



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

Hüftsteak vom hiesigen Weiderind

mit Sous vide gegarten Möhren,
Kräuterbutter und Kroketten

26,90€

Gebratener Knurrhahn

auf Pilz-Risotto dazu Salat

25,90€

Tomahawk vom Freilandschwein

mit Ratatouille und Herzoginkartoffeln

25,90€

Wildschweinbratwurst

mit Pommes Frites und Pfeffersauce

13,90€

Suppen und Vorspeisen

Krabbensuppe

mit Safranschaum

8,90€

Klare Fischsuppe

aus Meer und mehr

9,90€

Pfifferlingrahmsuppe

mit 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, Herzoginkartoffeln
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 €

Gebackener Fetakäse

mit Knoblauch, auf Tomaten

dazu gegrilltes Hausbrot

14,90€

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€

mit Pfifferlingen 17,90€

mit Hüftsteak 22,90€

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

auf Linsengemüse mit gebratenem
Frühlingslauch, Currysauce und Tagliatelle

23,90€

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

Bratkartoffeln und Salat

18,90€

Gebratenes Rotbarschfilet

mit Spinat, Kirschtomaten und
Edelpilzen auf Spinattagliatelle und Riesling
Sauce

25,90€

In Knoblauch gebratene Garnelen

mit Kirschtomaten, Tagliatelle
und Weißweinsauce

26,90€

Lachsfilet mit Sesamkruste

auf Pfannengemüse dazu Kartoffelspalten

26,90€

Hauptgänge

Fleisch

Kalbsschnitzel aus der Pfanne

mit Pfeffersauce, Pommes und Salat
22,90€

Tranchiertes Rumpsteak

vom hiesigen Weiderind

mit Pfannengemüse und Süßkartoffelpommes

29,90€

Entrecôte vom hiesigen Weiderind

mit gebratenen Pfifferlingen,
Kräuterbutter und Kartoffelspalten

29,90€

Schweinefilet vom Freilandschwein

mit Pfifferlingrahmsauce und Kroketten

24,90€

Hähnchenroulade im Baconmantel

gefüllt mit gegrillter Paprika, Fetakäse und
Tomaten auf Ratatouille mit Wildreis

21,90€

Hähnchengeschnetzeltes

mit Frühlingszwiebeln und Pinienkernen dazu
Reis und Tsatsiki

15,90€

Zweierlei vom Lamm

Rücken und Braten geschmort aus der Keule
mit Bohnen im Speckmantel, Jus und

Bratkartoffeln

26,90€

Vegetarisch

Steinpilzravioli
mit Pilzrahmsauce
16,90€

Penne Avocado
mit Pinienkernen, Tomaten und Parmesan
18,90€

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

Gemüsekäse Pfanne
mit getrockneten und frischen Tomaten,
Oliven, Fetakäse und Nudeln
17,90€

Pfifferling-Rührei
auf gebuttertem Schwarzbrot
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

Greetsieler Eiscreme

Erdbeer-Sorbet, Vanille, Quark-Holunder,
gesalzene Karamell, Wiener-Mandel
Zitrone, Joghurt-Orange, Sanddorn
je Kugel 2,00€

Erdbeer Becher

mit Vanille Eis, frischen Erdbeeren und
Sahne
9,90€

Ostfriesenbecher

mit beschwipsten Rosinen, Vanille Eis und
Sahne
9,90€

Crème Brûlée

mit Joghurt- Orangen Eis
7,90€

Apfelküchle gebacken

mit Vanilleeis
7,90€

Weine

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

0,2l 4,60€

Riesling Spätlese vom Weingut Schick

lieblich

0,2l 5,90€

Grauburgunder vom Weingut Schick

trocken

0,2l 6,50€

Spätburgunder Mundart vom Weingut Geiger

trocken

0,2l 5,90€

Rotling Mundart vom Weingut Geiger

trocken

0,2l 4,90€

Merlot B vom Weingut Gmelin Angelbachtal

Barrique ausgebaut

trocken

0,75l 28,00€

Flasche Château Croix Mouton 2019

Bordeaux

0,75l 32,90€

Chardonnay vom Weingut Schick

trocken

0,75l 22,90€

Weißburgunder vom Weingut Schick

trocken

1,0l 23,90€



Getränke (Auswahl)

Aperitifs

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry,
Campari Orange, Campari Spritz,
Pimms o` Clock, Gin Tonic, Gin Pink,
Ramazzotti Rosato, Holunder Spritz,

Limoncello Spritz

Sarti Spritz, Sarti Lemon 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, Köstritzer

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 €