



Aus Gutem das Beste machen

Für diesen Anspruch steht unser Küchenteam. 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 Allergenen wenden Sie sich an unser Personal.

Empfehlung des Tages

REHRAGOUT

WILDREIS | SALAT
22,50

WILDFANG-GARNELEN

ZITRONENPFEFFER SAUCE | TAGLIATELLE
ERBSENKRESSE
28,50

SEETEUFEL-BÄCKCHEN

TAGLIATELLE | CHERRYTOMATEN
KNOBLAUCH | TOMATEN-PAPRIKA CREME
23,50

ZWEIERLEI VOM DAMWILD

LEBER | RÜCKEN
GEBRATENER SPARGEL
SALZKARTOFFELN | WILD-JUS
31,50

Suppe und Vorspeise

KRABBENSUPPE
NORDSEEKRABBen | SAHNE
9

BÄRLAUCH SUPPE
SAHNE
6,50
+ WILDFANG GARNELE 9,50

ROTE BETE CARPACCIO
HASELNÜSSE | FELDSALAT
7,50

LACHSTATAR
HAUSBROT | ROTE ZWIEBELN
11,50

JAKOBSMUSCHELN
WAKAME SALAT | KORIANDER-MAYO
15,50
ALS HAUPTGANG
21,50

Vegetarisch

BÄRLAUCH-RISOTTO
WILDER BROKKOLI | LAUCH-VELOUTÉ
17,50

OFENKARTOFFEL
KRÄUTER SCHMAND | SALAT
12,50

WAHLWEISE MIT
EDELPIZZEN + 5
GRAVED LACHS + 5
NORDSEEKRABBen + 10

BÄRLAUCH-RAVIOLI
FRISCHKÄSE | RUCOLA
PARMESAN
16,50

Hauptgang

SKREI

WINTERKABELJAU
KARTOFFEL-SAUERKRAUTPÜREE
POMMERY-SENFSAUCE
29,90

FISCHTELLER

SALZKARTOFFELN | BEURRE-BLANC
GURKENSALAT
28,50

ZANDERFILET IN PANKOKRÄUTER-KRUSTE
TAGLIATELLE | WEISSWEIN-SAUCE | SALAT
25,50

EMDER MATJES

HAUSFRAUENSAUCE | BRATKARTOFFELN
SALAT
18,50

RUMPSTEAK VOM BIO-RIND

PORTWEIN-SCHALOTTEN
ROSMARINKARTOFFELN | SALAT
33,50

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN

GEKRÄUTERTES KARTOFFELPÜREE
ROTWEIN BIRNEN | ROSMARIN-JUS
26,50

WIENER SCHNITZEL

BRATKARTOFFELN | GURKENSALAT
PREISELBEEREN
27,50

SCHWEINE RÜCKEN STEAK

EDELPIILZE IN RAHM | POMMES | SALAT
22,50

REHRÜCKEN

GRÜNER SPARGEL | BÄRLAUCH RISOTTO
JUS
29,50

Dessert

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

SCHOKOEIS
7,90

FRIESENEIS

PISTAZIE, ERDBEERE, SCHOKO,
JOGHURT-ORANGE
JE KUGEL 2,00

OSTFRIESENBECHER

VANILLEEIS | BOHNTJESOPP | SAHNE
9,90

EIERLIKÖR BECHER

EIERLIKÖREIS | SAHNE | EIERLIKÖR
8,50

KÄSE PLATTE

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL
ROTTER & GRÜNER FEIGEN SENF
BROT
14,50

Wein

HAUSWEIN WEISS

MÜLLER-THURGAU HALBTROCKEN
RIESLING TROCKEN
0,2L 5,20

HAUSWEIN ROT (PORTUGIESER)

TROCKEN ODER HALBTROCKEN
0,2L 5,20

GRAUBURGUNDER VOM WEINGUT SCHICK

TROCKEN
0,2L 6,50

RIESLING SPÄTLESE VOM WEINGUT SCHICK

LIEBLICH
0,2L 5,90

ROTLING VOM WEINGUT GEIGER

TROCKEN
0,2L 5,90

FLASCHE DE DAUZAC BORDEAUX SUPÉRIEUR 2022

0,75L 34,90

CHARDONNAY VOM WEINGUT SCHICK

TROCKEN
0,75L 22,90

WEISSBURGUNDER VOM WEINGUT SCHICK

TROCKEN
1,0L 23,90

Getränke

Aperitifs

APEROL SPRITZ, LILLET WILD BERRY,
CAMPARI ORANGE, CAMPARI SPRITZ,
GIN PINK, RAMAZZOTTI ROSATO,
HOLUNDER SPRITZ, SANDDORN SPRITZ
SARTI SPRITZ, SARTI LEMON SPRITZ
0,3L 7,90

Secco

WINZERSEKT VON GEIGER AUS FRANKEN
0,2L 4,90

FLASCHE PINOT NOIR ROSE

WINZERSEKT
0,75L 22,90

Bier vom Fass

JEVER, KÖSTRITZER

0,3L 3,60

0,5L 5,60

BENEDIKTINER WEIZEN

0,5L 5,60

Schorlen

RHABARBER, APFEL-JOHANNISBEERE,
QUITTE
3,90

Limonaden Deichlimo

COLA, COLA ZERO, ORANGE, ZITRONE,
HOLUNDER
0,33L 3,20

Auricher Säfte

APFEL, MARACUJANEKTAR,
MULTIVITAMIN ORANGEN
0,2L 2,90

Spargelkarte

SPARGELSUPPE

EINLAGE | SAHNE
7,50

+ KRABBEN 10,50

PORTION SPARGEL

SALZKARTOFFELN
BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE
22,50

WAHLWEISE MIT

RUMPSTEAK	33,50
LACHSFILET	27,50
SCHNITZEL	28,50
SCHINKEN	24,50