

Aperitifs

Sherry Medium Dry, Dry Secco, Cream	5 cl 17%	3,50 €
Portwein Sandemann Tawny, White	5 cl 19%	3,50 €
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	4 cl 15%	3,60 €
Campari mit Orangensaft	0,2 l	3,80 €
Prosecco	0,1 l	3,10 €
Sekt „Hausmarke“ Riesling, trocken	0,1 l	3,00 €

Suppen

	Tasse	Terrine
Oldenburger Mockturtle mit Baguette	3,90 €	5,70 €
Brühe vom Mastochsen mit Eierstich, Baguette	3,40 €	4,90 €
Räucheraalcreme mit frischem Dill, Baguette	3,90 €	5,70 €
Tomatensuppe mit Ginsahne, Baguette	3,40 €	4,80 €
Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben, Baguette	3,40 €	4,90 €
Greetsieler Krabbensuppe mit Nordseekrabben, Baguette	4,00 €	6,00 €
Brokkolicreme mit Sahnehaube, Baguette	3,40 €	4,80 €



Salate der Saison

	klein	groß
Salat „Gartenzwerg“ frische Salate mit Käsestreifen	5,80 €	7,90 €
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicovinaigrette	6,00 €	9,40 €
Salat „Thunfisch“ frische Salate mit Thunfisch, Ei und Zwiebelringen, Balsamicodressing	5,90 €	8,40 €
Salat „Nordsee“ frische Salate mit Räucheraalfilet und Nordseekrabben	7,90 €	11,50 €
Salat „Lachs“ frische Salate mit gebeiztem Lachs	6,90 €	10,00 €
Salat „Land“ frische Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen		9,90 €

Vegetarische Speisen

Ofenkartoffel mit Sour-Cream, gemischter Salat	7,20 €
Omelett à la Chef, gefüllt mit frischem Gemüse in Kräutersahnesauce, Salatbukett	9,80 €
Gemüseschnitzel, hausgemacht, auf Paprika-Pilzsauce, Salzkartoffeln	9,80 €
Gebackener Camembert 2 gebackene Camemberts mit Preiselbeeren, Toast und Butter	8,00 €



Zwischengerichte

Wurstsalat

Fleischwurst und Käse, mit
Gewürzgurken, Zwiebeln und Baguette

6,50 €

„Strammer Max“

Ammerländer Katenschinken auf Schwarzbrot
mit zwei Spiegeleiern, Gewürzgurke

7,50 €

Bauernfrühstück

mit Gewürzgurke, Salatbukett

8,50 €

Frisch geriebene Kartoffelpuffer

mit gebeiztem Lachs, Sahnemeerrettich, Salatbukett

9,80 €

Hausmachersülze

mit Remoulade und Gewürzgurke, Bratkartoffeln

8,60 €

Vesperteller „Graf Anton Günther“

gebeizter Lachs, Räucheraal, Matjesfilet,
Knochenschinken, Käse, Butter, Ei, Brotkorb

9,80 €

Krabben-Aalhäppchen

frische Nordseekrabben und geräuchertes Aalfilet
auf Schwarzbrot, garniert mit Salat und Ei

13,50 €

Rührei mit Nordseekrabben

Bratkartoffeln, Salatbukett

9,80 €

Speckpfannekuchen

mit Salatteller

7,50 €

Rösti mit Käse überbacken

Preiselbeeren, Salatbukett

7,50 €

Rösti mit Nordseekrabben

2 Spiegeleier, Salatbukett

12,90 €



Fleischgerichte

Schweineschnitzel, paniert

mit gebratenen Champignons, Bratkartoffeln,
Salatteller

12,90 €

Hähnchenbrust

auf Curry-Rahm mit Früchten, Reis, Salatteller

13,80 €

Hähnchenbrust

mit Tomaten Mozzarella überbacken,
Basilikumbuttersauce und Reis

14,90 €

Rumpsteak (ca. 220g)

mit Champignons und Zwiebeln, Bratkartoffeln,
Salatteller

17,50 €

Filetsteak vom Angus-Rind (ca. 220g)

auf Pfefferrahmsauce, mit frischem Marktgemüse
und Bratkartoffeln

21,60 €

Filetsteak vom Angus-Rind „für Klaus Rath“

mit Tomatenconcasseé und Nordseekrabben,
überbacken mit Sauce Hollandaise, frisches
Marktgemüse und Bratkartoffeln

26,80 €

Braten vom Deichlamm

mit Salzkartoffeln und Speckböhnchen

14,50 €

Surf + Turf

kleines Rumpsteak auf Pfeffersauce,
Lachsfilet gebraten auf Krabbensauce,
Rösti, Salatbukett

19,80 €



Unsere Klassiker

Unser Niedersachsenteller ..., fragen Sie nach dem Aktionsheft

Oldenburger Spießbraten

saftiger Braten vom Schweinenacken,
mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln

11,00 €

Friesensteak „Fietje“ (ca. 180g)

Schweinenackensteak belegt mit Tomatenscheiben,
Schinken und Nordseekrabben, mit Käse überbacken,
Bratkartoffeln, Salatteller

13,90 €

Holzfüllersteak

saftiges Schweinenackensteak mit geschmorten Zwiebeln
und Bratkartoffeln, Salatteller

13,50 €

Ratsherrenpfanne

Geschnetzeltes vom Schwein und Rind mit
Champignons in Rahm, Bratkartoffeln,
Salatteller

14,50 €

Lendchenpfanne

2 Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons in Rahm,
frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln

14,50 €

Bürgermeisterteller

Rinder-, Schweine- und Geflügelmedaillon und
geröstete Speckscheibe auf Bohnen mit Champignons
in Rahm, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

19,90 €

Tafelspitz

- eine Spezialität aus Österreich -
auf Meerrettichsauce, mit Butterbohnen
und Salzkartoffeln

13,90 €



Matjesspezialitäten ... aus Holland

Matjesbrot

zwei Matjesfilets auf gebuttertem Schwarzbrot,
Gewürzgurke, Eischeiben und Salatbukett

7,80 €

Matjesröllchen „Lord Nelson“

zwei Matjesröllchen, gefüllt mit Sahnemeerrettich
und Preiselbeeren, Bratkartoffeln

9,80 €

Matjesteller „Holland“

ein Aalrauchmatjes- und ein Matjesfilet,
Hausfrauensauce (Apfelspalten und Zwiebeln
in Rahm), Bratkartoffeln

9,80 €

Matjesteller „Tante Anna“

drei Matjesfilets mit Hausfrauensauce (Apfelspalten
und Zwiebeln in Rahm), Bratkartoffeln

10,80 €

... mit drei Aalrauchmatjes als Matjesteller „Oma Alma“

12,50 €

Matjesteller „Den Helder“

drei Matjesfilets mit Nordseekrabben, Apfel- und
Käsewürfeln in Joghurt-Senfsauce, Bratkartoffeln

11,80 €

... mit drei Aalrauchmatjes als Matjesteller „Ameland“

13,80 €

Labskaus nach Art des Chefs

mit zwei zarten Matjesfilets, Rote Bete und zwei Spiegeleiern

11,00 €

Und nach dem Matjes einen Aquavit!

Wir empfehlen: Linie Aquavit, Jubiläums Aquavit,
Malteser Aquavit, Bommerlunder Aquavit



Fischgerichte aus Neptuns Reich

Schollenfilets "Finkenwerder"

mit kleinen Speckwürfelchen gebraten, Bratkartoffeln, Salatteller

13,90 €

Zanderfilet in Butter gebraten

auf Kräuterrahmsauce, Salzkartoffeln, Salatteller

15,80 €

Goldbarschfilet in Eihülle gebraten

mit Kapern, Salzkartoffeln, Salatteller

14,90 €

Nordmeerlachsfilet mit Weißwein gedünstet

auf in Sahne geschwenkten grünen Bandnudeln, Salatteller

13,80 €

Fischpfanne nach Art der "Kutterfischer"

verschiedene Fischfilets gedünstet und gebraten, mit Krabbensauce und Reis, Salatteller

15,90 €

Kräuterrührei

mit Nordseekrabben und Räucheraalfilet, Bratkartoffeln, Salatteller

14,80 €

ganze Nordseescholle auf „Müllerinart“

mit Salzkartoffeln, Buttersauce, Salatteller

15,60 €

ganze Kutterscholle „Büsum“

in Butter gebraten, mit Speckwürfeln und Nordseekrabben, Salzkartoffeln, Salatteller

17,90 €

Filet vom Steinbeisser,

gebraten, Tomatensauce, Reis, Salatteller

14,60 €

Rotbarsch,

paniert, Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbukett

12,80 €



Heiße Getränke

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	1,80 €
Pott Kaffee	2,20 €
Kännchen Kaffee	3,20 €
Milchkaffee	2,50 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Latte Macchiato	2,50 €

Tee

Glas Tee (schwarzer Tee, Kamille, Pfefferminze, Hagebutte, Fenchel, grüner Tee)	1,50 €
Kännchen Ostfriesentee auf dem Stövchen serviert	4,40 €
Kännchen Grüner Tee auf dem Stövchen serviert	4,40 €

Heißes mit Schuss

Irish Coffee (Irish Whiskey, Zucker, Kaffee, Sahnehaube)	3,50 €
Pharisäer (Asbach Uralt, Zucker, Kaffee, Sahnehaube)	3,50 €
Grog von 4cl Rum	2,50 €
Glühwein (in der kalten Jahreszeit)	2,50 €

Schokoladenspezialitäten

Heiße Schokolade mit Sahne	2,50 €
Schokolade mit Baileys und Sahne	3,50 €

Sonstiges

Heiße Zitrone (frisch gepresst)	2,50 €
Punsch (alkoholfreier Glühwein)	2,00 €



Alkoholfreie Getränke

Limonaden	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola light ^{1,2}	2,20 €	3,40 €
Fanta ² , Sprite, Spezi ^{1,2}	2,20 €	3,40 €
Schweppes		
Ginger Ale ² , Indian Tonic Water ³ , Bitter Lemon ³	2,40 €	3,60 €
Fruchtsäfte und Nektare		
Apfel, Orangensaft, Apfelschorle	2,30 €	3,50 €
Kirsche, Rote Traube, Tomate, Banane	2,50 €	3,60 €
Mineralwasser		
Gourmet Brohler	0,25 l	2,20 €
Gourmet Brohler	0,75 l	4,80 €
San Pellegrino Acqua	0,25 l	2,60 €
San Pellegrino Acqua	0,75 l	5,40 €
Sonstiges		
Staatlich Fachingen (stilles Wasser)	0,25 l	2,20 €
Zitronensprudel	0,2 l	1,50 €
Vitamalz	0,33 l	2,30 €

Biere

Frisch vom Fass	0,3 l	0,4 l
König Pilsener	2,60 €	3,20 €
Jever Pilsener	2,60 €	3,20 €
Duckstein	2,80 €	3,50 €
Franziskaner Weizenbiere		0,5 l
hell, dunkel, kristall		3,90 €
Alkoholfreie Biere		
König alkoholfrei, Jever Fun	0,33 l	2,60 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,33 l	2,60 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,90 €

¹ koffeinhaltig · ² mit Farbstoff · ³ mit Chinin



Digestifs 2cl

Ammerländer Löffeltrunk	32%	1,50 €
Alter Hullmann	35%	2,10 €
Fürst Bismarck	38%	1,80 €
Doornkaat	38%	1,60 €
Malteserkreuz Aquavit	40%	2,10 €
Jubiläums Akvavit	42%	2,30 €
Linie	41,5%	2,50 €
Bommerlunder	38%	2,00 €
Wodka Gorbatschow	37,5%	2,30 €
Brände ...Kirschwasser, Himbeer, Mirabelle, Williams Birne	43%	3,40 €
Obstler aus Apfel und Birne	38%	2,10 €
Jim Beam Bourbon Whiskey	40%	2,90 €
Jack Daniels Tennessee Whiskey	43%	2,90 €
Bailey´s Irish Cream	17%	2,10 €
Ramazotti	30%	2,10 €
Jägermeister	35%	2,00 €
Underberg	44%	2,40 €
Cognac Hennessy	40%	4,40 €
Asbach Uralt	38%	3,50 €
Calvados Gilbert, reserve pays d' Auge	40%	3,40 €
Gammel Dansk Bitter Dram	38%	2,50 €
Fernet Branca, Menta	42%	2,10 €
Grappa di toscana	40%	2,30 €

