

Hotel- Restaurant



Goldener Adler

*Emders gute Küche*

# Speisenkarte

## Suppen

**Emder Krabbensuppe  
mit frischen Nordseekrabben und Kräutersahne**  
7,20 €

**Rinderkraftbrühe „Royal“  
mit Eierstich und Gemüsestreifen**  
5,90 €

**Tomatencreme mit Pestosahne  
und Croutons**  
6,30 €

## Vorspeisen

**Fetakäse im Speckmantel gebraten,  
mit Pinienkernen,, Waldhonig, Baguette**  
10,20 €

**„Ostfriesisches Bruschetta“  
Geröstetes Baguette mit zweierlei Salat von Rispen Tomaten,  
Zwiebeln, Basilikum, mit Emders Matjes und Nordseekrabben**  
11,20 €

# Kulinarisches Ostfriesland

**Nordseescholle, gebraten,  
zerlassener Butter, Bratkartoffeln und einem gemischten Salat**

natur	15,80 €
mit gebratenen Speckwürfeln	18,80 €
mit frischen Nordseekrabben	21,80 €
<u>Filetiert + 1,20 €</u>	

**Kleine Nordsee-Seezungen, gebraten,  
mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln**

Tagespreis

**Zanderfilet, ca 160gr,  
gedünstet, mit Rieslingsauce und Butterkartoffeln**  
18,80 €

**3 milde Matjesfilets „Hausfrauen Art“,  
mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken in Sahne eingelegt,  
Salzkartoffeln**  
14,90 €

## Vegetarisches

**Gemüseteller**

**Frisches Gemüse vom Markt mit hausgemachter Pasta,  
gebratenen Champignons, und milder Gorgonzolasauce**  
14,80 €

**Kichererbsen – Curry**

**Kichererbsen, Karotten, Sellerie, Kartoffeln  
und einer Curry-Kokosmilchsauce und Kräuter verfeinert**  
13,20 €

**Rigatoni,**

**in Spinatsauce geschwenkt,  
mit Pinienkernen und Gorgonzola gratiniert**  
13,90 €

**Zu jedem Gericht reichen wir einen kleinen Salat vorweg.**

# *Unsere Evergreens*

## **„Emder Fischteller“**

**3 verschiedene Filets von Zander, Scholle und Lachs, gebraten,  
auf Rieslingsauce, mit Nordseekrabben garniert  
Salzkartoffeln und Gemüse garniert**

**24,60 €**

## **„Adlerspezialteller“**

**3 kleine Filets von Schwein, mit frischem Gemüse,  
Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln**

**17,60 €**

**Gebratenes Schnitzel vom Schwein,  
Rahmsauce mit frischen Champignons  
dazu Gemüse garnitur und Spätzle**

**14,90 €**

**Poulardenbrust- Curry, „Indonesisch“  
mit gebratenen Früchten, Currysauce,  
mit Mandelblätter garniert, zweierlei Reis**

**15,90 €**

## **„Bürgermeisterteller“**

**Rinderfiletmedaillon, Schweinefilet ca.200 gr, gebraten,  
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln**

**26,60 €**

**Zu jedem Gericht reichen wir einen kleinen Salat vorweg.**

# *Saisonkarte*

**2 Frische Maischollen, gebraten,  
zerlassener Butter und Bratkartoffeln**  
16,60 €

**Zarter Braten vom Mai- Rehbock,  
Pilzrahmsauce, Preiselbeerbirne, Kroketten**  
19,60 €

**Spargel- Burger  
Spargel, Rindfleischpattie,  
Gurke, Tomate, Sauce Choron, Pommes-frites**  
15,90 €

**Frischer, deutscher, Stangenspargel  
Alle Spargelgerichte servieren wir mit  
Sause Hollanddaise, zerlassener Butter, Salzkartoffeln**  
14,50 €

- |  |         |
|--|---------|
| - Spargel mit 2 kleinen Schnitzeln     | 18,50 € |
| -                                      |         |
| - Spargel mit rohem Schinken ca 100 gr | 17,50 € |
| -                                      |         |
| - Spargel mit gebratenem Schollenfilet | 22,50 € |
| -                                      |         |
| - Spargel 3 Schweinefiletmedaillons    | 19,50 € |
| -                                      |         |
| - Spargel mit Rinderfilet ca.200 gr    | 29,90 € |

**Zu jedem Gericht reichen wir einen kleinen Salat vorweg.**

## Liebe Gäste!

Seit dem 13. Dezember 14 gilt die neue Lebensmittelkennzeichnung. Diese sagt aus, dass die nachstehenden allergenen Stoffe und Lebensmittel in den Speisen ausgewiesen werden müssen. Nachfolgend erhalten Sie eine Übersicht, welche Speisen mit Allergenen behaftet sind. Sollten Sie darüber hinaus Wünsche und Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne mit fachkundiger Beratung zur Verfügung.

- **Glutenhaltige Getreide:**

alle Arten von Brot, Baguette und Brötchen, Croutons auf Suppen  
panierte Schnitzel, gebackene Garnelen, Naturfisch gebraten, wurde vorm  
braten mehliert,  
Spätzle, Serviettenknödel, Kartoffelknödel, hausgemachte Nudeln,  
Hippengebäck, Pfannkuchenstreifen

- **Krebstiere**

Hummer, Krabben, Krabbenrahmsuppe, Kartoffelsuppe mit Krabben,  
Garnelen, Meeresfrühtesalat, Klare Fischsuppe

- **Eier:**

Sauce Hollandaise, auch bei Gemüse, Polenta, Schokoladenravioli,  
Dessertcremes, Creme brûlée, Mousse au Chocolat, Eis, Tiramisu,  
hausgemachte Nudeln, Spätzle, Macaïrekartoffeln, Kroketten,  
Mandelbällchen, Herzoginkartoffeln, Eierstich

- **Fische:**

Lachs, Scholle, „frisch vom Kutter“, Skantjes, Steinbeißer,  
Zander, Vitello Tonnato, Fischterrine, Krabbensuppe, Welsfilet, Seelachs,  
Rotbarsch, Knurrhahn, Emden Fischsuppe, Seehecht, Ostfriesisches  
Bruscetta

- **Erdnüsse**

Schokoladendekor, Gemüse, welches ggf. mit Mandeln garniert wurde,  
Nuss-Wok, vegetarischer Wokgemüse, Schokoladensoße, Mousse au  
Chocolat, Schokoladencreme, Pralinen, Krokant, Pommes frites,  
Kroketten, Speiseeis.

- **Lupinen**

in Brot, Gebäck, ggf. in glutenfreie Produkte.

- **Sojabohnen:**

Fischsuppe, Salatbouquets, Wildmarinade

- **Milch / Laktose:**

- **Dessert:**

Dessert-cremes, Vanillesoße, Eis, Schokoladensoße, Schokolade, Mousse

- au Chocolat, Schlagsahne, , Creme brûlée,  
Schokoladenravioli, „klein aber fein“,

- **Suppen und Soßen:**

in allen Suppen, außer klaren Suppen, Currysoße, Krabbensuppe,  
Hummersoße, Rieslingsoße, Safransoße, Pilzrahmsaucen,  
Pfeffersauce

- **Beilagen & Soßen:**

gestovter Spitzkohl/Wirsingkohl, Rahmspinat, Dips zum Couvert, Dips  
zum Vitello Tonnato, Kräuterquark, gefüllte Anti Pasti, Salat-  
Joghurtdressings, Käsegerichte, Reis, da wir Reis mit Butter  
abschmecken, Rahmsößen wie Pfeffersoße, Pilzsoße, Salzkartoffeln,  
Gratinkartoffeln

- **Sonstiges:**

Schlagsahne, Vitello Tonnato, Ricotta,  
Joghurt, Fetakäse, Creme fraîche, Käse, Mozzarella  
Mayonnaise, Pesto, Käse- und belegte Brote, Aufschnittplatten,  
Butter, Cappuccino, heiße Schokolade, Parmesan

- **Schalenfrüchte / Nüsse:**

Im „frisches Gemüse“ (Brokkoli mit Mandelbutter), Schokoladensoße,  
Schokoladencremes, Schokoladenmousse, sowie alle weiteren  
Schokoladenprodukten. Alle Desserts, da ggf. mit Schokolade &  
Pistazienkernen garniert wird.  
Spuren finden sich auch in Joghurtdressings  
Im vegetarischen Gerichten, heiße Schokolade, vegetarischer Burger

- **Sellerie:**

Spuren von Sellerie sind enthalten in allen dunklen Soßen, Brühen,  
Kraftbrühen und Suppen. Gedünsteter Fisch,  
In allen Wokgerichten, Pilzragout und -saucen,

- **Senf:**

Vinaigrette für Salatbouquets, Senfdressing,  
Rinderrouladen, Mayonnaise, Ketchup, Saure Gurken bei Garnituren von  
kalten Platten, z.T. Käse, Hausfrauensoße, Salamibrote, verschiedene  
Wurstsorten bei Aufschnittplatten , Vitello Tonnato, Wildmarinade

- **Sesamsamen:**

verschiedene Baguettes, Knäckebrot, Brotsorten, ggf. Gebäck zum Kaffee,

- **Schwefeldioxid:**

in Rosinen, getrocknetes Obst beim Frühstücksbuffet, Müsli, Sauerkraut, Fruchtsäfte, außerdem in verschiedenen Weinen und Pils und Hefeweizenbiere, Serranoschinken, Räucherschinken, Speck, Vitello Tonnato**Weichtiere:**  
Tintenfisch, Pulpo, Austern, Muscheln