



Herzlich WILLKOMMEN im Hotel – Restaurant Hohes Haus

Die ideale Lage und die Ausstattung machen das Hohe Haus für viele Reisenden sehr attraktiv. Seit etwa 150 Jahren dient es als Gasthof. Unser gemütlich eingerichtetes Restaurant „Upkammer“ bietet für jeden Geschmack etwas. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie unsere Spezialitäten des Hauses. Unsere Küchenphilosophie: Alles frisch zubereitet, gute bodenständige Küche nach traditioneller Art.

Unsere Empfehlung

„Aperol Spritz“ (trockener Sekt mit Aperol und einem Spritzer Mineralwasser) 0,2 l 6,90

RedBitter mit Orangensaft (alkoholfreie Variante eines Campari-Orange) 0,2 l 5,10

sahniges **Kartoffel-Gemüsesüppchen,**
Granatfleisch

7,10

ostfriesisches „**Surf'nTurf**“,
Lammrückensteak mit Knurrhahnfilet,
mit zweierlei Saucen
von Safran-Senf-Rahm und Sauce Provencale,
auf dicken Bohnen, Salzkartoffeln

22,50

Wiener-Mandel-Eiscreme,
mit heißen Kirschen

6,50

als Menü 32,90

Als Wein empfehlen wir:

Altenkirch Gutswein

Riesling, Steillage trocken

Erz.-Abf. Weingut Altenkirch
feine Mineralik, fruchtiges Bukett,
von grünen Apfel, Kiwi,
Mirabelle und etwas Limette

0,10 l 3,20

0,20 l 5,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.





Rezepturen aus Oma Janssen`s guten alten Zeit
Kräftig-Deftig-Lecker

„**Ostfriesen Kir**“ (trockener Sekt mit Sanddornlikör) 0,1l 5,10

„Kleines Krabbenbrot“

70 gr. Nordseekrabbenfleisch auf gebuttertem ostfriesischen Schwarzbrot
und Salatbukett 14,50

Hauseingelegte **Bratheringsfilets**
-süß-sauer- mit Zwiebelgemüse
und deftige Bratkartoffeln 12,50

„Kutterfischer Moses Frühstück“

*(Moses ist der Schiffsjunge im ersten Jahr
an Bord, der besonders hungrig war..)*

Matjes, geräuchertes vom Lachs,
Brathering, Krabben (50 gr.) und
Bratkartoffeln, Salatbukett 20,50

Seemannslabskaus aus besten Zutaten
bereitet, mit Spiegelei, Gewürzgurke,
Rote Bete, Matjes und Zwiebeln 13,50

*Dazu ein herbes Jever und einen Korn vom
Fass* 4,30

*Kross gebratene **Skantjes****
mit Oma Janssen`s Kartoffelsalat...mh.
Lecker-Lecker 13,90

*(** Plattdeutscher Name für die Nordsee –
Scharbe. Gehört zur Familie der Schollen
und ist bei uns ein sehr beliebter
Speisefisch)*

Die mit * gekennzeichneten Gerichte
bieten wir auch als
kleinere Portion an.
Preisreduzierung pro Gericht € 3,00

Auf der Haut gebratenes **Knurrhahnfilet**
mit Blattspinat an Riesling – Dillsauce
und Salzkartoffeln 15,50

Unsere Weinempfehlung:

Altenkirch Gutswein

Riesling, Steillage trocken

Erz.-Abf. Weingut Altenkirch
feine Mineralik, fruchtiges Bukett, von
grünen Apfel, Kiwi, Mirabelle und etwas
Limette

0,10 l 3,20

0,20 l 5,90

Land und Meer

Schweineschnitzel „Greetsiel“

mit kleinem Krabbenrührei (50 gr.),
Bratkartoffeln und Salat 19,50

Küchenchefs besté **Grillpfanne:**
Steaks vom Schwein, Rind und Lamm,
serviert mit Röstspeck, Kräuterbutter,
Rahmchampignons, Bratkartoffeln und
Salat 20,50

und hinterher

Klütje (Mehlpütt) an Vanillesauce und
Birnenkompott 6,90

