salad - romana salad hearts in parmesan dressing with braised tomatoes,  
deep-fried capers and bread crisps*

### GRASDORFER ABENDBROTTELLER

mit zwei Brotsorten, Butter, Frischkäse, Schnittkäse, Camembert,  
Harzer Käse, rohem und gekochtem Schinken, Hähnchenbrust,  
Mettwurst und bunter Salatgarnitur

€ 17,90

*Grasdorf dinner plate with two types of bread, butter, cream and sliced cheese,  
camembert and Harz cheese, raw and cooked ham, sliced chicken breast,  
Mettwurst and colourful salad garnish*

### SALATPLATTE "HAASENSCHMAUS"

verschiedene Blattsalate, Essig-Öl- und Joghurtdressing, Tomatenecken,  
Karotten- und Gurkenstreifen, Eiviertel, Maiskörner und Oliven

€ 17,90

*Large salad plate with assorted lettuces, vinegar- and yoghurt dressing,  
tomato wedges, carrot and cucumber strips, cooked egg, corn and olives*



# Desserts

## Desserts

### GEMISCHTER EISBECHER

mit Schlagsahne und Gebäck

€ 7,80

*Mixed ice cream with whipped cream and biscuit*

### VANILLEEISBECHER

mit heißen Schattenmorellen oder Karamellsauce,  
dazu Schlagsahne und Gebäck

€ 8,50

*Vanilla ice cream with hot cherries or caramel 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 und Schlagsahne

€ 8,50

*Red berry compote with vanilla ice cream and whipped cream*

### AMARETTOBECHER

mit Vanille- und Schokoladeneis, Mandellikör,  
Sahnehaube und Hippenröllchen

€ 8,90

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



# Desserts

## Desserts

### RAFFAELLOMOUSSE

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

€ 8,50

*Raffaello mousse with grated coconut, white chocolate, strawberry puree,  
fruit garnish, whipped cream and a biskuit*

### MASCARPONECREME

mit Amarenakirschen und Amarettinikeksen

€ 8,90

*Mascarpone cream with Amarena cherries and Amaretti biscuits*

### CRÈME BRÛLÉE

mit Früchtegarnitur, Walnusseis, Schlagsahne und Gebäck

€ 9,90

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

### SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

mit karamellisierten Apfelwürfeln, Schlagsahne und Zimt-Zucker-Streuseln € 9,90

*San Sebastian Cheesecake with caramellized apple dices, whipped cream  
and cinnamon sugar crumble*

# Getränke



# Drinks

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Still oder Sprudel	0,25l	€ 3,00
Mineralwasser Still oder Sprudel	0,7l	€ 6,90
Fritz Cola <sup>(1,3,12)</sup>	0,33l	€ 3,70
Fritz Cola ohne Zucker <sup>(1,7,12)</sup>	0,33l	€ 3,70
Fritz Limo Orange <sup>(1,3)</sup> oder Zitrone <sup>(3)</sup>	0,33l	€ 3,70
Fritz Cola Mischmasch (Spezi) <sup>(1,12)</sup>	0,33l	€ 3,70
Bad Pyrmonter Tonic Water <sup>(11)</sup>	0,25l	€ 3,50
Bad Pyrmonter Bitter Lemon <sup>(11)</sup>	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 <sup>(12)</sup>	€ 2,90
Schümli Kaffee-Crème <sup>(12)</sup>	€ 3,20
Tasse Kaffee Hag	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 3,30
Espresso <sup>(12)</sup>	€ 3,10
Cappuccino <sup>(12)</sup>	€ 3,30
Espresso Macchiato <sup>(12)</sup>	€ 3,90
Milchkaffee <sup>(12)</sup>	€ 4,90
Latte Macchiato <sup>(12)</sup>	€ 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 <sup>(1)</sup>	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 <sup>(1)</sup>	28%	€ 2,30
Baileys <sup>(1)</sup>	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 <sup>(1)</sup>	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 <sup>(1,11)</sup> / Hugo	0,2l	€ 7,90
Campari-Orange <sup>(1)</sup> / Campari Soda <sup>(1)</sup>	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

@hotel.haase