



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€

Tomahawk vom Freilandschwein

mit Ratatouille und Kartoffelspalten

25,90€

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€

Gebratenes Zanderfilet

mit Nudeln in Gemüsesauce

23,90€

Gebratenes 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, gesalzene 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 angebaut

trocken

0,75l 28,00€

Flasche Château Croix Mouton 2019

Bordeaux

0,75l 32,90€

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€