



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

Maischolle mit Zitronenbutter
selbstgemachtem Kartoffelsalat
24,90€

Schweinefilet vom Freilandschwein
mit Pilzrahmsauce und Kroketten
24,90€

Ostfriesische Naschplatte
-Kühl wie der Norden Land und Meer-
Spezialitäten aus der Region
Für 1 Person 15,90 €
Für 2 Personen 25,90 €

Suppen und Vorspeisen

Krabbensuppe
mit Safranschaum
8,90€

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€

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 und Pilzrahmsauce
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€

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

Bratkartoffeln und Salat
18,90€

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€

mit Knurrhahn 21,90€

Hauptgänge

Fleisch

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€

Rinderfilet vom hiesigen Weiderind

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und
Kroketten

32,90€

Vegetarisch

Steinpilzravioli

mit Pilzrahmsauce

16,90€

Kartoffel-Gnocchi

mit Bärlauch-Creme, Pinienkernen
und Parmesan

17,90€

Gemüsekäse Pfanne

mit getrockneten und frischen Tomaten,
Oliven, Fetakäse und Nudeln

17,90€

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-Orangen Eis

9,90€

Greetsieler Eiscrème

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

Joghurt-Orange

je Kugel 2,00€

Früchte Becher

mit frischen Früchten, Eis und Sahne

8,90€

Erdbeer Becher

mit Vanille Eis, frischen Erdbeeren und

Sahne

9,90€

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€

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 Rumpsteak 32,90€

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€