

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

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

Suppen

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

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

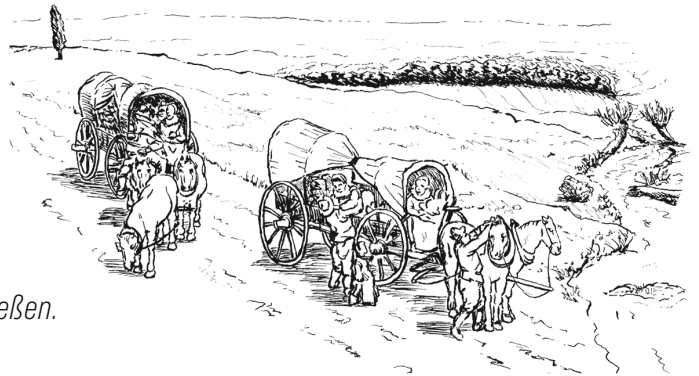
Kartoffel-Pfannekuchen

aus geschnipelten Kartoffeln

DUISSERNPFANNE	16,10 €
mit Schinkenwürfeln ¹⁴ und Käse ¹ überbacken, gemischter Salat	
NIEDERRHEINISCHER SCHNIPPELPFANNEKUCHEN	15,40 €
mit Blutwurstscheiben ³ , gemischter Salat	
THUNFISCHPFANNE	17,50 €
mit Thunfisch, frischen Tomaten, Kräutern, Zwiebeln und Käse ¹ überbacken, gemischter Salat	
PFEFFERPFANNE "SCHARFER HEINRICH"	17,30 €
mit Salami ¹⁴ , Pfeffersauce, frischen Tomaten, Oliven ¹² , Peperoni ⁷ und Käse ¹ überbacken, gemischter Salat	
NIEDERRHEINISCHER SCHNIPPELPFANNEKUCHEN	15,40 €
mit Bauernmettwurst ^{3/7} in Scheiben, gemischter Salat	
KARTOFFEL-OMELETTE	16,50 €
mit herzhafter Hackfleischfüllung und Käse ¹ 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

REIBEKUCHEN PORTION	12,90 €	V
als Beilage empfehlen wir:		
Apfelkompott	4,30 €	V
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich ^{4/7}	7,20 €	
Kräuterquark	4,30 €	V
Rübenkraut	3,50 €	V

Enthaltene Zusatzstoffe siehe letzte Seite der Speisekarte.

Pikantes & Deftiges

vom Niederrhein

HIMMEL UND ERDE	16,50 €
Stampfkartoffeln mit Apfelstücken, Speck und gebratenen Blutwurstscheiben ³	
ENDIVIEN "UNTEREINANDER"	16,50 €
Stampfkartoffeln mit Endiviensalat, Speck ^{7/14} und gebratenen Blutwurstscheiben ³	
ZWEI BRATHERINGE	15,60 €
mit Röstkartoffeln ¹⁴	

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

KARTOFFELHACKFLEISCHAUFLAUF	15,90 €
mit herzhafter Hackfleischfüllung und Käse ¹ überbacken, gemischter Salat	
HOLZFÄLLERSTEAK	18,50 €
hausgebeiztes Schweinenackensteak mit Röstkartoffeln ¹⁴ oder zwei Reibekuchen oder Folienkartoffel mit Kräuterquark, Salatteller	
SCHWEINEFILETGESCHNETZELTES IN KRÄUTERRAHM	18,50 €
im Rösti, mit Käse ¹ überbacken, gemischter Salat	
SCHWEINEFILETGESCHNETZELTES "TOSKANA"	18,50 €
mit frischen Kräutern und Gewürzen aus der Toskana, getrockneten Kräutertomaten, ital. Käse ¹ , Crème fraîche und schwarzen Oliven ¹² auf Kartoffelschupfnudeln, gemischter Salat	
SCHWEINEFILETGESCHNETZELTES IN CALVADOS-PFEFFERRAHM¹	18,90 €
mit Kartoffelschupfnudeln, gemischter Salat	
ARGENTINISCHES ROASTBEEF (220G)	29,50 €
Rumpsteak mit herzhafter Pfefferrahmsauce ¹ oder hausgemachter Kräuterbutter, dazu Röstkartoffeln ¹⁴ 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 Käse¹ überbacken, gemischter Salat
Wahlweise auch die scharfe Variante mit Pfeffersauce, Peperoni und Chili

GEMÜSE-GRATINKARTOFFELAUFLAUF 14,90 € V

mit frischem Gemüse, in Sahne und Käse¹ überbacken, gemischter Salat

DUISSERNPFANNE VEGETARISCH 15,90 € V

mit frischen Tomaten und Käse¹ überbacken, gemischter Salat

KARTOFFELSCHUPFNUDELN "TOSKANA" 16,50 € V

mit frischen Kräutern und Gewürzen^{3/7} aus der Toskana, getrockneten Kräutertomaten,
ital. Käse¹, Crème fraîche und schwarzen Oliven¹² 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

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

Süßspeisen

HAUSGEMACHTE ROTE BEERENGRÜTZE	5,90 €
mit Vanilleeis ¹ und Sahne	
VANILLEEIS¹ MIT SAHNE	6,00 €
und heißen Kirschen oder heißer Schokoladensoße	
FRISCHE BELGISCHE WAFFEL MIT VANILLEEIS¹ UND SAHNE	8,50 €
und „hausgemachter Roter Beerengrütze“ oder „heißen Kirschen“	

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

Warme Getränke

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

Alkoholfreie Getränke

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

KÖNIG PILSENER	0,30 l	3,80 €
KÖNIG PILSENER	0,40 l	4,90 €
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI	0,33 l	3,60 €
DIEBELS ALT	0,30 l	3,80 €
DIEBELS ALT	0,40 l	4,90 €
ERDINGER WEIBBIER	0,50 l	4,90 €
ERDINGER ALKOHOLFREI	0,50 l	4,90 €
BITBURGER RADLER ALKOHOLFREI	0,33 l	3,60 €
FELDSCHLÖSSCHEN MALZ	0,33 l	3,50 €


Enthaltene Zusatzstoffe siehe letzte Seite der Speisekarte.

Unsere Weine

WEIBBURGUNDER [TROCKEN] PFALZ	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 €


DORNFELDER [HALBTROCKEN] PFALZ	0,20 l	6,50 €
 In der Nase Sauerkirsche und Anklänge von Brombeeren. Feinfruchtiger, vollmundiger Rotwein mit feinem Schmelz.	0,75 l	21,80 €


"CASILLERO DEL DIABLO" CABERNET SAUVIGNON [TROCKEN] CHILE	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 €


"DEGÚ" SYRAH ROSÉ [TROCKEN] SÜDFRANKREICH	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]*



SCHEUREBE [LIEBLICH] RHEINHESSEN	0,20 l	6,50 €
 Cassis meets gelbe Früchte! Echtes Rheinhessen mit tropischer Frische.	0,75 l	21,80 €

RIESLING [TROCKEN] RHEINHESSEN	0,20 l	6,40 €
 Die Rheinhessischen Böden schenken dem Riesling eine bekömmliche Säure. So muss ein fruchtiger Riesling schmecken. Fein & frisch.		

BLANC DE NOIR VOM SCHWARZRIESLING [FEINHERB] RHEINHESSEN	0,20 l	6,60 €
 Eine weiß-gekelterte Rotweintrabe. Gnadenlos fruchtig und ausdrucksstark.	0,75 l	21,80 €

GRAUER BURGUNDER [TROCKEN] RHEINHESSEN	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

JAHGANGSSEKT [TROCKEN]	0,75 l	16,90 €
JAHGANGSSEKT [TROCKEN] PICCOLO	0,20 l	4,90 €
PROSECCO [SPRITZIGER, LEICHT MOUSSIERENDER WEIN]	0,75 l	16,50 €
PROSECCO [SPRITZIGER, LEICHT MOUSSIERENDER WEIN] PICCOLO	0,20 l	5,90 €

Spirituosen

APEROL SPRITZ	0,20 l	5,60 €
LILLET ROSÉ WILDBERRY	0,20 l	5,90 €



UNSER "GÖNNER" 2 cl 3,90 €

Eisgekühlter "hauseigener" Kartoffelschnaps mit Reibeküchlein, Räucherlachs & Olive¹

HAUSEIGENER KARTOFFELSCHNAPS 2 cl 2,80 €

Eine bekömmliche Spezialität hergestellt für die Kartoffel-Kiste

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



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]

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