



### **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 besticht durch gut bürgerliche Küche mit vielen regionalen Fisch- und Fleischgerichten, die täglich frisch raffiniert zubereitet werden.

## **Empfehlungen des Tages**

### **Gebratenes Zanderfilet**

mit Nudeln in Pilzrahm

21,90€

### **Schweinefilet vom Freilandschwein**

mit Pilzrahmsauce und Röstitaler

22,90€

### **Boeuf Bourguignon**

mit Speck, Möhren, Champignons  
und Schalotten, dazu Spätzle

21,90€

### **Steckrübeneintopf**

mit Kartoffeln und Möhren

11,90€

## **Suppen und Vorspeisen**

### **Krabbensuppe**

mit Sahnehaube

7,90€

### **Kürbissuppe**

mit Kürbiskernöl und Sahnehaube

6,90€

### **Bruschetta**

auf Hausbrot

6,90€

### **Roastbeef Bruschetta**

auf Hausbrot

13,90€

### **Matjestatar**

mit Gurke und Apfel

6,90€

### **Lachstatar**

mit Kiwi und Frischkäse

7,90€

## Hauptgänge

### Fisch

### Kleine Gerichte

**Hausgebeizter Lachs mit**  
Senf-Dill-Sauce, Röstitaler und Salat  
16,90€

**Nordseekrabben auf gebuttertem**  
**Ostfriesischen Schwarzbrot**  
mit Spiegelei und Salat  
18,90€

**Kaltes Roastbeef Sous vide gegart**  
mit Remoulade, Salatbouquet  
und Bratkartoffeln  
19,90€

### Fischfiletteller

mit Bratkartoffeln und  
Zitronen-Buttersauce  
24,90€

### Gebratene Schollenfilets

mit Krabben, Schwarzwälder Schinken und  
Senfsauce dazu Salzkartoffeln  
19,90€

### Matjesfilet mit Hausfrauensauce

mit Bratkartoffeln und Salat  
16,90€

### Kutterscholle

mit Zitronenbutter, Kartoffeln und Salat  
19,90€

### Rotbarschfilet

mit Ratatouille und Wildreis  
20,90€

## Hauptgänge

### Fleisch

#### Tranchiertes Rumpsteak vom hiesigen Weiderind

mit Pfannengemüse und Süßkartoffelpommes

24,90€

#### Kalbsschnitzel aus der Pfanne

mit Pfeffersauce, Pommes und Salat

21,90€

#### Entrecôte vom hiesigen Weiderind

mit Rotwein-Tomaten-Zwiebeln,  
Kräuterbutter und Kartoffelspalten

24,90€

#### Große Schweinerei

mit grober Bratwurst, Bauchfleisch  
rückwärts gegart, Kartoffelstampf,

Rahmspitzkohl und Bratensauce

18,90€

#### Tomahawk vom Freilandschwein

mit Ratatouille und Kartoffelspalten

22,90€

## Kindergerichte

### Kinderschnitzel vom Schwein

mit Pommes und Gemüse

8,90€

### Fischstäbchen

mit Kartoffelpüree, Erbsen und Möhren

8,90€

### Nudeln

mit Ratatouille

6,90€

### Pfannkuchen

mit hausgemachter Marmelade

5,90€

### Nuggets und Pommes

6,90€

### Für die kleinen Bambini

### Kartoffel-Möhrenpüree

3,50€

### Mini-Pfannkuchen

mit hausgemachter Marmelade

2,90€

## **Vegetarisch**

**Steinpilzravioli**  
mit Pilzrahmsauce  
14,90€

**Schlemmerpfanne**  
mit Süßkartoffeln, Bohnen, Pilzen, Möhren,  
Zucchini, Paprika, Aubergine, und Fenchel  
14,90€

**Gemüsekäse Pfanne**  
mit getrockneten und frischen Tomaten,  
Oliven, Fetakäse und Nudeln  
14,90€

**Süßkartoffelgnocchi**  
mit Ratatouille  
12,90€

## **Desserts**

**Creme Brûlée**  
mit Heidelbeersorbet  
7,90€

**Greetsieler Eiscreme**  
Sanddorn, Vanille, Haselnuss,  
Erdbeer-Sorbet, Schokolade,  
Rum-Krokant, Joghurt Pfirsich,  
Heidelbeer-Sorbet  
je Kugel 1,60€

**Gemischter Eisbecher**  
mit Beeren, Früchten und Sahne  
6,90€

**Schoko-Mousse**  
mit Beeren  
6,90€

**Ostfriesischer Klütje**  
mit Vanilleeis  
und Vanillesauce  
6,90€

**Apfelküchle**  
mit Joghurt-Pfirsich Eis  
6,90€

**Ostfriesenbecher**  
Vanilleeis mit Bohntjesopp und Sahne  
6.90€

**Bananensplit**  
Banane mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce  
6,90€



## Getränke (Auswahl)

### Aperitifs

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry,  
Campari Orange, Campari Amalfi,  
Pimms o` Clock, Gin Tonic, Gin Pink,  
Ramazzotti Rosato

0,3l 7,90€

Winzersekt von Geiger aus Franken

0,2l 4,90€

Flasche Pinot Noir Rose

Winzersekt  
0,75l 22,90€

### Bier vom Fass

Jever, Bitburger, Benediktiner Weizen

0,3l 3,60€

0,5l 5,60€

Auricher Rhabarberschorle oder  
Apfel-Johannisbeer-Schorle

3,50€

### Limonaden Deichlimo

Cola, Orange, Zitrone, Holunder

0,33l 2,90€

### Auricher Säfte

Apfel, Maracujanektar, Multivitamin,  
Orangen

2,90€

## Salate

Kleiner gemischter Salat

4,90€

Großer gemischter Salat

8,90€

wahlweise

mit Rumpsteak 19,90€

mit Garnelen 18,90€

mit Hirtenkäse 14,90€

mit Entrecôte 20,90€

mit Seesaibling 18,90€

## **Weine**

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

**Grüner Veltliner vom Weingut Schick**  
6,50€

**Riesling Spätlese vom Weingut Schick**  
lieblich  
5,90€

**Merlot**  
trocken  
0,2l 5,90€

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

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

**Flasche Château Croix Mouton 2015**  
Bordeaux  
0,75l 32,90€

**Flasche Silvaner vom Weingut Schick**  
trocken  
0,75l 23,90€

## **Kürbiskarte**

### **Vorspeise**

**Kürbissuppe**  
mit Kürbiskernöl und Sahnehaube  
6,90€

**Kürbis Bruschetta**  
mit Fetakäse  
7,90€

### **Hauptspeise**

**Gebratenes See-Saiblingsfilet**  
mit Kürbisrisotto  
22,90€

### **Dessert**

**Gebackene Kürbis Creme**  
mit Zimt Sahne  
7,90€