Kleiner Auszug aus unserer Geschichte

Das Hotel **„Hohe Haus“** in Greetsiel hat eine weit in die Vergangenheit reichende geschichtliche Tradition. Es ist eng mit der historischen Entwicklung des Ortes verbunden. Sie finden an der Giebelseite des Gebäudes die Jahreszahl 1696. Das ist das Jahr, in dem das Hohe Haus seine heutige Dimension erhielt.

Ende des 17. Jahrhunderts, Anfang des 18. Jahrhunderts bestand "Gret-Syhl" noch aus wenigen Gebäuden. Um die zentral gelegene Burg des Reichsgrafen Cirksena gruppierten sich die Verwaltungsgebäude der Grafschaft.

Somit wurde das Haus als Rentmeisteramt, eine Art Finanzamt, genutzt und bekam dadurch die ehrenvolle Bezeichnung
„HOHE HAUS“.

Die zentrale Lage und die Ausstattung machen das **HOHE HAUS** für viele Reisende sehr attraktiv. Seit etwa 150 Jahren dient es darum als Gasthof.

Nach umfangreichen Restaurationsarbeiten wurde das **HOHE HAUS** im Frühjahr 1995 wiedereröffnet. Dabei wurde streng darauf geachtet, den historischen Kern des Gebäudes freizulegen, um die ursprüngliche Anmut des Hauses zu erhalten.

Ausgesuchte Antiquitäten aus der Region und der moderne Standards des Hauses machen jedes unserer 33 Zimmer einzigartig. Egal ob Sie ein gemütliches Abendessen, eine Familienfeier oder eine Tagung planen, wir haben für alle Gelegenheiten die passenden **Räumlichkeiten und Angebote,**

Oder verbringen Sie doch ein romantisches Wochenende in unserem Haus. Unser Arrangement „Kuschelwochenende“ bildet dafür den optimalen Rahmen.

Das Team des Hotel
„Hohes Haus“
wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

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	7,90
RedBitter mit Orangensaft	(alkoholfreie Variante eines Campari-Orange)	0,2 l	6,50

sahniges **Kartoffel - Gemüsesüppchen,**
Granatfleisch
9,90
***
ostfriesisches **„Surf´nTurf“,**
Lammfilet mit Knurrhahnfilet,
mit Safran – Senf - Rahm und Sauce Provencale,
auf dicken Bohnen, Petersilienkartoffeln
32,90
***
Wiener – Mandel - Eiscreme
mit heißen Kirschen und Sahne
9,90

als Menü 47,90

Als Wein empfehlen wir:

Riesling, Qualitätswein trocken
Erz.-Abf. Weingut Schloss Vollrads
erfrischender und spritziger Riesling
In der Nase Noten von Zitrusfrüchten
und Pfirsich

0,10 l	4,20
0,20 l	7,40

Aperitif

Aperol - Spritz
Aperol aufgefüllt mit
trockenem Sekt, Spritzer
Mineralwasser und
Orangenscheibe 0,2 l 7,90

Hugo
trockener Sekt mit Holunderblütensirup,
Mineralwasser, Minze 0,2 l 7,50

Rhabarber - Hugo

Rhabarbersaft mit trockenem Sekt
aufgegossen, Holunderblütensirup,
Mineralwasser, Minze 0,2 l 7,90

Cranberry - Hugo

Cranberrysaft mit trockenem Sekt
aufgegossen, Holunderblütensirup,
Mineralwasser, Minze 0,2 l 7,90

Sekt Hausmarke 0,1 l 3,90

Ostfriesen Kir
(trockener Sekt mit Sanddornlikör)
0,1 l 6,00

Martini
Dry, Bianco, Rosso 5cl 4,90

Sherry
medium dry oder dry 5cl 4,90

Campari Orange 8,90
Campari Soda 8,90
Tanqueray´s Gin Tonic* 9,50
Absolut Wodka Lemon* 9,50

Campari on the rocks 6,90
Pernod on the rocks 6,90
** Serviert mit 4cl Spirituose und 0,2l Softgetränk.*

Alkoholfreie Aperitifs

RedBitter (alkoholfrei) mit
Orangensaft oder Mineralwasser
6,50

Tomatensaft 0,2l 3,60

Schweppes Bitter Lemon,
Tonic Water, Ginger Ale 0,2l 3,50

Piccolos

Prosecco - Piccolo il Fresco“ Prosecco
Spumante Brut 0,2l 12,50

Als Weine empfehlen wir:

Hohes Haus „Grau“
Weingut Friedrich Kiefer, Baden
Ein Allroundtalent!
Trocken, typischer Duft nach hellem Obst,
fruchtig, frisch

Hohes Haus „Pink“
Weingut Scherr, Pfalz
Feinherb, fruchtig, süffig und mild
Schmeckt auch
Nachmittags auf der Terrasse

Hohes Haus „Rot“
Rotweincuvée aus Portugal
Trocken, Nuancen aus Beerenfrüchten,
mild im Gerbstoff

Flasche	0,75l	24,90
Glas	0,20l	7,30
Glas	0,10l	4,20

Aperitif

Stimmen Sie sich ein!!!!

„Ostfriesen Kir“ Sanddornlikör aufgefüllt mit einem trockenen Sekt,	0,1 l	6,00
Red Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	6,50

Kalte Vorspeisen

Steinofen - Knoblauchbaguette mit Bärlauch - Dip 7,90
wahlweise mit:
Tomatenwürfel 12,50
Krabben 18,50
Lachsstreifen 16,50

Rustikaler **Pilsumer Bauernsalat** mit ostfriesischem Schafs Feta, Gemüsezwiebeln und Knoblauchbaguette 16,90

Salat mit Greetsieler Krabben (50 gr.) an Balsamico Dressing und Senf - Dill - Dip 20,90

Salat mit Rauchlachs an Balsamico Dressing und Senf - Dill - Dip 19,90

„Kleines Krabbenbrot“
70gr. Nordseekrabbenfleisch auf gebuttertem Schwarzbrot mit Zwiebelstreifen und Salatbukett 19,90

Echte **Emder Matjesfilets** auf Butterschwarzbrot, rote Zwiebelstreifen und Salatbukett 16,50

Suppen

Sahniges Kartoffel - Gemüsesüppchen mit Streifen vom Deichlammfilet 9,90

Greetsieler Krabbencremesuppe reichlich Granatfleisch und Sahne 10,50

Vegetarisch

Strauchtomatencremesuppe mit einer Sahnehaube 8,50

Sahnige Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen 8,50

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

„Ostfriesen Kir“ (trockener Sekt mit Sanddornlikör) 0,1l 6,00

„Kleines Krabbenbrot“
70 gr. Nordseekrabbenfleisch auf gebuttertem ostfriesischem Schwarzbrot
und Salatbukett 19,90

Hauseingelegte **Bratheringsfilets**
süß - sauer mit Zwiebelgemüse
und deftige Bratkartoffeln, Salatbukett
22,50

„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
31,90

Seemannslabskaus aus besten Zutaten
bereitet, mit Spiegelei, Gewürzgurke,
Rote Bete, Matjes und Zwiebeln
19,90
Dazu ein herbes Jever und einen Korn vom Fass 6,50

*Kross gebratene **Skantjes****
mit Oma Janssen`s Kartoffelsalat...mhh
Lecker - Lecker 25,90

*(** 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 € 4,50

Auf der Haut gebratenes **Knurrhahnfilet**
mit Blattspinat an Riesling - Dillsauce
und Salzkartoffeln 24,90

Land und Meer

Schweineschnitzel „Greetsiel“
mit kleinem Krabbenrührei (50 gr.),
Bratkartoffeln und Salat 28,90

Küchenchefs bester **Grillteller:**
Steaks vom Schwein, Rind und Lamm,
serviert mit Röstspeck, Kräuterbutter,
Rahmchampignons, Bratkartoffeln und
Salat 33,50

und hinterher

Klütje (Mehlpütt) an Vanillesauce und
Birnenkompott 9,90

Leckere Krabben

Im Ostfriesischen sagt man nicht Krabben, sondern „Granat“. Granat sind kleine Garnelenkrebse, die in den Küstengewässern (Wattenmeer) der Nordsee mit Schleppnetzen gefangen werden. Schon an Bord der kleinen Krabbenkutter werden sie in Nordseewasser gekocht und schon fast verzehrfertig angelandet. An Land werden die Tierchen meist von Hand gepult. Mit Schwarzbrot und Spiegelei sind sie eine Delikatesse für jeden Genießer!

Greetsieler Krabben auf gebuttertem Schwarzbrot, rote Zwiebelstreifen und Salatbukett

70 gr.	19,90
100 gr.	27,90
130 gr.	31,90
- mit Spiegelei Aufpreis	1,90
- mit Bratkartoffeln Aufpreis	2,50

Blattsalate mit Krabbenfleisch an Balsamicodressing und Senf – Dill - Dip

Als Vorspeise (50 gr.)	20,90
Als Hauptgang (100 gr.)	30,90

Dazu empfehlen wir eine

Oberbergener Baßgeige
Weißburgunder, Qualitätswein ***trocken***
Erz.-Abf. WG Oberbergen
Aromen von Zitrus, Apfel & Akazienhonig
feiner Säurespiegel mit einem kräftigen Körper 0,2l 6,90

Greetsieler **Krabbenrührei** (70 gr.) mit frischen Dillspitzen, Bratkartoffeln und Salat 24,90

Ofenkartoffel mit Bärlauchcreme, Greetsieler Krabben (70 gr.) und Salatgarnitur 23,90

Zarte Matjes

Was ist eigentlich ein Matjes?
Matjes sind in der Nord- oder Ostsee gefangene Heringe, die noch nicht die Geschlechtsreife erreicht haben (jungfräulicher Hering). Sie haben deshalb noch keinen Rogen oder Milcher gebildet. Nach dem Fang und Säubern werden die Heringe ca. 5 Tage in Salzlake eingelegt. Durch Eigenenzyme werden sie reif und bekommen so ihren unvergleichlichen Geschmack und ihre Zartheit.
Der Name „Matjes“ kommt aus dem Niederländischen: Maatjesharing = Maagdenharin = Mädchenhering

Matjesbrot, echte Emder Matjesfilets mit ostfriesischem Schwarzbrot, rote Zwiebeljulienne und Salatbukett

Als Vorspeise	16,50
Als Hauptgang	23,00

dazu ein 0,3l Greetsieler Pils (3,80) und einen 2cl Korn vom Fass (3,00)
Gedeck ***6,50***

Matjesfilets “Hausfrauen Art“
mit Apfel – Zwiebel – Sahne - Sauce, Salatbukett und Salzkartoffeln 23,50

Leckerer Fisch aus der Nordsee

Die lästigen Randgräten an allen Plattfischen (Seezunge, Scholle und Scharbe) haben wir für Sie großzügig entfernt. So können Sie die Filets einfach von der Hauptgräte abschieben und den Fisch wie ein Filet genießen.

*Zarte Medaillons vom Seelachs
„Käptn`Claasen“ in Safran - Senfsahne,
Bratkartoffeln und Salat 23,50

*Kross gebratene **„Skantjes“** (ein bei Ostfriesen beliebter Plattfisch)
mit Oma Janssen`s Kartoffelsalat...mhh
Lecker - Lecker 25,90

Filets von der Kutterscholle in Eihülle gebraten, zerl. Butter, bunter Gartensalat, Salzkartoffeln 26,50

*In Eihülle gebratenes **Steinbeißerfilet**
auf Elsässer Sahnekraut und
Bratkartoffeln 26,90

Kutterschollen „Klassisch“ in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln, zerl. Butter, Salate des Tages 25,90

Nordseescholle „Colbert“, feine Füllung von Knoblauch-Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Salatauswahl 27,90

Nordseescholle „Finkenwerder Art“
mit feiner Auflage von Zwiebel-Röstspeck, Bratkartoffeln, Salat
27,90

Edelfischvariation „Hein Lück“
Filets vom Köhlerfisch, Scholle und Rotbarsch auf Granatsauce, nappiert mit Sc. Hollandaise und Krabbenfleisch, Petersilienkartoffeln, Salatauswahl
32,50

Die mit * gekennzeichneten Gerichte bieten wir auch als kleinere Portion an.
Preisreduzierung pro Gericht 4,50

***Rotbarschfilet** gebraten auf Riesling – Dill – Rahm - Sauce mit Salzkartoffeln und rotem Linsengemüse 27,90

Zarte **Schollenfilets in Sesamkruste**
an Blattspinatsockel, Bandnudeln und Riesling – Dill - Rahm 26,90

Fangfrische **Seezungen „Müllerin Art“**
(500 gr. Frischgewicht) mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat
46,50

ab 2 Personen
Fischplatte „Hohes Haus“
Köhlerfisch, Steinbeißer, Rotbarsch, Skantjes und Seezunge aus der Butterpfanne,
mit reichlich Granatfleisch (70 gr.), Krabbensauce
Salz- und Bratkartoffeln, Salate nach Art des Hauses
pro Person 42,90

Ragout von Greetsieler Nordseefischen
Krabben - Wurzelsud (30 gr.), Bandnudeln und Salat der Saison
25,90

Passend zu allen Fischgerichten:
50 gr. Krabben extra 10,50

Gegrilltes und gebratenes aus Smutjes Reich

rosa gebratene **Lammfilets** mit ostfriesischen dicken Bohnen in Rahm, Sauce Provencale und Petersilienkartoffeln 34,90

passend dazu :
2016er Syrah Calmel & Joseph
Villa Blanche, trocken,
intensive Violette farbe, reife Früchte wie Pflaume, Feige und Brombeere mit etwas Vanille
27,90

Zartes **Schweinefilet vom deutschen Strohschwein,*** im Schinkenmantel mit Steinpilzrahm, Kartoffelspalten und Salat 28,90

*Das Strohschwein wird artgerecht auf Stroh gehalten, mit min 40% mehr Liegefläche als gesetzlich vorgeschrieben.

Paniertes **Schweinerückenschnitzel** „Chasseur" mit Sahnechampignons, Bratkartoffeln und Salat 24,90
dazu empfehlen wir ein friesisch herbes
Jever vom Fass 3,80

Küchenchefs bester **Grillteller:**
Steaks vom Schwein, Rind und Lamm, serviert mit Röstspeck, Kräuterbutter, Rahmchampignons, Bratkartoffeln und Salat 33,50

Deutsches Färsen - Rumpsteak*
(ca. 200 gr.) „Maitre de hotel" mit Haushofmeisterbutter, Bratkartoffeln und Schinkenböhnchen 33,90

*Unter einer Färse versteht man ein geschlechtsreifes weibliches Rind. Färsenfleisch hat eine kräftige rote Farbe. Die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch

Färsen - Rumpsteak „Krummhörn"
(ca. 200 gr.)
rosa gebraten mit Tomatenconcasseé, Sc. Hollandaise und Krabbenfleisch (ca. 50 gr.), Kartoffelplätzchen und Salat
39,90
passend dazu:
50 gr. Krabben extra 10,50

Färsen - Filetsteak „Maitre de hotel"
(ca. 200 gr.)
mit Haushofmeisterbutter, Bratkartoffeln und Schinkenböhnchen
39,90

Färsen - Filetsteak „Krummhörn"
(ca. 200 gr.)
Tomatenfleisch, Sc. Hollandaise und Krabbenfleisch (ca. 50 gr.), Kartoffelplätzchen und Salat
47,90
passend dazu:
50 gr. Krabben extra 10,50

Wählen Sie Ihre Zubereitungsart vom Lamm, Rumpsteak und Rinderfilets:

rare: Im Kern noch roh
englisch: Im Kern noch blutig
medium: rosa gebraten
well done: durchgebraten

Eine Leckerei zum Abschluss:
Pfannküchlein *mit feiner Füllung vom Boskopapfel und Wiener - Mandel - Eiscreme* 10,90

Fleischlos aber nicht reizlos

Vegetarisches Geschnetzeltes nach „Züricher Art“
mit Salzkartoffeln und gartenfrischem Salat 22,90

Große **Ofenkartoffel** mit feiner Füllung von Bärlauch - Sauerrahm, belegt mit sautierten Mais, Champignons und Paprika, Salatbukett 19,90

Schafskäse - Tomatenomelett
mit geröstetem Knoblauchbaguette und Salat 21,90

Vegetarisches Steak mit buntem Gemüse mit Choronsauce überbacken, dazu Röstitaler 21,90

Knusprige Bratlinge aus roten Linsen und bunten Gemüsestreifen
mit hausgemachtem Bärlauchschmand und Salatbukett 19,90

Geschmorte Zucchini mit würziger Blattspinat - Schafsfetafüllung, überbacken mit Mozzarella auf Spaghetti und hausgemachter Tomatenpaprikacreme 21,90

Vegan

Vegane **Currygeschnetzeltes** mit Pfannengemüse und Basmati - Wildreis 22,90

Gefüllte Paprikaschote mit veganem Chili con Quiona, Tomatensauce und Gemüse -Wildreis 21,90

Extras, Änderungen und Beilagen

Krabben Extra 50 gr. 10,50
passend zu allen Fischgerichten

Salat oder Gemüse anstelle von Kartoffeln 2,90

Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von Brot oder Petersilienkartoffeln 2,90

1 Spiegelei extra 1,90

Extra Portion Gemüse 2,90

Extra Portion Bratkartoffeln 3,90
Extra Portion Pommes Frites 3,90

Extra Portion Salzkartoffeln 2,00

Ofenkartoffel mit Bärlauchquark anstelle von Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln 3,90

Portion Bärlauchquark 1,50

Kräuterbutter 1,50

Mayonnaise / Ketchup 1,00

Für unsere Kleinen Gäste

Harry Frikadelle
Gebratene Hackbällchen mit Pommes frites und Ketchup 10,90 €

Biene Maja
Kleines Jungschweineschnitzel mit Pommes Frites & Gurkensalat 11,90 €

Käpt´n Iglu
Knusprige Seelachs Fischlis auf Pommes frites, rot- weiß
10,90 €

Pumuckel
3 Stck. Reibekuchen mit Apfelmus und Zucker 9,90 €

Luigi
Spaghetti mit Tomatensauce 8,90 €

Flammkuchen in verschiedenen Variationen

Brauhaus - Flammkuchen
mit Bärlauchschmand, Schinkenstreifen, Frühlingszwiebeln 16,90 €

Flammkuchen „Greetsiel“
mit Bärlauchschmand, Greetsieler Krabben (50 gr.) 23,90 €

Flammkuchen „Nordische Art“
mit Bärlauchschmand, Räucherlachsstreifen 21,90 €

Flammkuchen „Vegetarisch“
mit Bärlauchschmand, Frühlingszwiebeln, Mais,
Paprika und Champignons 17,50 €

mit Bärlauchschmand, ostfriesischem Schafsfeta 18,90 €

Der krönende Abschluss

Rote Grütze nach Art des Hauses mit Vanille-Bourbon-Eiscreme und Sahne 7,90

Gemischtes Eis
Vanille, Erdbeer, Schoko und Sahne 7,90

Variation von hausgemachten Parfaits an Saucenspiegel (Fragen Sie bitte unser Servicepersonal) 12,50

„Ostfriesland Becher“ Vanille-Bourboneiscreme mit original Bohnjezoop (Branntwein und Rosinen) und Sahne 9,90
„Bohnjezoop“ *wird in Ostfriesland immer dann gereicht, wenn ein neuer Erdenbürger begrüßt wird.*
Es ist ein leckeres aber auch gehaltvolles Getränk aus Rosinen, Branntwein und aufgelösten Kluntje (Kandis). Bis er verzehrfertig ist, muss er ca. 5 bis 6 Wochen ziehen. 5cl 8,50

Cappuccino - Eiscreme an Amarenakirschen, Sahne und Amarettinis 9,50

Pfannküchlein mit feiner Füllung vom Boskopapfel und Wiener - Mandel - Eiscreme 10,90

Klütje* (Mehlpütt) an Vanillesauce und Birnenkompott 9,90

Bailey´s - Schoko Becher
Vanille- und Schokoladeneis mit warmer Schokoladensauce, Bailey´s und Sahne 9,90

Ein **Klütje** ist ein leckerer Hefeteigkloß, der nicht gebacken wird, sondern unter Wasserdampf gegart wird. Diese Art von Hefekloß angerichtet mit Vanillesauce und Birnenkompott gibt es nur in Ostfriesland!

Kaffee oder Espresso zum Abschluss mit einem leckeren Brand

Café Crema frisch gemahlen	3,00
Café Crema de luxe	6,00
leckeren **Espresso**	3,00
Espresse de luxe*	6,00
doppelten Espresso	5,30
doppelten Espresso de luxe	8,30
Espresso Macciato*	3,20
Cappuccino*	3,70
Cappuccino de luxe	6,70
Milchkaffee*	4,20
Milchkaffee de luxe	7,10
Latte Macchiato*	4,20
Latte Macchiato de luxe	7,10

*mit Hafer- oder Sojamilch +0,50

Grappa

Grappa di Prosecco	2cl	5,50
Chardonnay Nonino	2cl	6,90
Grappa Graffe`	2cl	5,00

Obstler

Hödl Hof Honig - Pflaume	2 cl	5,00
Hödl Hof Marille	2 cl	5,00
Hödl Hof Haselnuss	2 cl	5,00
Hödl Hof Apfel - Birne	2 cl	5,00
Scheibel Kirschwasser	2 cl	5,50
Scheibel Williams	2 cl	5,50
Scheibel Himbeergeist	2 cl	5,50
Scheibel Pflümli	2 cl	5,50

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser Naturell und Medium	0,25l	3,00
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell und Medium	0,50l	5,50
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell und Medium	0,75l	7,50
Purezza Premium Tafelwasser in Flaschen (Käuflich zu erwerben,- auf Anfrage) "Still" und "Laut"	0,35l	3,60
	0,75l	6,20
Coca Cola	0,20l	3,00
Coca Cola	0,50l	6,20
Coca Cola Zero	0,20 l	3,00
Coca Cola Zero	0,50 l	6,20
Fanta	0,20 l	3,00
Fanta	0,50 l	6,20
Sprite	0,20 l	3,00
Spezi	0,20 l	3,00
Spezi	0,50 l	6,20
Apfelsaftschorle	0,20 l	3,30
Apfelsaftschorle	0,50 l	6,30
Apfelsaft	0,20 l	3,50
Orangensaft	0,20 l	3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,50
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	3,50
Schweppes Tonic Water	0,20 l	3,50
Vita Malzbier	0,33 l	3,80
Rhabarbersaftschorle	0,20 l	3,30
Rhabarbersaftschorle	0,50 l	6,30
Cranberryschorle	0,20 l	3,30
Cranberryschorle	0,50 l	6,30

Biere vom Fass

Jever Pils vom Fass	0,30l	3,80
Jever Pils vom Fass	0,50l	5,90
Greetsieler vom Fass	0,30l	3,80
Greetsieler vom Fass	0,50l	5,90
Greetsieler Saisonbier vom Fass (im Sommer Weizenbier; gebraut von der Engel-Brauerei)	0,30 l	3,80
	0,50 l	5,90
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,30 l	3,90
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,50 l	6,00
Alsterwasser	0,30 l	3,80
Alsterwasser	0,50 l	5,90

Flaschenbiere

Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	3,80
Jever Fun Zitrone alkoholfrei	0,33 l	3,80
Erdinger Hefeweizen	0,50 l	5,90
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	5,90
Erdinger dunkel	0,50 l	5,90

Heiße Getränke

Glas Tee	verschiedene Sorten	3,60
Ostfriesentee	kleines Kännchen	5,70
Ostfriesentee	großes Kännchen	11,00
Tasse Kaffee	„Crema“	3,00
Tasse Kaffee	koffeinfrei	3,00
Pott Kaffee	„Crema“	5,50
Pott Kaffee	koffeinfrei	5,50

Dazu leckeren Landkuchen

Fragen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter	**Stück**	**4,90**
	mit Sahne	**6,20**
Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne		**8,20**

Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,20
doppelter Espresso	5,30
doppelter Espresso Macchiato	5,70
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,20
Tasse Schokolade	3,50
Tasse Schokolade mit Schlagsahne	4,20
Große Tasse Schokolade	5,70
Große Tasse Schokolade mit Schlagsahne	6,40
Glas heiße Zitrone	3,90

Heiße Getränke mit Alkohol

Glühwein	5,90
Grog mit 4 cl Rum	7,20
Tasse Schokolade mit Sahne 4 cl Rum, 4 cl Amaretto oder 4 cl Baileys	9,20
Pharisäer (mit 4 cl Rum)	9,20
Irish Coffee (mit 4 cl Whisky)	10,90

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine

Riesling, Dr. Deinhard
Riesling, Qualtitätswein **halbtrocken**
Erz.-Abf. Weingut von Winning, Pfalz
Leichte Restsüße, Aromen von Pfirsich, Maracuja und Zitrone
28,50

Riesling, Vollrads
Riesling, QBA **trocken**
Erz.-Abf. Weingut Schloss Vollrads, Rheingau
erfrischender und spritziger Riesling. In der Nase Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich.
28,90

Bercher Grauer Burgunder
badischer Qualitätswein **trocken**
Erz. - Abf. Weingut Bercher Burkheim
gold-gelb, intensiver Duft nach Ananas, Birne sehr saftig, fein herb, gut eingebundene Säure
29,90

Juliusspital
Silvaner, Qualitätswein **trocken**
Erz. - Abf. Juliusspital, Würzburg, Franken
Duft nach exotischen Aromen und frischem Heu
29,90

Pinot Grigio
Cavazza, Qualitätswein **trocken,** Veneto
fruchtig, harmonisch und vollmundig
27,50

Chardonnay Calmel & Joseph
Villa Blanche, IGP Pays d'Oc
Qualitätswein, **trocken**
Aromen nach Aprikose und Pfirsich, frisch und fruchtig mit köstlicher Mineralität
29,50

Rotweine

Heger Spätburgunder
Qualitätswein, **trocken**
Erz.-Abf. Bercher, Burkheim
Kompott von roten Johannisbeeren, hellen Pflaumen, Pfingstrosen, leicht rauchig
30,90

Ursprung Cuvée
Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser und Cabernet Mitos. Sehr dicht und dunkelviolett.
Tolle Aromen nach reifen, dunklen Beeren, kräftig aber harmonisch
33,90

Syrah Calmel & Joseph
Villa Blanche, trocken,
intensive Violette farbe, reife Früchte wie Pflaume, Feige und Brombeere mit etwas Vanille.
29,50

„Primitivo" Puglia IGP
Cantine Die San Marzano (Italien)
Tief-rubinroter Wein, trocken, mit Aromen von Pflaumen und Schwarzkirsche. Würzige Noten von Rosmarin.
25,90

Chianti Classico D.O.C.G.
Cantina Bonacchi, Qualitätswein **trocken**
aromatisch, intensiv, herzhaft, kraftvoll
31,90

Llama
Malbec (Argentinien)
Kräftige, purpurrote Farbe, Aromen von Brombeere, Cassis, reifer Pflaume
und Gewürzen
29,90

Offene Weine

Weißweine

Oberbergener Baßgeige
Weißburgunder, Qualitätswein trocken
Erz.-Abf. Weingut Oberbergen
Aromen von Zitrus, Apfel und Akazienhonig, feiner Säurespiegel mit einem kräftigen Körper

	0,10 l	4,00
	0,20 l	6,90

Dr. Deinhard
Riesling, Qualitätswein halbtrocken
Erz.-Abf. Weingut Von Winning
fruchtig, hat Art, Rasse und Gehalt unbeschwert, pur und saftig

	0,10 l	4,30
	0,20 l	7,20

Schloss Vollrads
Riesling, Qualitätswein trocken
Erz.-Abf. Weingut Schloss Vollrads
erfrischend und spritzig, in der Nase Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich

	0,10 l	4,20
	0,20 l	7,40

Juliusspital
Silvaner, Qualitätswein trocken
Erz.-Abf. Juliusspital, Würzburg
ausgewogen würziger Wein mit Aromen von Birne und Apfel

	0,10 l	4,20
	0,20 l	7,10

Bercher
Grauer Burgunder, Qualitätswein trocken
Erz. - Abf. Weingut Bercher Burkheim
reife Birne und Melone, sehr saftig und fein

	0,10 l	4,50
	0,20 l	7,60

Pinot Grigio
Cavazza, Qualitätswein trocken
kräftigem Bukett, feinfruchtig, wie grüne Äpfel

	0,10 l	4,10
	0,20 l	7,10

Chardonnay
Il Mio, Qualitätswein trocken
Wohltuend aromatisch und schmelzig, feine Restsüße

	0,10 l	4,10
	0,20 l	7,10

Weißherbst

Ihringer Spätburgunder Weißherbst, Qualitätswein, lieblich
Erz.-Abf. WG Ihringen
Fruchtbetonte Nase erinnert an Himbeeren und Erdbeeren, weich mit gut eingebundener Säure

	0,10 l	4,10
	0,20 l	7,10

Rotweine

Lergenmüller
Dornfelder, Qualitätswein halbtrocken
Gutsabf.: Weingut Lergenmüller, Pfalz
dezente Süße, harmonisch, samtig

	0,10 l	4,00
	0,20 l	6,90

Heilbronner Stiftsberg
Trollinger, Qualitätswein trocken
Erz.-Abf. Weingut Heinrich, Heilbronn
saftig, fruchtig, süffig

	0,10 l	4,00
	0,20 l	6,90

Heger, Spätburgunder, Qualitätswein trocken
Kompott von roten Johannisbeeren, hellen Pflaumen, Pfingstrosen und leicht rauchig

	0,10 l	4,90
	0,20 l	8,50

Merlot Pays dÓc, trocken
Pierre é Rémy Gauthier
leicht pfeffrig, Aromen von Johannisbeere, Himbeere und Brombeere

	0,10 l	4,20
	0,20 l	7,10

Cal y Canto Tinto, trocken
Tierra de Castilla
Finca Valdorada
Würzige und fruchtige Noten nach Brombeeren, weißem Pfeffer und Weichselkirsche

	0,10 l	4,10
	0,20 l	7,10

Calvados

Pâpidoux fine	2 cl	5,70
Originel pays d'auge	2 cl	7,30

Cognac & Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	3,80
Rémy Martin V.S.O.P	2 cl	6,90
Chantré	2 cl	3,70

Grappa

Di Prosecco Zart, mit einer leichte Note nach Honig, warm und aromatisch	2 cl	5,50
Chardonney Nonino Eichelholznote, zartrauchiger Duft von Vanille und Nüssen, weinig, vollmundig, anhaltender würziger Abgang	2 cl	6,90

Obstler

Hödl Hof	Honig-Pflaume	2 cl	5,00
	Hof Marille	2 cl	5,00
	Hof Haselnuss	2 cl	5,00
	Hof Apfel-Birne	2 cl	5,00
Scheibel	Kirschwasser	2 cl	5,50
	Williams Birne	2 cl	5,50
	Himbeergeist	2 cl	5,50
	Pflümli	2 cl	5,50
Sasse	Lagerkorn	2 cl	4,60
	Kakao mit Nuss	2 cl	4,60
	Naturlikör	2 cl	4,60
	Cigar Special	2 cl	6,00
	Atlantic Finish	2 cl	9,70

Spirituosen

Aquavit

Malteser Aquavit	40%			2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit	42%			2 cl	3,50
Linie Aquavit	41,50%			2 cl	3,50
Bommerlunder	38%			2 cl	3,00

Sonstige

Friesenkorn	32%			2 cl	3,00
Bessen Genever	20%			2 cl	2,80
Tequilla Gold/Silber	38%			2 cl	3,50
Küstennebel	21,8%			2 cl	2,90
Absolut Wodka	40 %			2 cl	3,10
Doornkaat	38%			2 cl	3,00
Friesengeist	56%			2 cl	4,00
Fürst Bismark	38%			2 cl	3,00
Oude Bokma	38%			2 cl	3,00

Rum

Rum Don Papa	40%			2 cl	6,90

Bitters

Kruiden Kräuterbitter				2 cl	3,00
Jägermeister		2 cl	3,60	4 cl	6,50
Ramazotti auf Eis mit Zitrone		2 cl	3,60	4 cl	6,50
Averna auf Eis mit Zitrone		2 cl	3,60	4 cl	6,50
Alter Schwede Magenbitter				2 cl	3,00
Fernet Branca				2 cl	3,00
Grootheider Bitter				2 cl	3,50

Liköre

Amaretto Disaronno				4 cl	5,00
Bailey´s Cream auf Eis				4 cl	6,00
Sambuca mit Kaffeebohnen				2 cl	3,50
Cointreau				2 cl	4,00
Grand Marnier				2 cl	5,90

Whisky

Jim Beam				4 cl	5,90
Ballantines				4 cl	5,90
Tullamore Dew				4 cl	6,90
Chivas Reagal				4 cl	8,90

Produkt/Zutaten	glutenhaltiges Getreide	Krustentiere	Hühnerei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch (einschl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Bezolsäure E210	Lupinen	Weichtiere, Mollusuken
Vorspeisen														
Pilsumer Bauernsalat	X						X	X						
Salat mit Greetsieler Krabben		X						X		X		X		
Salat mit Rauchlachs				X				X		X				
kl. Krabbenbrot	X	X						X				X		
Emder Matjesfilets	X			X				X				X		
Krabbenrührei		X	X									X		
Folienkartoffel mit Krabben		X					X					X		
Matjesbrot	X			X				X				X		
Matjes "Hausfrauen"				X			X							
Suppen														
Tomatencreme									X					
Kartoffelsuppe							X		X					
Krabbencreme	X	X					X		X					
Hauptgänge														
Fleisch														
Lammrückensteak							X		X				X	
Schweinefilet							X		X					
Schnitzel "Chausseur"	X		X				X		X					
Grillpfanne							X		X					
Rumpsteak "Maitre de hotel"													X	
Rumpsteak "Krummhörn"		X					X					X		
Filetsteak "Maitre de hotel"													X	
Filetsteak "Krummhörn"		X					X					X		
Fisch														
Seelachs "Käptn´ Claasen"	X			X			X		X	X				
Skantjes	X			X										
Filet von der Kutterscholle	X		X	X										
Steinbeißerfilet	X		X	X			X		X					
Kutterscholle "klassisch"	X			X										
Nordseescholle "Colbert"	X			X			X							
Scholle "Finkenwerder Art"	X			X										
Edelfischvariation "Hein Lück"	X	X	X	X			X		X			X		
Rotbarschfilet	X			X			X		X				X	
Schollenfilets in Sesamkruste	X		X	X			X		X		X			X
Seezunge "Müllerin Art"	X			X										
Fischplatte "Hohes Haus"	X	X	X	X			X		X			X		
Fischragout	X	X	X	X			X		X				X	X
Flammkuchen														
Brauhaus	X						X							
Greetsiel	X	X					X					X		
Nordische Art	X			X			X							
Vegetarisch	X						X							

Produkt/Zutaten	glutenhaltiges Getreide	Krustentiere	Hühnerei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch (einschl. Laktose)	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Bezolsäure E210	Lupinen	Weichtiere, Mollusuken
Vegetarisch														
Geschnetzeltes "Züricher Art"	X		X				X		X					
gr. Folienkartoffel							X							
Linsen-Gemüse-Bratling			X				X						X	
Schafskäse-Tomatenomelett	X		X				X		X					
geschmorrte Zucchini			X				X		X					
vegetarisches Steak	X		X				X						X	
Beilagen														
Salat						X								
gem. Gemüse													X	
Bratkartoffeln														
Salzkartoffeln														
Pommes Frites														
Bandnudeln	X		X											
Kartoffelplätzchen														
Röstkartoffeln														
Kartoffelspalten	X													
Schinkenböhnchen													X	
Rahmchampignons							X		X					
Kartoffelsalat			X				X			X				
Saucen/Dips														
Krabbensauce	X	X					X		X					
Bärlauchquark			X				X							
Kräuterbutter							X							
Safran-Senfsauce							X		X	X				
Kräutersahne							X		X					
Steinpilzrahm							X		X					
Sc. Hollandaise	X		X				X		X					
Sc. Provencale														
Dessert														
Rote Grütze														
Parfaits			X		X		X	X						
Klütje	X		X				X							
Pfannküchlein	X		X				X	X						
Cappucino-Eiscreme	X		X		X		X	X						
"Ostfriesland-Becher"	X		X		X	X	X	X						
gemischtes Eis	X		X		X	X	X	X						
Kinderkarte														
"Harry Frikadelle"	X		X						X	X				
"Biene Maja"	X		X											
"Luigi"			X											
"Pumuckl"	X		X											
"Iglu"	X		X	X										