



### **Aus Gutem das Beste machen**

Für diesen Anspruch steht unser Küchenchef Philipp Pütz mit seinem Team. Gute Küche mit besten saisonalen Zutaten aus der Region erwarten Sie bei uns. Lamm aus der Marsch, Wild aus heimischen Forsten, Fisch hauptsächlich aus der Nordsee, Rind, Schwein und Salat und Gemüse von regionalen Bauernhöfen. Wir fordern von unseren Lieferanten die Beachtung von Tierwohl und schonenden Ackerbau. Auch weil es schmeckt!

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergene wenden Sie sich an unser Personal.

## **Empfehlungen des Tages**

### **Matjesfilet mit Hausfrauensauce**

Bratkartoffeln und Salat

18,90€

### **Gemüsekäse Pfanne**

mit getrockneten und frischen Tomaten, Oliven, Fetakäse und Nudeln

17,90€

### **Rinderfilet vom hiesigen Weiderind**

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und Kroketten

32,90€

## **Suppen und Vorspeisen**

### **Krabbensuppe**

mit Safranschaum

8,90€

### **Klare Fischsuppe**

aus Meer und mehr

9,90€

### **Tomatencremesuppe**

mit Sahnehaube

7,90€

### **Bouillabaisse**

#### **mediterrane Fischsuppe**

mit Fisch und Muscheln, reicht auch für einen kleinen Hunger als Hauptgang

14,90€

### **Spargelcreme Suppe**

mit Einlage und Sahnehaube

7,90€

### **Bruschetta**

auf Hausbrot

8,90€

### **Matjestatar**

mit Gurke, Apfel und Hausfrauensauce

9,90€

### **Lachstatar**

mit Kiwi und Frischkäse

12,90€

### **Lauwarmer Hirtenkäse paniert**

auf Feldsalat und Honig Senf Dressing

9,90€

## **Kleine Gerichte**

### **Hausgebeizter Lachs**

mit Senf-Dill-Sauce, Röstitaler und Salat

16,90€

### **Nordseekrabben auf gebuttertem Ostfriesischen Schwarzbrot**

mit Spiegelei und Salat

21,90€

### **Kaltes Roastbeef Sous vide gegart**

mit Salat und Bratkartoffeln

21,90

### **Roastbeef Bruschetta**

mit Senfschaum

16,90€

## **Salate**

### **Kleiner gemischter Salat**

4,90€

### **Großer gemischter Salat**

10,90€

wahlweise..

mit Rumpsteak 24,90€

mit Garnelen 24,90€

mit Hirtenkäse 16,90€

## **Hauptgänge**

### **Fisch**

#### **Gebratene Schollenfilets**

mit Krabben, Schwarzwälder Schinken  
und Senfdillsauce dazu Salzkartoffeln

22,90€

#### **Fischfiletteller**

mit Bratkartoffeln, Zitronen-Buttersauce  
und Salat

27,90€

#### **Gebrautes Zanderfilet**

mit Nudeln in Gemüsesauce

23,90€

#### **Gebrautes Knurrhahnfilet**

auf Pilz-Risotto dazu Salat

25,90€

#### **Lachsfilet mit Sesamkruste**

auf Pfannengemüse dazu Kartoffelspalten

26,90€

#### **In Knoblauch gebratene Garnelen**

mit Kirschtomaten, Tagliatelle

und Weißweinsauce

29,90€

## Hauptgänge

### Fleisch

#### Schweinefilet vom Freilandschwein

mit Pilzrahmsauce und Kroketten

24,90€

#### Kalbsschnitzel aus der Pfanne

mit Pfeffersauce, Pommes und Salat

22,90€

#### Entrecôte vom hiesigen Weiderind

mit Rotwein-Tomaten-Zwiebeln,  
Kräuterbutter und Kartoffelspalten

29,90€

#### Zweierlei vom Lamm

Rücken und Braten geschmort aus der Keule  
mit grünem Spargel, Jus und Bratkartoffeln

26,90€

#### Tranchiertes Rumpsteak vom hiesigen Weiderind

mit Pfannengemüse und Süßkartoffelpommes

29,90€

### Vegetarisch

#### Steinpilzravioli

mit Pilzrahmsauce

16,90€

#### Kartoffel-Gnocchi

mit Bärlauch-Creme, Pinienkernen  
und Parmesan

17,90€

#### Penne Avocado

mit Pinienkernen, Tomaten und Parmesan

18,90€

#### Schlemmerpfanne

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

16,90€

## **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€

## **Desserts**

### **Crème Brûlée**

mit Joghurt-Orange

9,90€

### **Greetsieler Eiscreme**

Erdbeer-Sorbet, Vanille, Quark-Holunder,  
Schoko, gesalzener Karamell, Wiener-Mandel

Joghurt-Orange

je Kugel 2,00€

### **Früchte Becher**

mit frischen Früchten, Eis und Sahne

8,90€

### **Ostfriesenbecher**

mit beschwipsten Rosinen, Vanille Eis und

Sahne

9,90€

### **Zweierlei Mousse**

mit Beeren und Früchten

7,90€

## Weine

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

0,2l 4,60€

**Grauburgunder vom Weingut Schick**

6,90€

**Grüner Veltliner vom Weingut Schick**

6,50€

**Flasche Weissburgunder Weingut Schick**

1,0l 24,90€

**Spätburgunder Mundart vom Weingut**

**Geiger**

trocken

0,2l 5,90€

**Merlot B vom Weingut Gmelin Angelbachtal**

**Barrique ausgebaut**

trocken

0,75l 28,00€

**Flasche Château Croix Mouton 2019**

**Bordeaux**

0,75l 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, Holunder Spritz,  
Limoncello Spritz**

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, Traube**

2,90€

## **Spargelkarte**

### **Spargelcreme Suppe**

mit Einlage und Sahnehaube

7,90€

### **Portion Spargel**

mit Sauce Hollandaise oder Butter  
und Salzkartoffeln

19,90€

wahlweise..

**mit Lachs 29,90€**

**mit Kochschinken und Serrano 28,90€**

**mit Kabeljau 28,90€**

**mit Rinderfilet 36,90€**

**mit Schweinefilet 29,90€**

**mit Zanderfilet 27,90€**

### **Spargelravioli**

mit grünem Spargel, Tomaten  
und Weißweinsauce

16,90€