

FRIESISCH FRECH

Neemodsch, un heel wat besünners...

Geniessen Sie Altbewährtes ganz Neu...

Schön, dass Sie bei uns sind!

Frühstücksbuffet 08:00 Uhr bis 11:00 Uhr

Abendessen 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Frühstück Euro 15,00 pro Erwachsene 8,00 pro Kind

Wissenswertes...

Eintopf in Ostfriesland...

Eintöpfe auch Burenpott (Bauerntopf) oder Dörstampf Eeten (durchgestampftes Essen) genannt haben eine mittelalterliche und damit eine der längsten Tradition in der ostfriesischen Küche. Dazu gehören: Kartoffeln, Graupe, Linsen und Erbsen, also alles was auf den ostfriesischen Äckern geerntet und bevorratet werden kann. In den Sommermonaten sind es eher Milchsuppen oder Fruchtsuppen auch bekannt als Kaltschale.

Labskaus ist ein altes Seefahrergericht aus gepökeltem Rindfleisch, Kartoffeln, Rote Bete und Zwiebeln zu einer Masse verarbeitet serviert mit Essiggemüse, Matjes und einem Spiegelei)

Ein **Brathering**,

ist ein erst gebratener und dann sauer eingelegter Hering. In früheren Zeiten mussten die Fischer ihren Fang haltbar machen, um ihn lagern zu können. Daher wurde der Fisch in Essig eingelegt.

Sniertje Braa,

sind gemischte Schweinebratenstücke.

Früher wurden die unregelmäßigen Fleischstücke gleich nach dem Schlachten herzhaft gewürzt, mit Zwiebeln angebraten und mit eingelegtem Essiggemüse und Salz- oder Bratkartoffeln serviert.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Bei uns können Sie die ostfriesische Küche probieren und lieben lernen...

Die traditionelle ostfriesische Küche basiert zum großen Teil auf Schweinefleisch.

Bratfisch nimmt nur einen geringen Platz ein. Die Ostfriesen bevorzugen eher eingelegte und geräucherte Fischarten.

Unsere Gerichte werden auf gesunde Art zubereitet, indem wir leicht verdauliche Fette verwenden, und Saucen mit Hafermilch und veganer Margarine verarbeiten.

Bei einigen Gerichten ist jedoch geräucherter Speck ein traditioneller Bestandteil für den guten Geschmack.

Und so wünschen wir Ihnen einen Guten Appetit...!

Ihre Familie Rose und alle Mitarbeiter

- En Spierke vörweg -
(Vorab)

Eintopf

Lüttje Euro 5,10

Groot Euro 7,90

Strandi-Pasti... Räucherfischsteller
mit geräuchertem Lachs, Heilbutt, Forelle un Makrele darbi een
bitje Schwarzbrot, Baguette un Butter
Euro 12,90

Feines **Karotten-Ingwer Süppchen**



mit Kürbiskernöl-Schmand
Euro 5,60



Grön Tüüch un so wieder....

(Salat vom Buffet)

Lüttje Euro 3,90

Groot Euro 6,80

Zu allen Vorspeisen, Suppen und Salaten reichen wir Baguette.

- Haupteeten -

Snirtje Braa mit Tuffels un Roodkohl

(kleine Bratenstücke vom Schwein mit Salzkartoffeln und Rotkohl)

Euro 13,40 kleiner: Euro 10,10

Champignon-Rahm-Schnitzel vom Swien mit Tuffelpinnen

(Rahmschnitzel vom Schwein mit Pommes frites)

Euro 15,20 kleiner: Euro 11,40

Twee **Brathärengs** sööt-suur inleggt mit Braden Tuffels

(2 Bratheringe süß-sauer eingelegt mit Bratkartoffeln)

Euro 13,90 kleiner: Euro 10,40

Matjes Huusfroo mit Tuffels

(Matjes nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln)

Euro 13,10 kleiner: Euro 9,80

Gaanz Skuul mit Tuffels

(Ganze Scholle mit Gräte nach Müllerin Art gebraten mit Salzkartoffeln)

Euro 15,90

Seelachs mit Tuffelsalat

(Seelachsfilet paniert mit Kartoffelsalat)

13,60

Dreierlei Fischvariationen

Kabeljau, Rotbarsch und Buntbarsch gebraten mit Bratkartoffeln
und Salatgarnitur

Euro 15,90

Labskaus - een traditionelles Seefahrereeten mit Matjes

Essiggemüüs und een Spiegelei

(Labskaus - gepöckeltes Rindfleisch, serviert mit Essiggemüse, Matjes und 1 Spiegelei)

Euro 15,10 €

kleiner: Euro 11,30

- Vun wo anners -



Eier in Mustertsoos un Tuffels

(Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln)

Euro 9,80



Avocado in veganer Mustertsoos un Tuffels

(Avocado in Senfsauce mit Salzkartoffeln)

Euro 14,30

Bradwurst mit Tuffelstamp, Suurkohl un düster Soos

(Bratwurst mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Bratensauce)

Euro 11,40



Gemüüs överbacken mit Kees

un Flaschappelkern-Schmand

(Gemüse mit Käse überbacken, dazu Kürbiskernölschmand)

Euro 12,40



Klütje mit Beernstipp & Vaniljestipp - als Hauptgericht -

(ein Stück aus einem Riesenhefekloss mit Birnenkompott und Vanillesauce)

Euro 7,10

- För Kinners -

Fischstäbjes mit Tuffelpinnen

(Fischstäbchen mit Pommes Frites)

Euro 7,10

Schnuggets mit Tuffelpinnen

(Chicken Nuggets mit Pommes)

- Achteran -



Klütje mit Beernstipp & Vaniljestipp

(ein Stück aus einem Riesenhefeklöß mit Birnenkompott und Vanillesauce)

Euro 4,90



Sanddornsorbet Kugel 1,80



Schokolaapudding mit...

Mit Hafermilch (Schokoladenpudding)

Euro 4,50



Roode Gört mit...

(Rote Grütze)

Euro 4,80

Tau utwahl mit Vaniljestipp oder Vanilleeis

Schokoeis oder **Vanilleeis**

je Kugel Euro 1,70

Een lüttje Schluck achteran, deit ja og ne weh..

Toter Otto 2 cl 38 %	Euro 2,50
Alter Schwede 2 cl 35 %	Euro 2,50
Sanddorngeist 2 cl 41 %	Euro 3,80
Sanddornlikör naturtrüb 2 cl 17 %	Euro 2,70
Sanddorn Edelbitter 2 cl	Euro 2,80
Friesengeist 2cl	Euro 3,10
Linie Aquavit 2 cl 41,5 %	Euro 2,90
Kruiden 2 cl 32 %	Euro 2,80
Grappa 2 cl	Euro 3,60
Obstler 2 cl 38 %	Euro 3,60

Ramazotti 2 cl

Euro 3,10

- Supels.... -
(Getränke)

Deichinger - hell	0,2 l	Euro 2,50
	0,3 l	Euro 3,70
	0,5 l	Euro 6,00

Deichinger - dunkel	0,2 l	Euro 2,50
	0,3 l	Euro 3,70
	0,5 l	Euro 6,00

Alster	0,2 l	Euro 2,50
	0,3 l	Euro 3,70
	0,5 l	Euro 6,00

Erdinger - hell	Fl. 0,5 l	Euro 5,50
Erdinger - alkoholfrei	Fl. 0,5 l	Euro 5,50
Jever	Fl. 0,33	Euro 3,50

Gerolsteiner - Sprudel, Medium, Naturell -
Fl. 0,25 l Euro 2,50 € Fl. 0,5 l Euro 4,80 €

Tafelwasser

0,2l Euro 1,90	0,3l Euro 2,60
Karaffe 0,5l Euro 4,60	Karaffe 1l Euro 7,30

Coca Cola, Fanta, Spezi, Sprite

0,2 l	2,50 €
0,3 l	3,70 €
0,5 l	6,00 €

Coca Cola "Light" & Coca Cola "Zero"

Fl. 0,2 l	3,10 €
-----------	--------

Obstschaftschorle- aus nachfolgenden Säften wählbar

0,2 l	Euro 2,50 €
0,3 l	Euro 3,80 €
0,5 l	Euro 6,10 €

Apfelsaft	0,2 l	Euro 2,10
Orangensaft	0,2 l	Euro 2,40
Rhabarbersaft	0,2 l	Euro 2,90
Johannisbeersaft	0,2 l	Euro 2,70
Sanddornnektar	0,2 l	Euro 3,40

Schweppes

Tonic Water	0,2 l	2,90 €
Ginger Ale	0,2 l	2,90 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,90 €

Tasse Kaffee Crema	Euro 2,90
Cappucino	Euro 3,10
Latte Macchiatto	Euro 3,20
Espresso	Euro 2,40
Heisse Schokolade	Euro 3,10

Tee großer Becher Euro 3,50

Ostfriesenmischung, Grüner Tee, Insel der Sinne- Kräutertee, Sanddorn-Sahne,
Pfefferminze, Earl Grey

- Heel Fien -

Prosecco 0,1 l	Euro 3,80
Aperol Sprizz 0,2 l	Euro 7,50
Hugo 0,2 l	Euro 7,50
Sanddornprickler 0,2 l	Euro 7,50
Weinschorle 0,2 l	Euro 5,50

Grauer Burgunder

Qba trocken, Baden

Würzig, vollmundig und kompakt mit Bananenduft und fruchtig, frischer Säure

Ein kräftiger Wein mit viel Mineralität und Eleganz

0,2 l Euro 6,30 - 0,5 l Euro 12,10 € - Fl. 1 l Euro 21,10

„Juister Sommer“ - Riesling feinherb

Fruchtig mild mit leichter Säure

0,2 l, Euro 6,30 - 0,5 l Euro 12,10 - Fl. 0,75 l Euro 16,10

„Versus Red“ - Merlot / Shiraz

trocken ,Noten von Früchten und Schokolade, würzig im Abgang

0,2 l 6,20 € 0,5 l 11,90 €

Fl. 1 l 21,30 €

Rosé - „Sommerlust“ Rotling,

QbA halbtrocken Cuvè

Erfrischender Körper und fruchtige Aromen

Duft aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Rosenblüten, Veilchen und Hagebutten

0,2 l 5,50 € 0,5 l 11,10 €

Fl. 0,75 l 16,60 €