

## **Suppen und Vorspeisen**

### **Kürbissuppe**

6,90€

**Krabbensuppe** mit Sahnehaube

6,90€

**Bruschetta** auf Hausbrot

5,90€

### **Kleine Gerichte**

**Ender Matjesfilet** mit Hausfrauensauce,

Bratkartoffeln und Salat

15,90€

**Hausgebeizter-Lachs** mit

Senf-Dill-Sauce, Röstitaler und Salat

14,90€

**Nordseekrabben** auf Ostfriesischem

Schwarzbrot mit Spiegelei und Salat

16,90€

### **Empfehlungen des Tages**

**Lachsfilet** auf Pfannengemüse und

Kartoffelspalten

21,90€

## **Hauptgänge**

### **Fisch**

**Zanderfilet** auf Bandnudeln in Gemüse-  
weißweinsauce

20,90€

**Kabeljaufilet** auf Ratatouille mit  
Bratkartoffeln

21,90€

**Steinbeißerfilet** auf Weißweinrisotto

mit Gemüse

22,90€

### **Fleisch**

**Rinderfiletsteak** mit Kräuterbutter,

Gemüse und Kartoffelspalten

24,90€

**Schweinefilet (Freilandschwein)** auf

Pilzrahmsauce mit Röstitaler

20,90€

**Tranchiertes Rumpsteak** vom hiesigen  
**Weiderind** auf gebratenen Edelpilzen mit

Süßkartoffelpommes und Salat

23,90€



## Salate

### Kleiner Salat

4,90€

### Großer gemischter Salat

7,90€

Zusätzlich dazu :

Hirtenkäse 4,00€

Lachsfilet 8,00€

Steak Streifen 9,00€

Zanderfilet 7,00€

## Kindergeschichte

### Nuggets mit Pommes

7,50€

### Nudeln mit Tomatensauce

6,90€

## Vegetarisch

### Gemüse-Käsepfanne

mit frischen und getrockneten Tomaten,  
Zucchini, Oliven, Schafskäse, Parmesan und

Pasta

13,90€

### Steinpilz-Ravioli mit Pilzrahmsauce

14,90€

## Aus Gutem das Beste machen

Für diesen Anspruch steht unser  
Küchenchef Philipp Pütz mit seinem Team.  
Gute Küche mit besten saisonalen Zutaten  
erwartet Sie bei uns.

Unser Restaurant besteht durch gut  
bürgerliche Küche mit vielen regionalen  
Fisch- und Fleischgerichten, die täglich  
frisch raffiniert zubereitet werden.

## Getränke (Auswahl)

### Aperitifs

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry,

Gin Pink, Campari Amalfi,

Campari Orange, Pimms o`clock

0,3l 6,90€

Winzersekt von Geiger aus Franken

0,2l 3,90€

### Biere vom Fass

Bitburger, Jever oder Köstritzer

0,3l 3,20€

0,5l 4,40€

### Limonaden Deichlimo

Cola, Cola Zero, Orange, Zitrone, Apfel und  
Holunder

0,33l 2,70€

Auricher Rhabarberschorle

0,33l 3,30€

## Desserts

**Apfelmühle mit Vanilleeis**  
6,90€

**Mousse au Chocolaté**  
mit Beeren  
6,90€

**Crème Brûlée**  
mit Früchten und Sandorkeis  
7,90€

**Rotweinzwetschgen in Crêpes mit**  
Quark-Holunderkeis  
7,90€

**Greetsieler Eiskeime**  
Vanille, Sahne-Kirsche,  
Quark-Holunder, Schokolade, Salted-  
Caramel, Sanddorn  
je Kugel 1,50€

**Gemischter Eisbecher mit Beeren**  
und Früchten  
5,50€

## Weine

**Hauswein rot oder weiß** (Müller-Thurgau  
oder Portugieser) trocken  
0,2l 3,90€

**Rotling vom Weingut Geiger** aus Franken  
0,2l 4,90€

**Silvaner vom Weingut Geiger**  
aus Franken  
0,2l 4,40€

**Grüner Veltiner, Gmeinböck Weinviertel**  
Österreich, trocken  
0,2l 4,90€

**Spätburgunder vom Weingut Geiger**  
aus Franken, trocken  
0,2l 4,90€

**Merlot, Vin de Pays doc**  
trocken  
0,2l 5,90€

**Regent Domina vom Weingut Geiger**  
halbtrocken  
0,2l 5,90€