Speisenkarte

Suppen

Emder Krabbensuppe
mit frischen Nordseekrabben und Kräutersahne
7,20 €

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

Hokkaido –Kürbis- Süppchen
mit Croutons
6,00 €

Vorspeisen

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

Ostfriesisches „Bruschetta“
Geröstetes Baguette mit zweierlei Salat von Rispentomaten,
Zwiebeln, Basilikum, mit Emder Matjes und Nordseekrabben
11,20 €

Fischgerichte

„Smutjeteller“
Labskaus mit Gewürzgurke, Rote Bete, Matjesfilet,
Nordseekrabben und Räucherlachs,
dazu ein Spiegelei
14,80 €

Skantjes
hiesiger Plattfisch, gebraten, mit
zerlassener Butter und Bratkartoffeln
16,60 €

Risotto“ Deluxe“
mit 4 Scampis, Jacobsmuscheln
Lauchzwiebeln, Tomaten und Parmesan
Kräuter
24,60 €

Nordseescholle, gebraten, mit
zerlassener Butter und Bratkartoffeln

natur	16,80 €
mit gebratenen Speckwürfeln	18,90 €
mit Nordseekrabben	24,80 €

Filetiert + 1,20 €

Kleine Nordsee-Seezungen, gebraten
mit Zitronenbutter und Salzkartoffeln
Tagespreis

Frischlachsfilet ca 200gr,
gebraten, mit leichter Krabbensauce
und Pesto- Risotto
21,90 €

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

„Fischerfrühstück“
Portion Nordseekrabben mit Kräuterrührei,
Salatbouquet und Bratkartoffeln
19,50 €

Zu jedem Gericht reichen wir einen gemischten Salat.
Falls Sie lieber Gemüse mögen, berechnen wir 2,00 €.
Für Gemüse zusätzlich zum Salat 4,50 €.

Herbstliche Gerichte

Rehrücken“ Hubertus“
mit gebratenen Champignons, Preiselbeerbirne,
Cassis-Sauce und Kroketten
31,50 €

Zarter Wildschweinbraten
mit Pilzrahmsauce und Möhren- Kartoffelrösti
18,90 €

Wildburger „Rustic bun“
Ca. 200 gr. saftiges Wildfleischpatty auf Honig-Senfcreme,
knackige Blattsalate, würzige Gurken, Tomaten,
französischer Weichkäse, Preiselbeeren und
unser beliebtes Zwiebel-Trio; geröstet, karamellisiert und frisch
dazu Pommes Frites
17,80 €

Zarte ½ Bauernente, geschmort,
auf Orangensauce, Knödeln und Rotkohl
18,50 €

Nudelgerichte

„Pastateller Roma“
Hausgemachte Pasta mit
gebratenen Champignons, Tomaten, Frühlingszwiebeln
und milder Gorgonzolasauce überbacken
15,60 €
„Pastateller Leonidas “
mit Pilzen in Sahnesauce, Gemüsesteifen, Frühlingszwiebeln
Tomaten und Parmesan
15,60 €

Zu jedem Gericht reichen wir einen gemischten Salat.

Falls Sie lieber Gemüse mögen berechnen wir 2,00 €.
Für Gemüse zusätzlich zum Salat 4,50 €.

Vegetarisches

Kichererbsen – Curry(Vegan)
Kichererbsen, Karotten, Sellerie, Kartoffeln
und einer in Curry-Kokosmilchsauce mit Kräuter verfeinert
14,80 €

Folienkartoffel
mit Sour- Creme und gebratenen mediterranen Gemüse
12,90 €

Pilzrisotto
mit Lauchzwiebeln, Cherry- Tomaten, Kräutern und Parmesan
15,30 €

Möhren-Kartoffelpuffer
Mozzarellakugeln mit Pesto und Sour -Creme
14,80 €

Zu jedem Gericht reichen wir einen gemischten Salat.
Falls Sie lieber Gemüse mögen berechnen wir 2,00 €.
Für Gemüse zusätzlich zum Salat 4,50 €.

Knackige Salat Bowls

Basis Salat Bowl
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln,
Champignons, Mozzarella und Baguette
dazu reichen wir 2 Dressings
10,40 €

Toppings für Ihren Salat Bowl

- ***Gebratene Hähnchenbruststreifen*** ***4,30 €***
- ***Gebackenen Fetakäse*** ***3,40 €***
- ***geräucherte Lachspralinen*** *(100 gr)* ***7,80 €***
- ***mit Nordseekrabben*** *(100 gr)* ***8,50 €***

Fleischspezialitäten

"Steak a la Meyer"
Schweinerückensteak ca. 200 gr.
auf Bratkartoffeln mit Schmorzwiebeln
und Spiegelei
16,80 €

"Adler-Burger"
Rindfleisch , ca. 200 gr. Rustikalen- Bun,
knackige Blattsalate, würzige Gurke, Tomate,
Trio aus karamellisierten, gerösteten und frischen Zwiebeln
Honig- Senfcreme, Steak- fries
15,90 €

„Adlerspezialteller"
3 kleine Filets vom Schwein,
Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln
18,60 €

Gebratenes Schnitzel vom Schwein,
Rahmsauce mit frischen Champignons
Bratkartoffeln
14,90 €

Poulardenbrust-Curry, „Indonesisch"
mit gebratenen Früchten, Currysauce,
mit Mandelblätter garniert und Reis
15,90 €

„Das Beste vom Rind"
Zartes Rumpsteak & Filetsteak zusammen ca. 250 gr.
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel gefüllt mit Sour- Creme
29,90 €

<u>Zu jedem Gericht reichen wir einen gemischten Salat.</u>

Falls Sie lieber Gemüse mögen berechnen wir 2,00 €.
Für Gemüse zusätzlich zum Salat 4,50 €.

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, Meeresfrüchtesalat, Klare Fischsuppe
- **Eier:**
  Sauce Hollandaise, auch bei Gemüse, Polenta, Schokoladenravioli, Dessertcremes, Creme brulée, Mousse au Chocolat, Eis, Tiramisu, hausgemachte Nudeln, Spätzle, Macairekartoffeln, Kroketten, Mandelbällchen, Herzoginkartoffeln,Eierstich
- **Fische:**
  Lachs, Scholle, „frisch vom Kutter“,Skantjes, Steinbeißer,
  Zander, Vitello Tonnato, Fischterrine, Krabbensuppe ,Welsfilet, Seelachs, Rotbarsch, Knurrhahn,Emder 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 brûlé,
  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, Rahmsoßen wie Pfeffersoße, Pilzsoße, Salzkartoffeln, Gratinkartoffeln
- **Sonstiges:**
  Schlagsahne, Vitello Tonnato, Ricotta,
  Joghurt, Fetakäse, Creme frâiche, 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