

Suppen und Vorspeisen

Spargelcremesuppe

6,90€

Krabbensuppe mit Sahnehaube

7,90€

Bruschetta

auf Hausbrot

6,90€

Matjestatar

mit Gurke und Apfel

7,90€

Kleiner gemischter Salat

4,90€

Kleine Gerichte

Hausgebeizter Lachs mit

Senf-Dill-Sauce, Röstitaler und Salat

16,90€

Nordseekrabben auf gebuttertem Ostfriesischen Schwarzbrot

mit Spiegelei und Salat

18,90€

Tomaten-Basilikumsalat

mit Fetakäse

7,90€

Großer gemischter Salat

mit Rumpsteak 20,90€

mit Rinderfilet 25,90€

mit Garnelen 19,90€

mit Kabeljaufilet 18,90€

Empfehlung des Tages

Kalte Fischplatte

mit Emden Matjes, Rollmops, Krabben,
gebeiztem Lachs und Pfeffermakrele dazu

hausgemachter Kartoffelsalat

23,90€

Hauptgänge

Fisch

Fischfilet Teller

auf Zitronenbutter-Sauce mit

Bratkartoffeln

25,90€

Zanderfilet auf Gemüsenudeln

in Weißweinsauce

21,90€

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

Salatbukett und Bratkartoffeln

16,90€

Schollenfilet mit Krabben und Schwarzwälderschinken

dazu hausgemachter Kartoffelsalat

22,90€

Rotbarschfilet

auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

21,90€

Lachsfilet auf Pfannengemüse

dazu Kartoffelecken

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 Spargel, Kirschtomaten,
rote Zwiebeln in Weißweinsauce

15,90€

Desserts

Gegrillte Banane

mit Honig und Erdnusseis

6,90€

Panna Cotta mit Himbeersauce

7,90€

Gebackene Apfelküchle

mit Bananeneis

6,90€

Greetsieler Eiscreme

Joghurt-Pfirsich, Banane, Sanddorn,
Erdbeere, Erdnuss und Sahne-Karamell
je Kugel 1,60€

Gemischter Eisbecher

mit Sahne, Beeren und Früchte

6,90€



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
trocken
0,2l 5,90€

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

Empfehlung des Tages

Hähnchengeschnetzeltes

in Paprikarahmsauce

dazu Reis

21,90€

Hauptgang

Fleisch

Schweinefilet auf Pilzrahmsauce

mit Bärlauchnocken

22,90€

Rinderfilet vom hiesigen Weiderind

mit Edelpilze, Pfefferrahmsauce

und Pommes

26,90€

Tranchiertes Rumpsteak vom hiesigen

Weiderind auf Schmorzwiebeln mit

Süßkartoffelpommes und Salat

23,90€

Steakhüfte vom hiesigen Weiderind

mit Kräuterbutter, Gemüse und

Kartoffelchips

21,90€

Kalbsschnitzel aus der Pfanne

dazu hausgemachter Kartoffelsalat

20,90€

Kalbsschnitzel aus der Pfanne

mit Pfeffersauce und Pommes

22,90