



Kleine Gerichte:

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Speck, Rührei und Gewürzgurke. **Portion:** € 14,90

Brat- oder Currywurst ^{1.) 2.) 3.) 4.)}

mit Pommes frites oder Süßkartoffelsticks, Senf, Ketchup oder Mayonnaise.

Bratwurst (ca. 120 g.) **Portion:** € 12,00

Currywurst (ca. 180 g.) **Portion:** € 14,00

Aufpreis für Bratkartoffeln: € 1,50

Hacksteakburger vom Highlandrind

Vom Biolandhof Dorn GbR, Nordleda auf Brötchenhälfte mit Salat, gerösteten Zwiebeln, Steinchampignons und Käse überbacken. **Portion:** € 18,90

Süßkartoffel Burger

- vegetarisch & vegan (ohne Käse) -

auf Brötchenhälfte mit Salat, gerösteten Zwiebeln, Steinchampignons und Käse überbacken. **Portion:** € 15,90

Grosser gemischter Salatteller

- vegetarisch & vegan (mit Balsamico-Dressing) -

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate feinwürzig angerichtet. Wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing und frischem Brot.

Portion: € 14,50

Wir empfehlen zusätzlich zum Salat dazu:

Phina-Putenbrustfiletstreifen, **Portion:** € 6,00

Geräucherte Forellenfilets, **Portion:** € 6,00

Fetakäse, **Portion:** € 5,00

Vorspeisen:

Kleiner gemischter Salat

Rohkostsalate der Saison, feinwürzig angerichtet. **Portion:** € 7,50

Überbackener Camembert

auf Brot mit Preiselbeergelee und frischem Obst. **Portion:** € 11,50

„Höhnersupp as bi Mudder“

Hühnersuppe mit Fleischeinlage.

Portion: € 7,50

- vegetarisch & vegan (ohne Sahne) -

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube. **Portion:** € 7,50

Helgoländer Krabbensuppe

Cremige Suppe mit frischen Krabben & Sahnehaube. **Portion:** € 11,00

Zu allen Suppen wird frisches Brot gereicht.



Phina Puten haben viel Auslauf, eine verlängerte Aufzuchtssdauer und wachsen ganz ohne Antibiotika auf. Die Tiere erhalten Futter aus mindestens 50% Maisanteil, daher ist das Fleisch gelblich. Das Futter ist zu 100 % frei von Genen! Bei der Zucht wird neben der Fleischqualität besonders auf das Tierwohl geachtet.

 Gemüse, Kartoffeln, Pommes frites, Süßkartoffelsticks, Käse, Eier, Quark, Joghurt, Zucker, Obst, Brot, Butter, Salate, Süßkartoffelburger und Hacksteakburger sind aus **BIO**-logischem Anbau.

Beim Currywurstgericht ist im Curryketchup folgendes enthalten: 1.) Säuerungsmittel: Citronensäure 2.) Verdickungsmittel: Tragant 3.) Säureregulator: Natriumlactat 4.) Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat



Hauptgerichte:

Rauchkatenteller

Rindersteak, Schweinelachs und Burgunderschinken vom Grill mit gerösteten Zwiebeln, Steinchampignons, hausgemachten Kartoffelecken und Rauchkatensauce mit rotem Pfeffer.

Portion: € 26,50

Spare Ribs vom Grill, ca. 600 g.

Vom Naturlandhof Bakenhus GmbH

Mit Pommes frites oder Süßkartoffel-Sticks und Barbecuesauce. **Portion:** € 25,90

- vegetarisch & vegan -

„Vegourmet - Teller“

Kräuter-Tofu-Bratlinge mit Süßkartoffel-Sticks oder Pommes frites, frischen Steinchampignons und **vegan:** Toskana-Gemüse Relish oder **vegetarisch:** Rauchkatensauce mit rotem Pfeffer. **Portion:** € 19,80

Gemüse zu den Gerichten extra:

Sauerkraut, Kaisergemüse oder geröstete Zwiebeln, **Portion:** € 4,80
Steinchampignons, **Portion:** € 6,50



Fleisch vom Grill

Verschiedene Fleischsorten nach Wahl vom Grill mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln oder Pommes frites und Kräuterbutter.

Bitte wählen Sie:

Gericht mit ca. 200g. Fleisch:

Schweinelachs: € 22,00

 **Schweineschnitzel:** € 28,50

Phina-Putenbrustfilet: € 24,90

Rindersteak: € 28,50

Filetsteak: € 34,00

 **Highlander-Steak:** € 36,50

Gericht mit ca. 100g. Fleisch:

Schweinelachs Gericht: € 19,00

 **Schweineschnitzel:** € 22,50

Phina-Putenbrustfilet: € 20,90

Rindersteak: € 22,50

 **Highlander-Steak:** € 26,50

Auf Wunsch erhalten Sie das Schweinefleisch auch gerne paniert aus der Pfanne!

Rauchspanferkel

ca. 400 g. Schweinefleisch

Burgunderschinken über dem offenen Feuer frisch geräuchert mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Bratensauce

Gericht: € 27,90 **Kleine Portion:** € 23,90



Saucen zu den Gerichten extra:

Rauchkatensauce mit rotem Pfeffer, Sauce Hollandaise oder Bratensauce.

Portion: € 4,80

 Gemüse, Kartoffeln, Pommes frites, Süßkartoffelsticks, Obst, Kräuter-Tofu-Bratlinge, Chicken Chips, Brot, Butter, Milch, Quark, Joghurt, Zucker, Eier sind aus -logischem Anbau.
Das -Schweineschnitzelfleisch und die Spare Ribs sind vom Naturlandhof Bakenhus GmbH, Großenkneten.
Das Highlander-Rindfleisch und die Hacksteakburger sind vom land-Hof Dorn aus Nordleda.

Fischgerichte:

Schollenfilets

auf Finkenwerder Art

in Butter gebraten mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln und Speckbuttersauce.

Gericht: € 25,50

Aufpreis für Bratkartoffeln: € 1,50

Forelle

Auf Feinschmecker Art

Filets in Butter gebraten mit Mandelplättchen, frischen Krabben, Salzkartoffeln, Buttersauce oder Sauce Hollandaise. **Portion:** € 26,00

Kleine Portion ohne Krabben: € 23,90

Mediterran mit Kräutern gebacken

Forelle im Ganzen mit Rosmarin, Salbei, Zitronenmelisse, Petersilie, rotem Pfeffer und Zwiebeln gefüllt.

Dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage. Zubereitungszeit von ca. 45 Minuten.

Portion: € 27,00

Forelle & Limandes

Rauchkatenfischteller

Forellen- und Limandesfilets in Butter gebraten auf Gemüsebett mit Mandelplättchen, Salzkartoffeln, Buttersauce oder Sauce Hollandaise

Portion: € 26,50

Kleine Portion: € 24,00

Limandes

Filets in Butter gebraten mit Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Buttersauce oder Sauce Hollandaise

Portion: € 26,90

Kleine Portion: € 24,70



Rauchkatengedeck

◦ Vorspeise ◦

Hühnersuppe und gemischter Rohkostsalat

◦ Hauptgericht ◦

Vier verschiedene Sorten Fleisch vom Grill: Rindersteak, Phina-Putenbrustfilet, Schweinelachs und Burgunderschinken mit frischen Steinchampignons, Kaisergemüse, gerösteten Zwiebeln, hausgemachten Kartoffelecken oder Salzkartoffeln und Bratensauce

◦ Nachtisch ◦

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube oder gemischtes Eis mit Sahne

Vier-Gang-Menü Portion: € 49,50

Ohne Suppe und Nachtisch Portion: € 34,50

Kindergerichte

Für Kinder bis 12 Jahre

Schweinelachs oder Chicken Chips

Schweinelachs (vom Grill oder paniert) oder Chicken Chips mit Kaisergemüse, Salzkartoffeln oder Pommes frites, Ketchup, Mayonnaise oder Bratensauce.

Portion: € 13,90

Hein Mück

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise. **Portion:** € 5,90



Spargelgerichte von Mai - Juni

Vorspeisen:

Spargelcremesuppe

Mildwürzige Spargelcremesuppe mit einer Kräutersahnehaube.
- vegetarisch & vegan (ohne Sahne) -
Portion: € 8,00

Spargelcremesuppe mit Krabben

Mildwürzige Spargelcremesuppe mit Krabben und einer Kräutersahnehaube.
Portion: € 11,00

Hauptgerichte:

Spargelteller „Neptun“

Spargel mit Maischollen- & Forellenfilets in Butter gebraten, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise.
Portion: € 28,90

Spargelteller „Rauchkaten Art“

Spargel mit Schweinelachs vom Grill, geräuchertem & gekochtem Schinken, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise.
Portion: € 28,90

Spargel pur - vegetarisch & vegan -
Spargel mit Salzkartoffeln, Kräuter-Tofu-Bratlinge und **vegan**: Bärlauch-Kräuter-Pesto (kalt) oder **vegetarisch**: Buttersauce oder Sauce Hollandaise. Portion: € 28,90

Norddeutsches Spargelessen

Frischer Stangen-Spargel ca. 450 g. mit Salzkartoffeln, Buttersauce oder Sauce Hollandaise. Portion: € 26,80

Wahlweise dazu:

Mit Rühreiern, Portion: € 6,50

oder

Mit geräuchertem Schwarzwälder Schinken und Hinterkochschinken. Portion: € 7,00

oder

mit Schweinelachs vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 11,00

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 7,00

oder

mit Phina-Putenbrustfilet vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 14,00

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 8,00

oder

mit  Schweineschnitzel vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 21,50

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 11,90

oder

mit Rindersteak vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 21,50

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 11,90

oder

mit  Highlander-Steak vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 25,50

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 15,50

Schweinefleisch auf Wunsch auch gerne paniert.

Spargel zu den Gerichten extra:

Große Portion (ca. 450 g.): € 21,50

Kleine Portion (ca. 250 g.): € 12,30

Für Gruppen ab 10 Personen haben wir für Sie spezielle Spargel- Angebote.





Matjessaison

von Juni - August

Matjesgedeck

Auf „Ostfreeske Art“

◦ **Vorspeise** ◦

Helgoländer Krabbensuppe

◦ **Hauptgericht** ◦

Matjefilets mit grünen Bohnen,
Zwiebelringen und Speckbutterkartoffeln

◦ **Nachtisch** ◦

Vanilleeis mit hausgemachtem
Rhabarberkompott und Sahnehaube

Gedeck: € 38,50

„Der Hering, der aus fernen
Zonen sich in den Ozean verirrt,
ahnt nicht, dass man zu grünen
Bohnen, einst seinen Leichnam
legen wird.“

Gerichte

Matjesröllchen „Lord Nelson“

Matjesfilets auf gedünsteten Apfelscheiben mit
Sahnemeerrettich gefüllt und Bratkartoffeln

Gericht: € 20,00

Heringsjungfrau

Matjesfilets mit Zwiebelringen,
Kräuterjoghurtsauce auf frischem Brot
mit Butter

Gericht: € 18,00

Ostfreeske Matjes

Matjes mit grünen Bohnen, Zwiebelringen
und Speckbutterkartoffeln

Gericht: € 22,00

Matjes auf „Hausfrauen Art“

Matjesfilets mit Salz- oder Bratkartoffeln und
Joghurtsauce mit Apfel, Zwiebeln und Gurke

Gericht: € 20,00

Aufpreis für Bratkartoffeln: € 1,50



Wissenswertes:

Holländische Matjes, die Besten eines Jahrgangs, sind herzhaft, appetitlich und erfrischend.
In den Niederlanden ist in jedem Jahr das Eintreffen der ersten Matjes eine kleine Sensation.
Das erste angeordnete Fass ist grundsätzlich für die Königin bestimmt.

Matjes ist eine Zubereitung aus Heringen, die vor der Nordküste Irlands und der Ostküste
Schottlands gefangen werden. Für Matjes werden nur fette junge Heringe ohne Rogen oder Milch
ausgewählt, sogenannte jungfräuliche „Mädchenheringe“. Aus dieser zarten Ware, die
hochempfindlich ist, wird durch leichte Salzung echter Matjes hergestellt.

Heißgetränke

- Ohne Alkohol -

Bio- Kaffee & Bio- Espresso von der Kaffeerösterei de koffieman aus Lilienthal

BOHNENKAFFEE

Tasse: € 3,00 Pott / Grosse Tasse / Pott: € 4,50
Kännchen: € 5,50

CAPPUCCINO Tasse: € 4,00

LATTE MACCHIATO Grosses Glas: € 5,00

MILCHKAFFEE „CAFÉ AU LAIT“

Grosse Tasse: € 5,00

ESPRESSO Tasse: € 3,00

DOPPELTER ESPRESSO Tasse: € 5,50

 **Bio- Kakao COCAYA Classic Organic von J. J. Darboven**

HEISSER KAKAO mit Bio- Vollmilch

Grosse Tasse ohne Sahne: € 4,50

Grosse Tasse mit Sahne: € 5,00

Bio- Tee von Eilles

KÄNNCHEN TEE auf Stövchen serviert, mit braunem Kandiszucker und auf Wunsch mit flüssiger Sahne. Portion: € 6,50

Lose Teesorten:

English Breakfast Tea Blatt, Darjeeling Imperial Second Flush Blatt, Baroness Grey Tea Blatt, Rooibos Pur (Rotbusch Tee), Früchte Natur (Früchtetee), Vervenia (Kräutertee), Wulu Cha Yantou Blatt (Grüner Tee), Darjeeling Green Blatt

Bio- Tea Diamants  **GLAS TEE** Portion: € 3,00

Teesorten:

English Breakfast, Darjeeling Imperial Second Flush, Earl Grey, Früchte Natur (Früchtetee), Herbal Refresh (Kräutertee), Grüntee Jingshen.

HOLUNDERGLÜHPUNSCH

Bio- Fruchtsaft von Voelkel, gesüßt mit Apfeldicksaft und Honig. Glas: € 4,00

Unsere Speisen- & Getränkelieferanten:

Lenes Bio-Backstube GmbH aus Bremen, Biolandhof Dorn GbR, Nordleda, Naturlandhof Bakenhus GmbH, Großenkneten Naturkost Kontor Bremen GmbH aus Bremen, Demeter Felderzeugnisse GmbH aus Alsbach, Rolf Nagel GmbH aus Versmold-Peckeloh, Wela-Trognitz aus Ludwigsstadt, Edelfisch Kontor vom Fischereihafen Bremerhaven, Kaffeerösterei de koffieman GmbH aus Lilienthal Eilles-Tee und J. J. Darboven aus Hamburg, Metro aus Debstedt / Langen, G. F. Ulex Nachfolger Spirituosen, Neuhaus (Oste), Lorenzen Spirituosen, Bremerhaven, Bio-Weingut Brühler Hof aus Volxheim.

„LUMPITELLER“ für den Vierbeiner, damit Frauchen und Herrchen in Ruhe essen können!!!

Kleine Portion: € 4,00 Grosse Portion: € 5,00

- Mit Alkohol -

FRIESISCHER PHARISÄER

Kaffee mit 2 cl Rum und Sahne. Portion: € 7,00

RÜDESHEIMER KAFFEE

Kaffee mit 2 cl Asbach Uralt und Sahne.

Portion: € 7,00

IRISH COFFEE

Mocca mit 2 cl Tullamore Dew Whisky, braunem Zucker und Sahne. Portion: € 7,50

 **Bio- Kakao COCAYA LUMBUMBA**

mit 2 cl Rum und Sahne. Portion: € 7,50

 **Bio- Kakao COCAYA ITALIENISCH**

mit 2 cl Amaretto und Sahne. Portion: € 7,50

Dessert und

diverse EISSPEZIALITÄTEN finden

Sie auf unserer Eiskarte.

Eine Auswahl selbstgebackener

KUCHEN & TORTEN

finden Sie in unserem Kuchenbuffet!

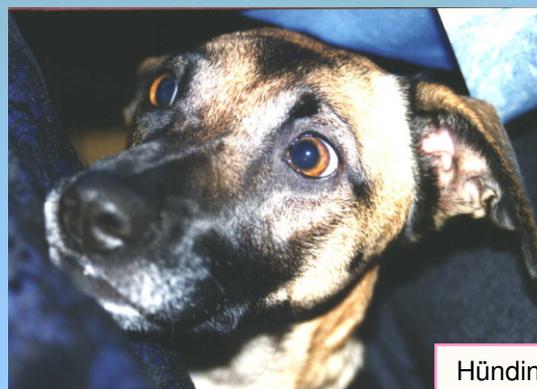
Gern können Sie unser Angebot auch Außer Haus bekommen.



Von April bis Ende Oktober
GEBURTSTAGSFEIER oder
KLASSENAUSFLUG für Kinder:

Für Kinder bis 12 Jahre

Mit **EISBECHER**, **MINIGOLFSPIEL**,
BRATWURST oder **CHICKEN CHIPS**,
POMMES FRITES „rot-weiss“ und
GETRÄNK für € 19,90 pro Person.



Hündin „Lisa“