



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 €