

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 Emder 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 €

Filetiert + 1,20 €

*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 €

Hausgemachte Nudeln,

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

*Skantjes, hiesinger Plattfisch, gebraten,
zerlassener Butter und Bratkartoffeln*

16,60 €

*Zarter Braten vom Rehbock,
Pilzrahmsauce, Preiselbeerbirne, Kroketten*

19,60 €

*Adler-Chesse-Burger
,Rindfleischpatty, Blattsalate
Gurke, Tomate, Sauce Choron, Pommes-frites*

15,90 €

*Frischer, deutscher, Stangenspargel
Alle Spargelgerichte servieren wir mit
Sause Hollandaise, zerlassener Butter, Salzkartoffeln*

14,50 €

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

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, Meeresfrüchtesalat, Klare Fischsuppe

- **Eier:**

Sauce Hollandaise, auch bei Gemüse, Polenta, Schokoladenravioli,
Dessertcremes, Creme brûlée, 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, Krabbenbraten, Welschfilet, Seelachs,
Rotbarsch, Knurrhahn, Emden 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,
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, Krabbenbraten,
Hummersoße, Rieslingsoße, Safransoße, Pilzrahmsaucen,
Pfeffersauce

- **Beilagen & Soßen:**

gestofter Spitzkohl/Wirsingkohl, Rahmspinat, Dips zum Couvert, Dips
zum Vitello Tonnato, Kräuterquark, gefüllte Anti Pasti, Salat-
Joghurtdressings, Käsegerichte, Reis, da wir Reis mit Butter
abschmecken, Rahmsaucen 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, Hausfrauensauce, 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