

## **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 Bierteig gebackene Seelachsfilets  
mit hausgemachter Remoulade  
und Bratkartoffeln  
€ 22,50*

**Nr. 12 Grootfehtjer „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 Einülle  
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 und 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*

### **"Grünkohl-teller"**

*Grünkohl mit Hafergrütze  
Kasselerrücken, 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**

*0,20ltr. / € 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*

### **"Grünkohl-teller"**

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