

# Speisenkarte

## Suppen

*Emder Krabbensuppe  
mit frischen Nordseekrabben und Kräutersahne*  
8,20 €

*Kraftbrühe „Royal“  
mit Eierstich und Gemüsestreifen*  
6,50 €

*Crème von aromatischen Fleischtomaten  
mit Croutons*  
7,20 €

## Vorspeisen

*Fetakäse im Speckmantel gebraten,  
mit Pinienkernen, Waldhonig dazu Baguette*  
11,50 €

*Ostfriesisches „Bruschetta“  
Geröstetes Baguette mit zweierlei Salat von Rispen Tomaten,  
Zwiebeln, Basilikum, mit Emders Matjes und Nordseekrabben*  
12,50 €

# Fischgerichte

## *„Smutjeteller“*

*Labskaus mit Gewürzgurke, Rote Bete, Matjesfilet,  
Nordseekrabben und Räucherlachs,  
dazu ein Spiegelei*

17,80 €

*Nordseeschollenfilet (ca.180 gr), gebraten,  
und Bratkartoffeln*

natur	19,20 €
mit gebratenen Speckwürfeln	23,90 €
mit Nordseekrabben 50 gr	27,80 €

*Kleine Nordsee-Seezunge, gebraten  
mit Butter und Salzkartoffeln*

35,50 €

*Frischlachsfilet ca 180 gr,  
gebraten, mit leichter Krabbensauce  
und Pesto- Risotto*

25,90 €

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

15,90 €

## *„Fischerfrühstück“*

*Portion Nordseekrabben mit Kräuterrührei,  
Salatbouquet und Bratkartoffeln*

22,50 €

*Zu jedem Gericht reichen wir einen gemischten Salat.  
Falls Sie lieber Gemüse mögen, berechnen wir 2,40 €.  
Für Gemüse zusätzlich zum Salat 4,90 €.*

# Ostfriesische Gerichte

**Zartes Wildgulasch vom hiesigen Wild  
im Spätzle-Nest, Waldpilzen, Wildpreiselbeeren**  
19,90 €

**Zarter Snirtjebraten, geschmort,  
mit Schmorzwiebeln, Rotkohl,  
kaltem Beilagenspieß und Bratkartoffeln**  
19,50 €

**Zart geschmorter Rehkeulenbraten  
mit Pilzrahmsauce, Preiselbeerbirne und Kartoffelkroketten**  
21,90 €

**Adlerburger „Deluxe“  
Ca. 180 gr. saftiges Rindfleischpatty auf Honig-Senfcreme,  
knackige Blattsalate, würzige Gurken, Tomaten,  
französischer Weichkäse, Preiselbeeren und  
unser beliebtes Zwiebel-Trio; geröstet, karamellisiert und frisch  
dazu Pommes Frites**  
18,90 €

**Zu jedem Gericht reichen wir einen gemischten Salat.**  
**Falls Sie lieber Gemüse mögen berechnen wir 2,40 €.**  
**Für Gemüse zusätzlich zum Salat 4,90 €.**

# Vegetarisches

*„Pastateller Roma“  
Hausgemachte Pasta mit  
gebratenen Champignons, Tomaten, Frühlingszwiebeln  
und milder Gorgonzolasauce überbacken  
16,90 €*

*Kichererbsen – Curry( Vegan)  
Kichererbsen, Karotten, Sellerie, Kartoffeln  
und einer in Curry-Kokosmilchsauce mit Kräutern verfeinert  
15,80 €*

*Folienkartoffel  
mit Sour- Creme und gebratenem Gemüse  
13,90 €*

*Pilzrisotto  
mit Lauchzwiebeln, Cherry- Tomaten, Kräutern und Parmesan  
16,80 €*

*Zu jedem Gericht reichen wir einen gemischten Salat.  
Falls Sie lieber Gemüse mögen berechnen wir 2,40 €.  
Für Gemüse zusätzlich zum Salat 4,90 €.*

## Knackige Salat Bowls

*Basis Salat Bowl  
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln,  
Champignons, Mozzarella und Baguette  
dazu reichen wir 2 Dressings  
12,40 €*

### *Toppings für Ihren Salat Bowl*

- Gebratene Hähnchenbruststreifen 4,90 €*
- Gebackenen Fetakäse 4,50 €*
- geräucherte Lachspralinen (100 gr) 10,80 €*
- mit Nordsekrabben (70 gr) 11,50 €*

# Fleischspezialitäten

***“Hacksteak a la Meyer”***  
***Pikantes Hacksteak ca. 170 gr.***  
***auf Bratkartoffeln mit Schmorzwiebeln***  
***und Spiegelei***  
14,90 €

***„Adlerspezialteller“***  
***3 kleine Filets vom Schwein,***  
***Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln***  
19,80 €

***Gebratenes Schnitzel vom Schwein,***  
***Rahmsauce mit frischen Champignons***  
***Bratkartoffeln***  
16,90 €

***Pouardenbrust-Curry, „Indonesisch“***  
***mit gebratenen Früchten, Currysauce,***  
***mit Mandelblätter garniert und Reis***  
17,40 €

***„Das Beste vom Rind“***  
***Zartes Rumpsteak & Filetsteak zusammen ca. 250 gr.***  
***mit Kräuterbutter, Folienkartoffel gefüllt mit Sour- Creme***  
36,50 €

***Zu jedem Gericht reichen wir einen gemischten Salat.***  
***Falls Sie lieber Gemüse mögen berechnen wir 2,40 €.***  
***Für Gemüse zusätzlich zum Salat 4,90 €.***



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, Fischterriner, Krabbensuppe, Welsfilet, Seelachs, Rotbarsch, Knurrhahn, Emders 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, Rahmsoußen wie Pfeffersouße, 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, Hausfrauensouße, Salamibrote, verschiedene Wurstsorten bei Aufschnittplatten , Vitello Tonnato, Wildmarinade
- **Sesamsamen:**  
verschiedene Baguettes, Knäckebrötchen, 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