

## **Vorspeisen...**

### **Nr. 1 Vorspeisensalat**

*bunt gemischter Salatteller  
mit hausgemachtem Dressing  
und frischem Baguettebrot*

**€ 6,50**

### **Nr. 2 Bruschetta**

*mariniertes Tomatenconcasse  
auf geröstetem Ciabatta  
mit frisch geriebenen Parmesan*

**€ 9,90**

### **Nr. 3 Räucherlachs**

*geräucherter Fjordlachs auf  
knusprig gebackenen Reibekuchen  
mit Creme-Fraiche Kräuterdip*

**€ 9,90**

### **Nr. 4 „Fehntjer Krabbensuppe“**

*Rahmsuppe vom Nordseegranat  
mit feinen Gemüsestreifen*

**€ 8,90**

### **Nr. 5 Champignon-Rahmsuppe**

*Cremesuppe mit Kressesahne  
und Krautercroutons*

**€ 5,90**

## Hauptgänge...

### **Nr. 6 Pastateller „Genua“**

*Penne-Rigata in Pesto-Sahnesoße  
mit Champignons, Cherrytomaten  
und Frühlingszwiebeln*

**€ 15,50**

### **Nr. 7 Pastateller „Pescare“**

*Penne-Rigata mit Creme-Fraiche  
geräuchertem Lachs, Cherrytomaten  
Frühlingszwiebeln*

**€ 17,50**

### **Nr. 8 Salat nach „Art des Hauses“**

*Salatauswahl mit frischen Früchten  
Cocktailsoße und Baguettebrot  
Wahlweise mit gebratenen Fischfilets  
oder Hähnchenstreifen vom Grill*

**€ 17,50**

### **Nr. 9 Curry-Reispfanne**

*pikant gewürztes Röstgemüse  
in fruchtiger Currysoße, Reis*

**€ 15,50**

**Nr. 10 Matjesteller „Meisje“**  
*zarte Emder Matjesfilets  
mit Hausfrauensoße  
Speckbohnen und Bratkartoffeln*  
€ 19,90

**Nr. 11 „Lotsenteller“**  
*in Bierreig gebackene Seelachsfilets  
mit hausgemachter Remoulade  
und Bratkartoffeln*  
€ 22,50

**Nr. 12 Grootfehntjer „Pannfisch“**  
*verschiedene gebratene Fischfilets  
mit Senfsoße und Salzkartoffeln*  
€ 21,50

**Nr. 13 „Edelfisch-Teller“**  
*in Butter gebratene Edelfisch-Filets  
mit knusprigen Bratkartoffeln*  
25,50

**Nr. 14 Schollenfilets „Baltrum“**  
*Nordsee-Schollenfilets in Einüller  
mit frischem Nordseegranat  
Salzkartoffeln und Buttersoße*  
€ 25,50

**Nr. 15 "Moin Kaptain"**  
*frische Nordseekrabben  
geräucherter Lachs, Emder Matjes  
Rührei und Bratkartoffeln*  
€ 26,50

**...vom Grill und aus der Pfanne**

**Nr. 16 „Holzfällersteak“**

*Schweinerückensteak vom Grill  
mit geschmorten Zwiebeln  
Kräuterbutter und Bratkartoffeln  
€ 21,50*

**Nr. 17 „Troika-Teller“**

*Schweinefilet, Hähnchenbrust  
und kleines Rumpsteak vom Grill  
auf pikantem Letschogemüse  
Kräuterbutter, Pommes Frites  
€ 27,50*

**Nr. 18 „Landhausteller“**

*Medaillons vom Schweinefilet  
auf Rahmchampignons  
Gemüseauswahl und Bratkartoffeln  
€ 26,50*

**Nr. 19 Hähnchenbrust „Tipura“**

*gebratenes Hähnchenbrustfilet  
auf pikantem Currygemüse  
mit Reistimbal  
€ 24,50*

**...vom Grill und aus der Pfanne**

**Nr. 20 „Pfeffersteak“**  
*gegrilltes Rumpsteak vom Jungbullen  
mit Pfeffersoße, Kräuterbutter  
Grilltomate und Pommes Frites*  
€ 32,50

**Nr. 21 „Pfeffer-Lendenpfanne“**  
*zarte Filetspitzen vom Schwein  
in pikanter Pfeffer-Rahmsoße  
mit Frühlingszwiebeln, Bratkartoffeln*  
€ 23,50

**Nr. 22 Schweinerückensteak  
„Melba“**  
*saftiges Rückensteak vom Grill  
überbacken mit Pfirsich und Ananas  
mit Pommes-Frites*  
€ 21,50

**Nr. 23 „Ostfriesensteak“**  
*Schweinerückensteak vom Grill  
mit Gartenkresse und Nordseegranat  
überbacken mit Sauce Hollandaise  
mit Bratkartoffeln*  
€ 26,50

## Schnitzelparade

### **Nr. 24 Schnitzel „Wiener Art“**

*Schweineschnitzel in Knusperpanade  
mit Pommes-Frites  
€ 17,90*

### **Nr. 25 „Zwiebelschnitzel“**

*Schweineschnitzel in Knusperpanade  
mit geschmorten Zwiebeln  
mit Bratkartoffeln  
€ 21,50*

### **Nr. 26 Schnitzel „Hamburger Art“**

*Schweineschnitzel in Knuspertpanade  
mit Spiegeleiern uind Bratkartoffeln  
€ 21,50*

### **Nr. 27 „Puszta-Schnitzel“**

*Schweineschnitzel in Knusperpanade  
mit pikantem Letscho-Gemüse  
mit Pommes-Frites  
€ 21,50*

### **Nr. 28 Schnitzel „Chasseur“**

*Schweineschnitzel in Knusperpanade  
mit gerahmten Champignons  
Gemüseauswahl und Bratkartoffeln  
€ 23,50*

## Die Küche empfiehlt...

### **Wildtopf „Hubertus“**

*zart geschmortes Ragout vom Hirsch  
in herzhafter Soße  
mit Waldpilzen und Zwiebeln  
Apfelrotkohl und Eierspätzle*  
€ 26,50

### **„Entenbraten“**

*½ knusprig gebratene Ente  
mit Bratensoße, Apfelrotkohl  
und Birnenkroketten*  
€ 24,50

### **“Grünkohlteller”**

*Grünkohl mit Hafergrütze  
Kasselerücken, Kohl.- und Mettwurst  
Salzkartoffeln und Senf*  
€ 21,50

**...für unsere kleinen**

**„Tomke“**

*Portion knusprige Pommes Frites  
mit Ketchup oder Mayonaise  
€ 5,50*

**„Gretje“**

*gebratenes Hähnchenbrustfilet  
in knuspriger Panade  
Pommes Frites, Ketchup oder Mayo  
€ 12,50*

**„Jan“**

*kleines Schweineschnitzel  
mit buntem Gemüse und Pommes  
Ketchup oder Mayonaise  
€ 12,50*

**„Barne“**

*gebackenes Seelachsfilet  
mit Remoulade und Bratkartoffeln  
€ 12,50*

**„Klaas“**

*gebratenes Schweinefilet mit Pilzsoße  
Bratkartoffeln und Gemüse  
€ 12,50*

**...und das Glas vom Weingut Gälweiler**

**2024 Grauer Burgunder, trocken**  
0,20 ltr. / € 6,90

**2024 Bacchus, Fruchtsüss**  
0,20 ltr. / € 6,90

**2023 Steinrossel Riesling, halbtrocken**  
0,20 ltr. / € 6,90

**2024 Spätburgunder Rose`, halbtrocken**  
0,20 ltr. / € 6,90

**2022 Dornfelder, halbtrocken**  
0,20 ltr. / € 6,90

**2022 St. Catharina Regent, halbtrocken**  
0,20 ltr. / € 7,90

**2021 St. Catharina Arvalus, trocken**  
0,20 ltr. / € 7,90



## Die Küche empfiehlt...

### **Wildtopf „Hubertus“**

*zart geschmortes Ragout vom Hirsch  
in herzhafter Soße  
mit Waldpilzen und Zwiebeln  
Apfelrotkohl und Eierspätzle*  
€ 27,50

### **„Entenbraten“**

*½ knusprig gebratene Ente  
mit Bratensoße, Apfelrotkohl  
und Birnenkroketten*  
€ 26,50

### **“Grünkohlteller”**

*Grünkohl mit Hafergrütze  
Kasselerücken, Kohl.- und Mettwurst  
Salzkartoffeln und Senf*  
€ 23,50