



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

NORDSEEFISCHPLATTE

FÜR 2 PERSONEN

FISCH NACH TAGESFANG | KRABBen
SALZKARTOFFELN | BRATKARTOFFELN |
SENFSAUCE | WEISSWEINSAUCE | SALAT

29,50 P.P

RUMPSTEAK VOM BIO-RIND

GEBRATENE WILDFANGGARNELE |
KRÄUTERBUTTER | SCHWENKKARTOFFELN
33,50

KÄSESPÄTZLE

BERGKÄSE | RAHMSAUCE | SALAT

17,50

Suppe und Vorspeise

KRABBENSUPPE

NORDSEEKRABBen | SAHNE

9

OSTFRIESISCHE KARTOFFELSUPPE

6,50

+ KRABBen +3

+ LACHS +3

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

ROTE BETE | WILDKRÄUTER | BALSAMICO

10,50

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT

9,50

+ PILZE +5

+ LACHS +5

+ MAISÄHNCHEN +5

TATAR VOM THUNFISCH

AVOCADO | SESAM

ROUILLE-BROT

12,50

Hauptgang

KABELJAU-LOIN

URKARTOFFELPÜREE | SAMTHAUBE

BEURRE-BLANC

26,50

FISCHTELLER

SALZKARTOFFELN | SENFSAUCE

GURKENSALAT

27,50

ZANDERFILET IN PANKOKRÄUTER-KRUSTE
TAGLIATELLE | WEISSWEIN-SAUCE | SALAT

25,50

WIENER SCHNITZEL

BRATKARTOFFELN | GURKENSALAT

PREISELBEEREN

27,50

SCHWEINEFILET

EDELPILZE IN RAHM | BRATKARTOFFELN
SALAT

25,50

MAISHÄHNCHENBRUST

GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE | EINGELEGT
PAPRIKA | TOMATEN-CREME | REIS

23,50

LAMMRÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

ROSMARINJUS | DRILLINGE

WILDKRÄUTERSALAT

30,50

WILDFANG-GARNELEN

KNOBLAUCH | CHERRYTOMATEN
TAGLIATELLE

25,50

Dessert

ERDBEERBECHER

VANILLEEIS | FRISCHE

ERDBEEREN | SAHNE

8,50

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

VANILLEEIS

7,90

FRIESENEIS

PISTAZIE, ERDBEERE, SCHOKO,

JOGHURT-ORANGE, VANILLE

JE KUGEL 2,00

OSTFRIESENBECHER

VANILLEEIS | BOHNTJESOPP | SAHNE

7,90

NOUGAT-MOUSSE

HASELNUSS | BEEREN

9,50

OSTFRIESISCHER KLÜTJE

BIRNENKOPF | VANILLESAUCE

8,50

Getränke

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
GEIGER
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

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

Vegetarisch

Saisonkarte

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

SCHOLLE FINKENWERDER ART

BRATKARTOFFELN | SALAT
24,50

SCHOLLE

ZWIEBELN | KRABBen | SALZKARTOFFELN
SALAT
28,50

WILDBURGER

PREISELBEER-SENF | TOMATE
GURKENRELISH | ROTE ZWIEBEL
WEISSE BBQ | POMMES
19,90

EDELPILZ-RISOTTO

WILDER BROKKOLI | VELOUTÉ
17,50

OFENKARTOFFEL

KRÄUTER SCHMAND | SALAT
13,50

WAHLWEISE MIT

EDELPILZEN + 5
GRAVED LACHS + 5
NORDSEEKRABBen + 10

GROSSER WILDKRÄUTER SALAT

CHERRY TOMATEN | GRISSINI
13,50

+ MAISHÄHNCHEN +5
+ PILZE +5
+ LACHSFILET +5

LINSENSCHNITZEL

TOMATEN- PAPRIKA- CREME
SÜSSKARTOFFEL POMMES
GURKENSALAT
23,50

TAGLIATELLE

GORGONZOLA-SAUCE
WILDER BROKKOLI | WALNÜSSE
17,50

Matjeskarte

Der Neue Matjes ist ein junger, besonders zarter Hering aus aktuellen Fang Jahr. Die Tradition reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück und hat ihren Ursprung in den Niederlanden. Durch eine besondere Reifung erhält er seinen milden, feinen Geschmack und seine zarte Konsistenz. Als echte Spezialität der Nordseeküste wird der neue Matjes jedes Jahr zum Saisonbeginn gefeiert.

MATJES HAUSFRAUENART

HAUSFRAUENSAUCE | BRATKARTOFFELN
SALAT
18,50

EMDER MATJES

SCHWARZBROT | BUTTER | SALAT
14,50

MATJES TRIO

SHERRY, KRÄUTER, IN ÖL
SALZKARTOFFELN | ROTE ZWIEBELN |
SALAT
18,50

MATJESSTIPP

GURKE | APFEL | ZWIEBELN | DILL |
SCHMAND | SALZKARTOFFELN
19,50

MATJES „GROOTHEIDER STIPP“

SPECK | ZWIEBELN | BRATKARTOFFELN |
SALAT
18,50