

Salate

Großer gemischter Salat (g.o.f.i.j.)
mit gekochtem Schinken und Gouda
(Large mixed salad with ham and gouda cheese)

11,50 €

Großer gemischter Salat (g.o.f.i.j.d.2)
mit Fetakäse, Thunfisch und Oliven
(Large mixed salad with Feta cheese, tuna and olives)

11,50 €

Alkoholfreie Getränke

Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	1l	4,90 €
Fritz Cola, Fritz Cola light	0,33l	3,90 €
Lütt's Landlust-Schorlen (Rhabarber, Johanna, Rote Früchte, Holunder)	0,33l	3,90 €
Vitamalz	0,33l	3,90 €

Biere

Bitburger Premium Pils	0,33l	3,90 €
Clausthaler extraherb, alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Weizenbier, hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5l	4,90 €
Duckstein	0,5l	5,20 €

Spirituosen

Rattenkiller	2cl	3,90 €
--------------	-----	--------

Hergestellt nach einem uralten Rezept, überliefert aus den Zeiten des Rattenfängers

Weine

Hamelner Grauer Burgunder trocken	0,75l	18,00 €
Fotz Grauburgunder, trocken, alkoholfrei	0,75l	15,00 €
Russbach Weißer Burgunder trocken	0,75l	16,00 €
Russbach Riesling trocken	0,75l	16,00 €
Kleiner Rattenfänger Rose	0,75l	15,00 €
Souvenir du Var, Rose, trocken	0,75l	17,00 €
Primitivo Puglia	0,75l	16,00 €
Bordeaux Hamelner Rotspon trocken	0,75l	16,00 €
Borsao, vino tinto, seleccion 2023	0,75l	19,50 €
Cuvee Rattenfänger Rotwein	0,75l	16,00 €
Heidelbeerwein	0,745l	15,00 €
Brombeerwein	0,745l	15,00 €



Seit über 42 Jahren
purer Genuss!

Version: 2026-sk-v06

LieferPFANNE

Inh. Marc Spencer
📍 Hummenstr. 12 • 31785 Hameln
☎ 0 51 51 / 98 18 480
🌐 www.lieferpfanne-hamel.de
✉ lecker@lieferpfanne-hamel.de
📘 /lieferpfannehm
📷 /lieferpfanne

Öffnungszeiten

Montag geschlossen
Dienstag - Sonntag
11:00 - 13:00 Uhr
Dienstag - Donnerstag
17:00 - 19:00 Uhr
Freitag - Sonntag
17:00 - 20:00 Uhr

Liefergebiete

Hameln
Afferde, Klein Berkel

Anfahrtskosten

2,50 €
3,50 €

Für Firmen KOSTENFREIE Anfahrt!

Mindestbestellwert 15,- €
Annahmeschluss bis Ende der Öffnungszeiten



Telefon-Bestellung
05151 98 18 480



Online-Bestellung
lieferpfanne-hamel.de

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff
2. Milcheiweiß
3. Geschmacksverstärker
4. Konservierungsstoffe
5. Nitritpökelsalz
6. Süßungsmittel
7. Koffein
8. Chinin
9. eine Phenylalaninquelle
10. Antioxidationsmittel
11. Phosphat

Stand Juni 2026
Alte Preise verlieren
ihre Gültigkeit.

Allergene:

- a. glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- b. Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fisch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkürbisse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamia, Queenslandnüsse)
- i. Senf oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Sellerie oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Schwefeldioxid und Sulfite
- l. Lupinen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- m. Weichtiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Sesamsamen

05151/
98 18 480



Fotograf: Hans Regenauer

Serviervorschlag

Kartoffelraspel-Pfannekuchen
mit gebratener Aubergine, Zucchini,
Rinderhack, Zaziki & Tomaten

15,50 €



Schinkenspeck-Pfannekuchen
mit frischen Pfifferlingen,
Lauch und Sour Creme

nach Verfügbarkeit 17,20 €



Sommerkarte

Pfannekuchen
mit Serrano-Schinken,
Mozzarella, Frühlings-
zwiebeln, getrockneten
Tomaten & Balsamico

16,20 €

Kartoffelraspel-
Pfannekuchen
mit Rinderhack,
Zwiebeln, Jalapenos,
Sauce Hollandaise
& Käse

15,50 €



* Aktionen nicht kombinierbar

4,6 von 5 Sterne bei Google & Facebook



EIN ECHTER TEIL DER
HAMELNER GESCHICHTE

Süße Pfannekuchen

Nr. 1 mit Zucker (a,c,g)

Süßer Pfannekuchen mit Zucker
(with sugar on top)

Nr. 2 mit eingebackenen Äpfeln (a,c,g)

Süßer Pfannekuchen mit eingebackenen Äpfeln
(with baked in apple-slices)

Nr. 3 mit Apfelmus (a,c,g,10)

Süßer Pfannekuchen mit Apfelmus und Schokostreusel
(with applesauce and chocolate sprinkles)

Nr. 4 mit Äpfeln, Röst-Mandeln, Zimt und Quark (a,c,h,g)

Süßer Pfannekuchen mit Äpfeln, Röst-Mandeln, Zimt und Quark
(with apple-slices, roasted almonds, cinnamon and quark)

Nr. 5 mit Preiselbeeren (a,c,g)

Süßer Pfannekuchen mit Preiselbeeren und Schokostreusel
(with cranberries and chocolate sprinkles)

Nr. 6 mit Nutella (a,c,h,g)

Süßer Pfannekuchen mit Nutella und Schokostreusel
(with Nutella and chocolate sprinkles)

Nr. 8 Bananen und Ahornsirup (a,c,g)

Süßer Pfannekuchen mit Bananen und Ahornsirup
(with banana and maple syrup)

Herzhafte Pfannekuchen

Nr. 14 mit Räucherlachs auf Sour Cream (a,c,d,f,g,i,j,3,l)

Herzhafter Pfannekuchen mit Räucherlachs mit Sahnemeerrettich auf Sour Cream
(with smoked salmon with creamed horseradish on sour cream)

Nr. 15 mit Feigen, Lauch und Ziegenkäse (a,c,g)

Herzhafter Pfannekuchen mit Feigen, Lauch und Ziegenkäse
(with figs, leek and goat cheese)

Nr. 16 mit Thunfisch, Zwiebeln Hirtenkäse, Gouda und Oliven (a,c,d,g,2)

Herzhafter Pfannekuchen mit Thunfisch, Zwiebeln, Hirtenkäse, Gouda und Oliven
(with tuna, onions, shepherds-cheese, gouda and olives)

Nr. 17 mit Lamm-Steaklets auf Gartengemüse, Kartoffelraspeln und Sauce Hollandaise (a,3,c,f,g,i,j)

Herzhafter Pfannekuchen mit Lamm-Steaklets auf frischem Gartengemüse, Kartoffelraspeln und Sauce Hollandaise
(with lamb-meat, fresh vegetables, shredded potatoes and hollandaise sauce)

Nr. 19 mit frischen Champignons und Käse überbacken (a,3,c,f,g,i,j)

Herzhafter Pfannekuchen mit frischen Champignons und Käse überbacken
(with fresh mushrooms and baked with cheese)

Nr. 20 mit Rahmspinat und Käse überbacken (a,c,g,11)

Herzhafter Pfannekuchen mit Rahmspinat und Käse überbacken
(with creamed spinach and baked with cheese)

VEGGY
5,90 €

VEGGY
7,90 €

VEGGY
7,50 €

VEGGY
8,90 €

VEGGY
7,50 €

VEGGY
7,90 €

VEGGY
9,50 €

VEGGY
13,90 €

VEGGY
13,50 €

VEGGY
14,90 €

VEGGY
16,90 €

VEGGY
12,50 €

VEGGY
11,90 €

Nr. 22 mit Mettwurst, gebutterten Zwiebeln und Käse (a,g,i,j,11,c,f)

Herzhafter Pfannekuchen mit Mettwurst, gebutterten Zwiebeln und Käse
(with salami, buttered onions and cheese)

Nr. 23 mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Currysauce und Käse (a,g,i,j,11,c,f)

Herzhafter Pfannekuchen mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Currysauce und Käse
(with chicken breast, onions, currysauce and cheese)

Nr. 24 mit frischen Champignons, Zwiebeln und Käse (a,3,c,f,g,i,j)

Herzhafter Pfannekuchen mit frischen Champignons, Zwiebeln und Käse
(with fresh mushrooms, onions and cheese)

Nr. 25 mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse (a,c,g,11,10)

Herzhafter Pfannekuchen mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse
(with ham, pineapple and cheese)

Nr. 26 mit gekochtem Schinken, Camembert, Preiselbeeren und Williams-Christ-Birne (a,c,g,10)

Herzhafter Pfannekuchen mit gekochtem Schinken, Camembert, Preiselbeeren und Williams-Christ-Birne
(with ham, camembert, cranberries and pear)

Nr. 27 mit hausgemachtem Sahnegeschnetzeltes mit Champignons (a,g,c,f,i,j,3)

Herzhafter Pfannekuchen mit Champignons und hausgemachtem Sahnegeschnetzeltes
(with homemade stripes of roasted pork, mushrooms and cream sauce)

Nr. 28 mit hausgemachtem Sahnegeschnetzeltes mit Champignons und Käse (a,g,c,f,i,j,3,11)

Herzhafter Pfannekuchen mit hausgemachtem Sahnegeschnetzeltes mit Champignons und Käse
(with homemade stripes of roasted pork and cream sauce, mushrooms and cheese)

Nr. 29 mit hausgemachtem Chili con Carne (a,3,c,f,g,i,j)

Herzhafter Pfannekuchen mit hausgemachtem Chili con Carne
(with homemade chili con carne)

Nr. 30 mit hausgemachtem Chili con Carne und Käse (a,3,c,f,g,i,j,11)

Herzhafter Pfannekuchen mit hausgemachtem Chili con Carne und Käse
(with homemade chili con carne and cheese)

Nr. 31 mit frischem Gartengemüse und Käse (a,3,11,c,f,g,i,j)

Herzhafter Pfannekuchen mit frischem Gartengemüse und Käse
(with fresh vegetables and cheese)

Nr. 32 mit Gemüse und Rinderhack an Sauce Hollandaise (a,3,c,f,g,i,j)

Herzhafter Pfannekuchen mit Gemüse und Rinderhack an Sauce Hollandaise
(with vegetables and minced meat with hollandaise sauce)

Nr. 51 mit hausgemachtem „Indisch-Mix“ (a,c,g)

Herzhafter Pfannekuchen mit hausgemachtem „Indisch-Mix“ - Currysauce, Mungobohnensprossen, Ananas, Hähnchenbrust, Champignons und Kokosmilch nach „Indischer Art“
(with homemade Indian inspired – currysauce, mung bean sprouts, pineapple, chicken breast, mushrooms and Indian coconut milk)

Nr. 52 mit Gorgonzola, Tomate und Spinat (a,c,g)

Herzhafter Pfannekuchen mit Gorgonzola, Tomate und Spinat
(with gorgonzola, tomatoes and spinach)

12,50 €

14,50 €

VEGGY
13,90 €

13,90 €

13,90 €

13,90 €

13,90 €

13,90 €

14,90 €

VEGGY
13,50 €

13,90 €

14,90 €

VEGGY
12,50 €

Nr. 54 mit Rindergulasch und Rotkohl (a,c,g)

Herzhafter Pfannekuchen mit Rindergulasch und Rotkohl
(with beef goulash and red cabbage)

16,30 €

Kartoffelraspel-Pfannekuchen

Nr. 33 mit eingebackenen Zucchini-scheiben, Frühlingszwiebeln und Crème fraîche (a,3,c,f,g,i,j)

Kartoffelraspel-Pfannekuchen mit eingebackenen Zucchini-scheiben, Frühlingszwiebeln und Crème fraîche
(with inbaked zucchini slices, scallions and crème fraîche)

VEGGY
12,50 €

Nr. 34 mit herzhaftem Schinkenspeck und Preiselbeeren (a,c,g,10)

Kartoffelraspel-Pfannekuchen mit herzhaftem Schinkenspeck und Preiselbeeren
(with diced ham and cranberries)

11,90 €

Schinkenspeck-Pfannekuchen

Nr. 35 mit Rahmspinat (a,c,10,g)

Schinkenspeck-Pfannekuchen mit Rahmspinat
(with creamed spinach)

11,90 €

Nr. 36 mit Camembert (a,c,10,g)

Schinkenspeck-Pfannekuchen mit Camembert
(with camembert)

11,90 €

Nr. 37 mit Camembert und Preiselbeeren (a,10,c,g)

Schinkenspeck-Pfannekuchen mit Camembert und Preiselbeeren
(with camembert and cranberries)

12,50 €

Nr. 38 Wagenrad (a,10,3,c,f,g,i,j)

Schinkenspeck-Pfannekuchen mit Kochschinken, Mettwurst, Zwiebeln, frische Champignons, Spinat und Gouda
(with ham, salami, onions, fresh mushrooms, spinach and gouda)

14,90 €

Nr. 39 mit gekochtem Schinken, Spinat und Käse (a,c,g,11,10)

Schinkenspeck-Pfannekuchen mit gekochtem Schinken, Spinat und Käse
(with ham, spinach and cheese)

13,90 €

Nr. 40 mit pikantem Ziegenkäse auf Blattspinat (a,c,10,g)

Schinkenspeck-Pfannekuchen mit pikantem Ziegenkäse auf Blattspinat
(with goat cheese and spinach)

12,50 €

Nr. 41 mit Ingwer und Gouda überbacken (a,c,10,g)

Schinkenspeck-Pfannekuchen mit Ingwer und Gouda überbacken
(with bits of ginger and baked with gouda)

11,90 €

Nr. 55 mit Bratkartoffeln, Speck und Spiegelei (a,c,g)

Schinkenspeck-Pfannekuchen mit Bratkartoffeln, Speck und Spiegelei
(with fried potatoes, diced ham and a fried egg on top)

14,90 €

Fotografierte Speisen & Getränke sind Servierbeispiele und nicht verbindlich.
Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten.

