

# *Speisenkarte*

## *Suppen*

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

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

***Crème von frischen Champignons  
mit Sahne und Croutons***  
7,80 €

## *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 €

**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,  
Salzkartoffeln**  
15,90 €

**„Fischerfrühstück“  
Nordseekrabben mit Kräuterrührei,  
Salatbouquet und Bratkartoffeln**  
22,50 €

**Seezunge auf Anfrage**

**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*

**Zarte ½ Bauernente  
mit Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße**  
23,80 €

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

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

**2 zarte Hirschrückenschnitzel,  
mit Pilzrahmsauce, Preiselbeerbirne und Kartoffelkroketten**  
28,90 €

**Wildburger „Deluxe“  
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**  
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 Kräuter 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 Nordseekrabben (70 gr)*

*11,50 €*

## *Fleischspezialitäten*

*Hacksteak "a la Meyer"*  
*Pikantes Wildhacksteak 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 €*

*„Schweinefilet Gorgonzola“*  
*3 kleine Filets vom Schwein,*  
*Gorgonzolasauce, Preiselbeerbirne und Krokette*  
*19,80 €*

*Poulardenbrust-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 brûlée, Mousse au Chocolat, Eis, Tiramisu,  
hausgemachte Nudeln, Spätzle, Macairekartoffeln, Krokette,  
Mandelbällchen, Herzoginkartoffeln, Eierstich
- **Fische:**  
Lachs, Scholle, „frisch vom Kutter“, Skantjes, Steinbeißer,  
Zander, Vitello Tonnato, Fischterrine, Krabben- und Welsfilet, Seelachs,  
Rotbarsch, Knurrhahn, Emders Fischsuppe, Seehecht, Ostfriesisches  
Bruschetta
- **Erdnüsse**  
Schokoladendekor, Gemüse, welches ggf. mit Mandeln garniert wurde,  
Nuss-Wok, vegetarischer Wokgemüse, Schokoladensoße, Mousse au  
Chocolat, Schokoladencreme, Pralinen, Krokant, Pommes frites,  
Krokette, 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, Krabben- und  
Hummer- und 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, Rahmsouren wie Pfeffersauce, 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