

## **Suppen und Vorspeisen**

**Tomatencremesuppe**

6,90€

**Krabbensuppe** mit Sahnehaube

7,90€

**Bruschetta** auf Hausbrot

6,90€

**Kleiner gemischter Salat**

4,90€

**Carpaccio vom Rinderfilet**

mit Pinienkernen, Rauke und Parmesan

14,90€

## **Kleine Gerichte**

**Hausgebeizter-Lachs** mit

Senf-Dill-Sauce, Röstitaler und Salat

16,90€

**Nordseekrabben** auf gebuttertem

**Ostfriesischen Schwarzbrot**

mit Spiegelei und Salat

18,90€

**Großer gemischter Salat**

mit Entrecôte 20,90€

mit Garnelen 19,90€

mit Schellfisch 18,90€

mit Lachsfilet 20,90€

## **Empfehlung des Tages**

**Rotbarschfilet** auf Ratatouille

mit Bratkartoffeln

21,90€

## **Hauptgänge**

### **Fisch**

**Schollenfilet** mit Senfsauce,

Schwarzwälderschinken, Krabben

und Salzkartoffeln

22,90€

### **Fischfilet Teller**

auf Zitronenbutter-Sauce mit

Bratkartoffeln

25,90€

**Matjesfilet** mit Hausfrauensauce

Salatbukett und Bratkartoffeln

18,90€

**Kabeljaufilet** auf Linsengemüse

mit Salzkartoffeln

21,90€

**Lachsfilet** auf Pfannengemüse

und Kartoffelspalten

23,90€

## **Kindergerichte**

### **Kinderschnitzel vom Schwein**

mit Pommes und Gemüse

8,90€

### **Nuggets mit Pommes**

7,50€

### **Fischstäbchen**

mit Kartoffelpüree, Erbsen und Möhren

8,90€

### **Bandnudeln mit Tomatensauce**

6,90€

### **Pfannkuchen mit hausgemachter**

Marmelade

6,90€

## **Vegetarisch**

### **Gemüsekäsepfanne**

mit frischen und getrockneten Tomaten,

Fetakäse, Parmesan, Oliven,

und Nudeln

13,90€

### **Spargelravioli**

mit grünem Spargel, Kirschtomaten,

rote Zwiebeln in Weißweinsauce

15,90€

## **Desserts**

### **Mousse au Chocolat**

mit Beeren und Früchte

6,90€

### **Crème Brûlée**

mit Früchten und Joghurt-Pfirsicheis

7,90€

### **Sahne-Mascarponecreme**

mit Eierlikör und Löffelbiskuit

6,90€

### **Gebackene Apfelküchle**

mit Vanilleeis

5,90€

### **Greetsieler Eiscreme**

Joghurt-Pfirsich, Sanddorn, Schokolade,

Mango, Rum-Krokant und Stracciatella

je Kugel 1,60€

### **Gemischter Eisbecher**

mit Sahne, Beeren und Früchte

5,90€



### **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,  
Campari Orange, Campari Amalfi,  
Pimms o`clock, Gin Tonic, Gin Pink,**  
0,3l 6,90€

**Winzersekt von Geiger aus Franken**  
0,2l 4,90€

#### **Bier vom Fass**

**Jever, Bitburger, Köstritzer**  
0,3l 3,40€  
0,5l 4,60€

**Auricher Rhabarberschorle**  
3,50€

#### **Limonaden Deichlimo**

**Cola, Cola Zero, Orange, Zitrone, Holunder**  
0,33l 2,90€

## **Weine**

**Hauswein rot oder weiß** (Müller-Thurgau oder Portugieser) trocken und halbtrocken  
0,2l 4,20€

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

**Silvaner vom Weingut Geiger**  
aus Franken  
5,90€

**Grauburgunder** vom Weingut Schick aus Rheinhessen, trocken  
0,2l 5,90€

**Spätburgunder vom Weingut Geiger**  
aus Franken, trocken  
0,2l 5,90€

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

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

## **Empfehlung des Tages**

**Tomahawk vom Freilandschwein auf  
Ratatouille und Pommes**

21,90€

## **Hauptgang**

### **Fleisch**

**Weidelammfilet auf Speckbohnen,  
Jus und Bratkartoffeln**

22,90€

**Rinderfilet vom hiesigen Weiderind  
auf Edelpilze, Pfeffer Rahmsauce  
und Pommes**

25,90€

**Tranchiertes Rumpsteak vom hiesigen  
Weiderind auf Schmorzwiebeln mit  
Süßkartoffelpommes und Salat**

23,90€

### **Steak und Filet Teller**

**Vom Rind, Schwein und Hähnchen  
mit Gemüse, Pfeffersauce  
und Kartoffelspalten**

28,90€

**Pikantes Hähnchen-Geschnetzeltes  
mit Paprika-Rahm Sauce und Butterreis**

21,90€