



### **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**

### **Gemüsekäse Pfanne**

mit getrockneten und frischen Tomaten, Oliven, Fetakäse und Nudeln

17,90€

### **Tomahawk vom Freilandschwein**

mit Ratatouille und Herzoginkartoffeln

25,90€

### **Lachsfilet mit Sesamkruste**

auf Pfannengemüse dazu Kartoffelspalten

26,90€

### **Kalte Fischplatte**

mit verschiedenen Fischspezialitäten

17,90€

## **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€

## **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€

### **Ostfriesische Naschplatte**

**-Kühl wie der Norden Land und Meer-**

Spezialitäten aus der Region

Für 1 Person 15,90 €

Für 2 Personen 25,90 €

## **Salate**

### **Tomate-Mozzarella-Salat mit Balsamico Dressing**

8,90 €

### **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

### Fisch

**Maischolle mit Zitronenbutter**  
selbstgemachtem Kartoffelsalat  
24,90€

**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€

**In Knoblauch gebratene Garnelen**  
mit Kirschtomaten, Tagliatelle  
und Weißweinsauce  
29,90€

**Matjesfilet mit Hausfrauensauce**  
Bratkartoffeln und Salat  
18,90€

## 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€

**Schweinefilet vom Freilandschwein**  
mit Pilzrahmsauce und Kroketten  
24,90€

## **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€

**Gefüllte Zucchini**  
Gefüllt mit Tomate, Fetakäse, und Zwiebeln,  
überbacken mit Käse, dazu Wildreis  
14,90€

## **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, Sanddorn

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€

### **Ostfriesentörtchen**

mit beschwipsten Rosinen

6,90€

### **Zweierlei Mousse**

mit Beeren und Früchten

7,90€

## Spargelkarte

### **Spargelcrème 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€

### **Spargel-Avocado-Salat**

dazu Lachsfilet mit Sesamkruste

25,90€



## Weine

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

0,2l 4,60€

**Grauburgunder vom Weingut Schick**

6,90€

**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, Benediktiner Weizen**

0,3l 3,60€

0,5l 5,60€

**Auricher Schorlen**

Rhabarber, Apfel & Apfel-Johannisbeere

3,50€

**Limonaden Deichlimo**

Cola, Cola Zero, Orange, Zitrone, Holunder

0,33l 2,90€

**Auricher Säfte**

Apfel, Maracujanektar, Multivitamin

Orangen, Traube

2,90 €