

# Sehr geehrter Gast!

Wir begrüßen Sie auf altehrwürdigem Grund und Boden. Hier ließ sich anno 1770 der Hufschmied „Henrich Pottmann“ aus dem Ratsdorf Duissern als erster Siedler in der Duisserner Heide nieder und errichtete dieses Haus.

Im selben Jahr besiedelten zwölf Familien aus Hessen-Darmstadt im Rahmen der Kolonisationsbestrebungen Friedrich des Großen die Duisburger Heide am Niederrhein.



## Vorspeisen

<b>FOLIENKARTOFFEL</b>	7,90 €
mit Hackfleisch und Käse <sup>1</sup> überbacken	
<b>FOLIENKARTOFFEL</b>	6,60 € <b>V</b>
mit herzhafter Kräuterquarkfüllung	
<b>REIBEKÜCHLEIN MIT RÄUCHERLACHS</b>	7,90 €
mit Sahne-Meerrettich <sup>4/7</sup>	
<b>REIBEKUCHEN (NEU)</b>	
mit Paprika, Aubergine, Zucchini und Käse <sup>1</sup> überbacken	7,50 € <b>V</b>
mit Thunfisch, Pfeffersauce, Tomaten und Käse <sup>1</sup> überbacken	7,50 €
mit Bolognese, Pfeffersauce, Tomaten und Käse <sup>1</sup> überbacken	7,90 €

## Suppen

<b>KARTOFFELSUPPE AUS DER TERRINE</b>	6,10 €
nach Hausfrauenart mit Bauernmettwurst <sup>3/7</sup> - auf Anfrage auch vegetarisch <b>V</b>	
<b>FEINE KARTOFFELSUPPE</b>	5,30 € <b>V</b>
in Rahm	
<b>KARTOFFELRAHMSUPPE</b>	6,40 €
mit Räucherlachsstreifen	

Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergenkarte. Enthaltene Zusatzstoffe siehe letzte Seite der Speisenkarte.

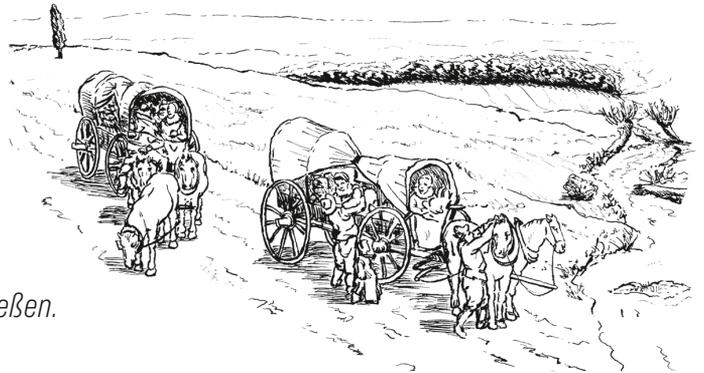
# Kartoffel-Pfannekuchen

aus geschnippten Kartoffeln

<b>DUISSERNPFANNE</b>	16,10 €
mit Schinkenwürfeln <sup>14</sup> und Käse <sup>1</sup> überbacken, gemischter Salat	
<b>NIEDERRHEINISCHER SCHNIPPELPFANNEKUCHEN</b>	15,40 €
mit Blutwurstscheiben <sup>3</sup> , gemischter Salat	
<b>THUNFISCHPFANNE</b>	17,50 €
mit Thunfisch, frischen Tomaten, Kräutern, Zwiebeln und Käse <sup>1</sup> überbacken, gemischter Salat	
<b>PFEFFERPFANNE "SCHARFER HEINRICH"</b>	17,30 €
mit Salami <sup>14</sup> , Pfeffersauce, frischen Tomaten, Oliven <sup>12</sup> , Peperoni <sup>7</sup> und Käse <sup>1</sup> überbacken, gemischter Salat	
<b>NIEDERRHEINISCHER SCHNIPPELPFANNEKUCHEN</b>	15,40 €
mit Bauernmettwurst <sup>3/7</sup> in Scheiben, gemischter Salat	
<b>KARTOFFEL-OMELETTE</b>	16,50 €
mit herzhafter Hackfleischfüllung und Käse <sup>1</sup> überbacken, gemischter Salat - Mögen Sie es gerne etwas schärfer? Dann bestellen Sie ohne Aufpreis das Omelette zusätzlich mit Pfeffersauce, Peperoni und Chili.	

*Das Pottmannsche Anwesen ist seit 1770 eine Stätte niederrheinischer Gastlichkeit und somit laut Stadtarchiv das älteste Gasthaus Duisburgs. Sehen Sie sich um: Das Fachwerk und die Trägerbalken stammen noch aus alter Zeit.*

*Fühlen Sie sich wohl in dieser urgemütlichen, unter Denkmalschutz stehenden Behausung unserer Altvorderen. Zu den wenigen Zeugnissen früherer Zeiten in unserer Stadt gehört auch dieses Haus. Hier können Sie heute herzhaft Kartoffelgerichte nach niederrheinischer Art genießen.*



## Reibekuchen

<b>REIBEKUCHEN PORTION</b>	12,90 €	<b>V</b>
als Beilage empfehlen wir:		
Apfelkompott	4,30 €	<b>V</b>
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich <sup>4/7</sup>	7,20 €	
Kräuterquark	4,30 €	<b>V</b>
Rübenkraut	3,50 €	<b>V</b>

Enthaltene Zusatzstoffe siehe letzte Seite der Speisekarte.

# Pikantes & Deftiges

vom Niederrhein

<b>HIMMEL UND ERDE</b>	16,50 €
Stampfkartoffeln mit Apfelstücken, Speck und gebratenen Blutwurstscheiben <sup>3</sup>	
<b>ENDIVIEN "UNTEREINANDER"</b>	16,50 €
Stampfkartoffeln mit Endiviensalat, Speck <sup>7/14</sup> und gebratenen Blutwurstscheiben <sup>3</sup>	
<b>ZWEI BRATHERINGE</b>	15,60 €
mit Röstkartoffeln <sup>14</sup>	

*Sie wollen gewiss erfahren warum wir den ungewöhnlichen Namen Kartoffel-Kiste gewählt haben, nicht wahr? Nun, hier soll die Kartoffel gewissermaßen einen Ehrenplatz unter den Gerichten einnehmen. Getreu dem Motto: Die Kartoffel gehört nicht in den Keller, sondern auf den Tisch!*

*Wussten Sie, dass Friedrich der Große die Kartoffel bei uns eingeführt hat? Ein Hoch dem Alten Fritz für diese Tat! Er scheute dabei keine Mühe und keine List, die dickschädlichen westfälischen Bauern von der Notwendigkeit des Kartoffelanbaus nach den schrecklichen Kriegsjahren zu überzeugen.*

## Fleischgerichte

<b>KARTOFFELHACKFLEISCHAUFLAUF</b>	15,90 €
mit herzhafter Hackfleischfüllung und Käse <sup>1</sup> überbacken, gemischter Salat	
<b>HOLZFÄLLERSTEAK</b>	18,50 €
hausgebeiztes Schweinenackensteak mit Röstkartoffeln <sup>14</sup> oder zwei Reibekuchen oder Folienkartoffel mit Kräuterquark, Salatteller	
<b>SCHWEINEFILETGESCHNETZELTES IN KRÄUTERRAHM</b>	18,50 €
im Rösti, mit Käse <sup>1</sup> überbacken, gemischter Salat	
<b>SCHWEINEFILETGESCHNETZELTES "TOSKANA"</b>	18,50 €
mit frischen Kräutern und Gewürzen aus der Toskana, getrockneten Kräutertomaten, ital. Käse <sup>1</sup> , Crème fraîche und schwarzen Oliven <sup>12</sup> auf Kartoffelschupfnudeln, gemischter Salat	
<b>SCHWEINEFILETGESCHNETZELTES IN CALVADOS-PFEFFERRAHM<sup>1</sup></b>	18,90 €
mit Kartoffelschupfnudeln, gemischter Salat	
<b>ARGENTINISCHES ROASTBEEF (220G)</b>	29,50 €
Rumpsteak mit herzhafter Pfefferrahmsauce <sup>1</sup> oder hausgemachter Kräuterbutter, dazu Röstkartoffeln <sup>14</sup> oder zwei Reibekuchen oder Folienkartoffel mit Kräuterquark, Salatteller	

Enthaltene Zusatzstoffe siehe letzte Seite der Speisekarte.

# Vegetarische Kartoffelspezialitäten

## VEGETARISCHES KARTOFFEL-OMELETTE 17,50 € V

mit Paprika, Aubergine, Zucchini im Kartoffelmantel und Käse<sup>1</sup> überbacken, gemischter Salat  
Wahlweise auch die scharfe Variante mit Pfeffersauce, Peperoni und Chili

## GEMÜSE-GRATINKARTOFFELAUFLAUF 14,90 € V

mit frischem Gemüse, in Sahne und Käse<sup>1</sup> überbacken, gemischter Salat

## DUISSERNPFANNE VEGETARISCH 15,90 € V

mit frischen Tomaten und Käse<sup>1</sup> überbacken, gemischter Salat

## KARTOFFELSCHUPFNUDELN "TOSKANA" 16,50 € V

mit frischen Kräutern und Gewürzen<sup>3/7</sup> aus der Toskana, getrockneten Kräutertomaten,  
ital. Käse<sup>1</sup>, Crème fraîche und schwarzen Oliven<sup>12</sup> auf Kartoffelnudeln, gemischter Salat

*In einer Anekdote heißt es, der Alte Fritz habe, als die sturen Bauern von den unbekanntenen Knollen nichts wissen wollten, sich von einem Mann aus seinem Gefolge eine Flasche reichen lassen. „Das ist Kartoffelschnaps, Leute“, sagte seine Majestät und ließ die Flasche reihum gehen.*

*Von dem Augenblick an hatte der Alte Fritz gewonnen.*

*Die Bauern leckten sich genüsslich die Lippen und entschieden sich für den Anbau der Knolle.*

*Und da man aus den vielen Kartoffeln nicht nur Schnaps brennen konnte, wanderte der größte Teil in die Pfannen und Töpfe. Auch bei uns, lieber Gast, können Sie neben Kartoffelschnaps und einem zischenden Bier herzhaft Kartoffelgerichte genießen.*



## Salate

## SALATTELLER 5,30 € V

## GROBER SALATTELLER 13,40 € V

mit Folienkartoffel und Kräuterquark, Schafskäse

## GROBER SALATTELLER 17,10 €

mit Schweinefiletstreifen frisch aus der Pfanne

# Kinderteller

<b>ZWEI REIBEKUCHEN</b>	6,50 € <b>V</b>
mit Apfelkompott	
<b>SAHNEPÜREE ODER KARTOFFELSCHUPFNUDELN</b>	6,50 €
mit Bolognese	
<b>GRATIN-KARTOFFELAUFLAUF</b>	6,50 €
mit Hackfleischfüllung und Käse <sup>1</sup> überbacken	

# Süßspeisen

<b>HAUSGEMACHTE ROTE BEERENGRÜTZE</b>	5,90 €
mit Vanilleeis <sup>1</sup> und Sahne	
<b>VANILLEEIS<sup>1</sup> MIT SAHNE</b>	6,00 €
und heißen Kirschen oder heißer Schokoladensoße	
<b>FRISCHE BELGISCHE WAFFEL MIT VANILLEEIS<sup>1</sup> UND SAHNE</b>	8,50 €
und „hausgemachter Roter Beerengrütze“ oder „heißen Kirschen“	

*Möchten Sie unsere Gerichte zum Mitnehmen? Fragen Sie nach der Außer-Haus Karte.*

# Warme Getränke

<b>TASSE KAFFEE</b>	2,90 €
<b>TASSE CAPPUCCINO</b>	3,60 €
<b>GLAS LATTE MACCHIATO</b>	4,20 €
<b>TASSE ESPRESSO</b>	2,90 €
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	4,90 €
<b>TASSE SCHOKOLADE MIT AUFGESCHÄUMTER MILCH</b>	3,80 €
<b>GLAS TEE</b>	3,00 €

# Alkoholfreie Getränke

<b>SINALCO COLA</b> <sup>1/10</sup>	0,30 l	3,40 €
<b>SINALCO COLA ZERO</b> <sup>1/4/5/6/7</sup>	0,30 l	3,40 €
<b>SINALCO ORANGE</b> <sup>1/7</sup>	0,30 l	3,40 €
<b>SINALCO ZITRONE</b>	0,30 l	3,40 €
<b>MINERALWASSER KL. FLASCHE</b>	0,25 l	3,00 €
<b>MINERALWASSER GR. FLASCHE</b>	0,70 l	5,90 €
<b>STILLES MINERALWASSER KL. FLASCHE</b>	0,20 l	3,00 €
<b>BITTER LEMON</b> <sup>11</sup>	0,20 l	3,30 €
<b>ORANGENSAFT</b>	0,20 l	3,00 €
<b>APFELSAFT NATURRÜB</b>	0,20 l	3,00 €
<b>APFELSCHORLE (ZUM SELBERMISCHEN)</b>	0,45 l	5,30 €

Flasche Mineralwasser 0,25 l und eine Karaffe Apfelsaft Naturrüb 0,2 l

*Die Kartoffel-Kiste kann und will keine „Grand-Hotel-Atmosphäre“ vermitteln, sie soll eine Stätte sein, die anheimelnd und gemütlich ist, ein Treffpunkt für alle Bürger, die dies schätzen und lieben.*

*Unser Wunsch: Fühlen Sie sich wohl! Und guten Appetit!*

## Biere

<b>KÖNIG PILSENER</b>	0,30 l	3,80 €
<b>KÖNIG PILSENER</b>	0,40 l	4,90 €
<b>KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI</b>	0,33 l	3,60 €
<b>DIEBELS ALT</b>	0,30 l	3,80 €
<b>DIEBELS ALT</b>	0,40 l	4,90 €
<b>ERDINGER WEIßBIER</b>	0,50 l	4,90 €
<b>ERDINGER ALKOHOLFREI</b>	0,50 l	4,90 €
<b>BITBURGER RADLER ALKOHOLFREI</b>	0,33 l	3,60 €
<b>FELDSCHLÖSSCHEN MALZ</b>	0,33 l	3,50 €

Enthaltene Zusatzstoffe siehe letzte Seite der Speisekarte.

# Unsere Weine

<b>WEISBURGUNDER [TROCKEN] PFALZ</b>	0,20 l	6,60 €
 In der Nase das Aroma reifer Stachelbeeren. Cremig, weicher, harmonischer Wein mit einer feinen Säure.	0,75 l	21,80 €
<b>DORNFELDER [HALBTROCKEN] PFALZ</b>	0,20 l	6,50 €
 In der Nase Sauerkirsche und Anklänge von Brombeeren. Feinfruchtiger, vollmundiger Rotwein mit feinem Schmelz.	0,75 l	21,80 €
<b>"CASILLERO DEL DIABLO" CABERNET SAUVIGNON [TROCKEN] CHILE</b>	0,20 l	6,50 €
 Immer wieder eine teuflische Sünde wert! Weiche Tannine, imposante Würze, reife Pflaumen und cremige Vanille im Abgang.	0,75 l	21,80 €
<b>"DEGÚ" SYRAH ROSÉ [TROCKEN] SÜDFRANKREICH</b>	0,20 l	6,20 €
 Sehr offene Nase nach Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren. Leichte Süße am Gaumen. Herrlich frisch und fruchtbetont.	0,75 l	20,50 €

*Die folgenden Weine beziehen wir vom Weingut Philipp Schnabel.  
Der St. Martinshof und seine Weinberge liegen in Siefersheim,  
Wöllstein und Wonsheim - hier bietet Rheinhessen ein  
einzigartiges Terroir mit spitzen Lagen und perfektem Klima.  
Genau diese Umstände machen aus den Trauben schließlich  
Weine mit Profil! [[www.stmartinshof.de](http://www.stmartinshof.de)]*



<b>SCHEUREBE [LIEBLICH] RHEINHESSEN</b>	0,20 l	6,50 €
 Cassis meets gelbe Früchte! Echtes Rheinhessen mit tropischer Frische.	0,75 l	21,80 €
<b>RIESLING [TROCKEN] RHEINHESSEN</b>	0,20 l	6,40 €
 Die Rheinhessischen Böden schenken dem Riesling eine bekömmliche Säure. So muss ein fruchtiger Riesling schmecken. Fein & frisch.		
<b>BLANC DE NOIR VOM SCHWARZRIESLING [FEINHERB] RHEINHESSEN</b>	0,20 l	6,60 €
 Eine weiß-gekelterte Rotweintrabe. Gnadenlos fruchtig und ausdrucksstark.	0,75 l	21,80 €
<b>GRAUER BURGUNDER [TROCKEN] RHEINHESSEN</b>	0,20 l	6,50 €
 Der Junge aber körperreiche Wein schmeichelt mild und fruchtig, fast tropisch mit Zitrus, Aprikose und Ananas.	0,75 l	21,80 €

# Sekt

<b>JAHRGANGSSEKT [TROCKEN]</b>	0,75 l	16,90 €
<b>JAHRGANGSSEKT [TROCKEN] PICCOLO</b>	0,20 l	4,90 €
<b>PROSECCO [SPRITZIGER, LEICHT MOUSSIERENDER WEIN]</b>	0,75 l	16,50 €
<b>PROSECCO [SPRITZIGER, LEICHT MOUSSIERENDER WEIN] PICCOLO</b>	0,20 l	5,90 €

# Spirituosen

<b>APEROL SPRITZ</b>	0,20 l	5,60 €
<b>LILLET ROSÉ WILDBERRY</b>	0,20 l	5,90 €



**UNSER "GÖNNER"** 2 cl 3,90 €

Eisgekühlter "hauseigener" Kartoffelschnaps mit Reibeküchlein, Räucherlachs & Olive<sup>1</sup>

**HAUSEIGENER KARTOFFELSCHNAPS** 2 cl 2,80 €

Eine bekömmliche Spezialität hergestellt für die Kartoffel-Kiste

<b>LINIE AQUAVIT</b>	2 cl	3,50 €
<b>JUBILÄUMS AQUAVIT</b>	2 cl	3,50 €
<b>GRAPPA</b>	2 cl	4,20 €
<b>WALD-HIMBEERGEIST</b>	2 cl	4,20 €
<b>WILLIAMS-CHRIST BIRNENBRAND</b>	2 cl	4,20 €
<b>FERNET BRANCA</b>	2 cl	3,60 €
<b>UNDERBERG</b>	2 cl	3,60 €
<b>JÄGERMEISTER</b>	2 cl	3,60 €
<b>RAMAZZOTTI</b>	2 cl	3,60 €
<b>AVERNA</b>	2 cl	3,60 €
<b>BAILEYS</b>	2 cl	3,50 €

# Unsere Zulieferer



*Landwirt Loskamp, Hamminkeln - Seit vielen Jahren unser Lieferant für landwirtschaftliche Produkte wie z.B. Eiern von Hof-Hühnern aus artgerechter Bodenhaltung und Kartoffeln aus kontrolliertem Anbau.*  
[[www.hof-loskamp.de](http://www.hof-loskamp.de)]



*Metzgerei Ganiels, Dinslaken - Ebenfalls seit langer Zeit unser Partner für Fleisch- und Wurstwaren. Metzgermeister Dirk Ganiels garantiert, dass nur Fleisch aus nachhaltiger Landwirtschaft aus unserer Region (z.B. Voerde am Niederrhein) verarbeitet wird. Auf Fleisch aus der Massentierhaltung wird verzichtet.*

*Sein Betrieb erhält ständige Auszeichnungen für herausragende Leistungen - wie z.B. den Ehrenpreis des Landes „Meister.Werk.NRW 2022“* [[www.fleischerei-ganiels.de](http://www.fleischerei-ganiels.de)]

## **WURST OASE, Dinslaken**

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten. Sofern Zusatzstoffe enthalten sind, findet sich eine Ziffer hinter der Speise / dem Getränk. 1 - mit Farbstoff · 3 - mit Geschmacksverstärker · 4 - mit Süßungsmittel oder Süßungsmittel · 5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken · 7 - mit Antioxidationsmittel · 10 - koffeinhaltig · 11 - chininhaltig · 12 - geschwärzt · 14 - mit Natripökelsalz