



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

Wildgulasch vom heimischen Wild

mit Preiselbeeren und Spätzle

24,90€

Entenbrust mit Orangensauce

Speckbohnen und Bratkartoffeln

26,90€

Skrei Winterkabeljau

mit Pak Choi, Senfdillsauce
und Salzkartoffeln

23,90€

Gebratenes Steinbeißerfilet

auf Pastinaken Risotto und Salat

21,90€

Suppen und Vorspeisen

Krabbensuppe

mit Safranschaum

7,90€

Bouillabaisse

9,90€

Süßkartoffelcreme Suppe

mit saurer Sahnehaube

7,90€

Bruschetta

auf Hausbrot

8,90€

Matjestatar

mit Gurke, Apfel und Hausfrauensauce

8,90€

Lachstatar

mit Kiwi und Frischkäse

9,90€

Lauwarmer Hirtenkäse paniert

auf Feldsalat und Honig Senf Dressing

8,90

Kleine Gerichte

Hausgebeizter Lachs

mit Senf-Dill-Sauce, Röstitaler und Salat

16,90€

Nordseekrabben auf gebuttertem Ostfriesischen Schwarzbrot

mit Spiegelei und Salat

18,90€

Kalte Fischplatte

mit verschiedenen Fischspezialitäten

17,90€

Kaltes Roastbeef Sous vide gegart

mit Remoulade und Bratkartoffeln

19,90€

Salate

Kleiner gemischter Salat

4,90€

Großer gemischter Salat

8,90€

wahlweise..

mit Rumpsteak 19,90€

mit Garnelen 18,90€

mit Hirtenkäse 14,90€

Hauptgänge

Fisch

Matjesfilet mit Hausfrauensauce Salat und

Bratkartoffeln

16,90€

Gebratene Schollenfilets

mit Krabben, Schwarzwälder Schinken und
Senfdillsauce dazu Salzkartoffeln

19,90€

Gebratenes Zanderfilet

mit Nudeln in Gemüsesauce

19,90€

Fischfiletteller

mit Bratkartoffeln und Zitronen-
Buttersauce

24,90€

In Knoblauch gebratene Garnelen

mit Kirschtomaten, Tagliatelle und
Weißweinsauce

23,90€

Hauptgänge

Fleisch

Schweinefilet vom Freilandschwein

mit Rosenkohl, Burgunder Sauce

und Röstitaler

22,90€

Tranchiertes Rumpsteak vom hiesigen

Weiderind

mit Pfannengemüse und Süßkartoffelpommes

26,90€

Lamm Rücken auf Rahmspitzkohl

mit Jus und Kartoffelgratin

25,90€

Entrecôte vom hiesigen Weiderind

mit Rotwein-Tomaten-Zwiebeln,

Kräuterbutter und Kartoffelspalten

25,90€

Kindergerichte

Kinderschnitzel vom Schwein

mit Pommes und Gemüse

9,90€

Fischstäbchen

mit Kartoffelpüree, und Gemüse

9,90€

Nuggets und Pommes

7,90€

Pfannkuchen

mit Marmelade

6,90€

Vegetarisch

Schlemmerpfanne

mit Kartoffeln, Bohnen, Pilze, Möhren,
Zucchini, Paprika, Aubergine, und Fenchel

14,90€

Steinpilzravioli

mit Edelpilzen, Ricotta und Kirschtomaten

13,90€

Gemüsekäse Pfanne

mit getrockneten und frischen Tomaten,
Oliven, Fetakäse und Nudeln

14,90€

Desserts

Creme Brûlée

mit Sanddorn Eis

8,90€

Gebackene Apfelküchle

mit Vanille Eis

6,90€

Greetsieler Eiscreme

Sanddorn, Vanille, Sahne-Kirsch, Schoko,

Rum-Krokant

je Kugel 1,65€

Ostfriesen Becher

Mit Bontjesopp, Sahne, Beeren und Früchte

6,90€

Frittiertes Eis

Sanddorn und Jogurt-Orange

6,90€

Heiße Waffeln mit Vanilleeis und Sahne

Wahlweise...

.. mit Kirschen

.. mit Banane und Schokosauce

5,90€

Bratapfel

mit Vanille Sauce und Rumkrokant Eis

7,90€

Weine

Hauswein weiß oder rot (Müller-Thurgau
oder Portugieser) trocken und halbtrocken

0,2l 4,60€

Rotling vom Weingut Geiger aus Franken

0,2l 5,20€

Grauburgunder vom Weingut Schick

6,90€

Grüner Veltliner vom Weingut Schick

6,50€

Flasche Chardonnay Weingut Schick

0,75l 22,90€

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

1,0l 32,90€

GASTHOF GROSSER KRUG
RESTAURANT · CAFE · HOTEL



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

3,50€

Limonaden Deichlimo

Cola, Cola Zero, Orange, Zitrone, Holunder

0,33l 2,90€

Auricher Säfte

Apfel, Maracujanektar, Multivitamin,
Orangen

2,90€