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	8,70
RedBitter mit Orangensaft	(alkoholfreie Variante eines Campari-Orange)	0,2 l	6,90

sahniges **Kartoffel - Gemüsesüppchen,**
Granatfleisch
11,90
***
ostfriesisches **„Surf´nTurf“,**
Lammfilet mit Knurrhahnfilet,
mit Safran – Senf - Rahm und Sauce Provencale,
auf dicken Bohnen, Petersilienkartoffeln
33,90
***
Wiener - Mandel - Eiscreme
mit heißen Kirschen und Sahne
9,90

als Menü 49,50

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	7,60

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

„Ostfriesen Kir“ (trockener Sekt mit Sanddornlikör) 0,1 l 6,40

„Kleines Krabbenbrot“
70 gr. Nordseekrabbenfleisch auf gebuttertem ostfriesischem Schwarzbrot
und Salatbukett 21,90

Hauseingelegte **Bratheringsfilets**
süß - sauer mit Zwiebelgemüse
und deftige Bratkartoffeln, Salatbukett
23,90

„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
33,90

Seemannslabskaus aus besten Zutaten
bereitet, mit Spiegelei, Gewürzgurke,
Rote Bete, Matjes und Zwiebeln
21,50
Dazu ein herbes Jever und einen Korn vom Fass 6,60

*Kross gebratene **Skantjes****
mit Oma Janssen`s Kartoffelsalat...mhh
Lecker - Lecker 27,90

*(** 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 26,90

Land und Meer

Schweineschnitzel „Greetsiel“
mit Spiegelei, Röstspeck und Krabben,
Bratkartoffeln und Salat
32,50

Küchenchefs bester **Grillteller:**
Steaks vom Schwein, Rind und Lamm,
serviert mit Röstspeck, Kräuterbutter,
Rahmchampignons, Bratkartoffeln und
Salat 35,90

Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von
Petersilienkartoffeln 1,90

und hinterher

Klütje (Mehlpütt) an Vanillesauce und
Birnenkompott 9,90

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 25,90

*Kross gebratene **„Skantjes“** (ein bei Ostfriesen beliebter Plattfisch)
mit Oma Janssen`s Kartoffelsalat...mhh
Lecker - Lecker 27,90

***Filets von der Kutterscholle** in Eihülle gebraten, zerl. Butter, bunter Gartensalat, Salzkartoffeln 27,90

*In Eihülle gebratenes **Steinbeißerfilet**
auf Elsässer Sahnekraut und
Bratkartoffeln 28,50

Kutterscholle „Klassisch“ in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln, zerl. Butter, Salate des Tages 27,90

Nordseescholle „Colbert“, feine Füllung von Knoblauch-Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Salatauswahl 29,50

Nordseescholle „Finkenwerder Art“
mit feiner Auflage von Zwiebel-Röstspeck, Bratkartoffeln, Salat
29,50

Edelfischvariation „Hein Lück“
Filets vom Köhlerfisch, Scholle und Rotbarsch auf Granatsauce, nappiert mit Sc. Hollandaise und Krabbenfleisch, Petersilienkartoffeln, Salatauswahl
33,90

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 Linsengemüse 28,90

*Zarte **Schollenfilets in Sesamkruste**
an Blattspinatsockel, Bandnudeln und Riesling – Dill - Rahm 27,90

*Fangfrische **Seezungen „Müllerin Art“**
mit zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und Salat
52,90

ab 2 Personen
Fischplatte „Hohes Haus“
Seelachs, Steinbeißer, Rotbarsch, Skantjes und Seezunge aus der Butterpfanne,
mit reichlich Granatfleisch (70 gr.), Krabbensauce, Rieslingssauce
Salz- und Bratkartoffeln, Salate nach Art des Hauses
pro Person 49,90

***Ragout von Greetsieler Nordseefischen**
Krabben - Wurzelsud (30 gr.),
Bandnudeln und Salat der Saison
26,90

Passend zu allen Fischgerichten:
50 gr. Krabben extra 12,50

Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von Petersilienkartoffeln 1,90

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.	21,90
100 gr.	31,50
130 gr.	35,50
- mit Spiegelei Aufpreis	1,90
- mit Bratkartoffeln Aufpreis	2,50

Salate mit Krabbenfleisch an Balsamicodressing und Senf - Dill - Dip

Als Vorspeise (50 gr.)	24,50
Als Hauptgang (100 gr.)	35,50

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 7,00

Greetsieler **Krabbenomelette** mit frischen Dillspitzen, Bratkartoffeln und Salat 29,90

Ofenkartoffel mit Bärlauchcreme, Greetsieler Krabben und Salatbukett 27,50

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 Milch 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	17,50
Als Hauptgang	23,90

Matjesfilets “Hausfrauen Art“
mit Apfel - Zwiebel - Sahne - Sauce, Salatbukett und Salzkartoffeln 24,50

Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von Petersilienkartoffeln 1,90

dazu ein 0,3l Greetsieler Pils (4,10) und einen 2cl Korn vom Fass (3,20)

Gedeck	***6,80***

Gegrilltes und gebratenes aus Smutjes Reich

rosa gebratene **Lammfilets** mit ostfriesischen dicken Bohnen in Rahm, Sauce Provencale und Petersilienkartoffeln 36,90

Zartes **Schweinefilet vom deutschen Strohschwein,*** mit Pfefferrahm, Kartoffelspalten und Salat 29,90

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

Paniertes **Schweinerückenschnitzel** „Chasseur“ mit Sahnechampignons, Bratkartoffeln und Salat 26,50

Paniertes **Schweinerückenschnitzel** „Ungarische Art“ mit Tomaten-Paprikasauce, Bratkartoffeln und Salat 26,50

Küchenchefs bester **Grillteller:** Steaks vom Schwein, Rind und Lamm, serviert mit Röstspeck, Kräuterbutter, Rahmchampignons, Bratkartoffeln und Salat 35,90

Deutsches Färsen - Rumpsteak* (ca. 200 gr.) „Maitre de hotel“ mit Haushofmeisterbutter, Bratkartoffeln und Schinkenböhnchen 37,90

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

Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von Petersilienkartoffeln 1,90

Färsen - Rumpsteak „Krummhörn“ (ca. 200 gr.) rosa gebraten mit Tomatenconcasseé, Sauce Hollandaise und Krabbenfleisch, Kartoffelplätzchen und Salat 44,90

passend dazu:
50 gr. Krabben extra 12,50

Färsen - Filetsteak „Mâitre d´ hôtel“ (ca. 200 gr.) mit Haushofmeisterbutter, Bratkartoffeln und Schinkenböhnchen 42,90

Färsen - Filetsteak „Krummhörn“ (ca. 200 gr.) Tomatenfleisch, Sc. Hollandaise und Krabbenfleisch, Kartoffelplätzchen und Salat 51,90

passend dazu:
50 gr. Krabben extra 12,50

Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von Petersilienkartoffeln 1,90

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* 11,50

Fleischlos aber nicht reizlos

Vegetarisches Geschnetzeltes nach „Züricher Art“
mit Salzkartoffeln und gartenfrischem Salat 24,50

Große **Ofenkartoffel** mit feiner Füllung von Bärlauch - Sauerrahm, belegt mit sautierten Mais, Champignons und Paprika, Salatbukett 20,50

Schafskäse - Tomatenomelette
mit geröstetem Knoblauchbaguette und Salat 23,50

Vegetarisches Steak mit buntem Gemüse mit Choronsauce überbacken, dazu Röstitaler 23,90

Knusprige Bratlinge aus roten Linsen und bunten Gemüsestreifen
mit hausgemachtem Bärlauchschmand und Salatbukett 20,50

Geschmorte Zucchini mit würziger Blattspinat - Schafsfetafüllung, überbacken mit Mozzarella auf Spaghetti und hausgemachter Tomatenpaprikacreme 23,50

Vegan

Veganes **Currygeschnetzeltes** mit Pfannengemüse und Basmati - Wildreis 23,90

Gefüllte Paprikaschote mit veganem Chili con Quiona, Tomatensauce und Gemüse -Wildreis 22,90

Veganes Gulasch „Klassisch“
buntes Gemüse, Salzkartoffeln 25,90

Extras, Änderungen und Beilagen

Krabben Extra 50 gr. 12,50
passend zu allen Fischgerichten

Salat oder Gemüse anstelle von Kartoffeln 2,90

Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von Brot oder Petersilienkartoffeln 1,90

1 Spiegelei extra 1,90

Extra Portion Gemüse 2,90

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

Extra Portion Salzkartoffeln 2,50

Ofenkartoffel mit Bärlauchquark anstelle von Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln 3,90

Portion Bärlauchquark 1,50

Kräuterbutter 1,50

Mayonnaise / Ketchup 1,00

Flammkuchen in verschiedenen Variationen

Flammkuchen „Brauhaus“
mit Bärlauchschmand, roten Zwiebeln, Schinkenstreifen, Frühlingszwiebeln und Rucola 18,90

Flammkuchen „Greetsiel“
mit Bärlauchschmand, roten Zwiebeln, Greetsieler Krabben (50 gr.), Frühlingszwiebel und Rucola 26,90

Flammkuchen „Nordische Art“
mit Bärlauchschmand, roten Zwiebeln, Räucherlachsstreifen, Frühlingszwiebeln und Rucola 23,90

Flammkuchen Vegetarisch „Gemüse“
mit Bärlauchschmand, roten Zwiebeln, Mais, Paprika, Champignons, Frühlingszwiebeln und Rucola 19,50

Flammkuchen Vegetarisch „Schafsfeta“
mit Bärlauchschmand, roten Zwiebeln, Schafsfeta, Frühlingszwiebeln und Rucola 20,90

Flammkuchen Vegetarisch „Ziegenkäse-Taler“
mit Bärlauchschmand, roten Zwiebeln, Ziegenkäse-Taler, Honig, Frühlingszwiebeln und Rucola 22,90

Kinderkarte nur für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahren)

Harry Frikadelle
Gebratene Hackbällchen mit Pommes frites, rot - weiß 11,90

Biene Maja
Jungschweineschnitzel mit Pommes frites, rot - weiß & Gurkensalat 12,90

Käpt´n Iglu
Knusprige Seelachs Fischlis mit Pommes frites, rot - weiß 11,90

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

Luigi
Spaghetti mit Tomatensauce 8,90

Der krönende Abschluss

Rote Grütze nach Art des Hauses
mit Vanille-Bourbon-Eiscreme und
Sahne 8,50

Gemischtes Eis
Vanille, Erdbeer, Schoko und Sahne
8,50

„Ostfriesland Becher“ Vanille-Bourboneiscreme mit original Bohnjezoop (Branntwein und Rosinen) und Sahne 10,90
„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 10,50

Pfannküchlein mit feiner Füllung vom Boskopapfel und Wiener - Mandel - Eiscreme 11,50

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

Bailey´s - Schoko Becher
Vanille- und Schokoladeneis
mit warmer Schokoladensauce,
Bailey´s und Sahne 10,90

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	3,10
Café Crema de luxe	6,00
leckeren **Espresso**	3,10
Espresse de luxe*	6,00
doppelten Espresso	5,50
doppelten Espresso de luxe	8,40
Espresso Macciato*	3,40
Cappuccino*	3,80
Cappuccino de luxe	6,70
Milchkaffee*	4,50
Milchkaffee de luxe	7,40
Latte Macchiato*	4,50
Latte Macchiato de luxe	7,40

*mit Hafer- oder Sojamilch +0,50

Grappa

Grappa di Prosecco	2cl	5,90
Chardonnay Nonino	2cl	7,20
Grappa Graffe`	2cl	5,20

Obstler

Hödl Hof Honig - Pflaume	2 cl	5,10
Hödl Hof Marille	2 cl	5,10
Hödl Hof Haselnuss	2 cl	5,10
Hödl Hof Apfel - Birne	2 cl	5,10
Scheibel Kirschwasser	2 cl	5,70
Scheibel Williams	2 cl	5,70
Scheibel Himbeergeist	2 cl	5,70
Scheibel Pflümli	2 cl	5,70

Aperitif

Stimmen Sie sich ein!!!!

„Ostfriesen Kir“ Sanddornlikör aufgefüllt mit einem trockenen Sekt,	0,1 l	6,40
Red Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	6,90

Kalte Vorspeisen

Steinofen - Knoblauchbaguette mit Bärlauch - Dip	8,90
wahlweise mit:	
Tomatenwürfel	13,50
Krabben	19,50
Lachsstreifen	17,50
Rustikaler **Pilsumer Bauernsalat** mit ostfriesischem Schafs Feta, Gemüsezwiebeln und Knoblauchbaguette	17,50
Salat mit Greetsieler Krabben (50 gr.) an Balsamico Dressing und Senf - Dill - Dip	24,50
Salat mit Rauchlachs an Balsamico Dressing und Senf - Dill - Dip	21,50
„Kleines Krabbenbrot“ 70gr. Nordseekrabbenfleisch auf gebuttertem Schwarzbrot mit Zwiebelstreifen und Salatbukett	21,90
Echte **Emder Matjesfilets** auf Butterschwarzbrot, rote Zwiebelstreifen und Salatbukett	17,50

Suppen

Sahniges Kartoffel - Gemüsesüppchen mit Streifen vom Deichlammfilet	10,90
Greetsieler Krabbencremesuppe reichlich Granatfleisch und Sahne	11,90

Vegetarisch

Strauchtomatencremesuppe mit einer Sahnehaube	9,50
Sahnige Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen	9,50

Calvados

Pâpidoux fine	2 cl	5,90
Originel pays d'auge	2 cl	7,50

Cognac & Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	4,00
Rémy Martin V.S.O.P	2 cl	7,50
Chantré	2 cl	2,80
Veterano	2 cl	2,90

Grappa

Di Prosecco Zart, mit einer leichte Note nach Honig, warm und aromatisch	2 cl	5,90
Chardonney Nonino Eichelholznote, zartrauchiger Duft von Vanille und Nüssen, weinig, vollmundig, anhaltender würziger Abgang	2 cl	7,20

Obstler

Hödl Hof	Honig-Pflaume	2 cl	5,10
	Hof Marille	2 cl	5,10
	Hof Haselnuss	2 cl	5,10
	Hof Apfel-Birne	2 cl	5,10
Scheibel	Kirschwasser	2 cl	5,70
	Williams Birne	2 cl	5,70
	Himbeergeist	2 cl	5,70
	Pflümli	2 cl	5,70
Sasse	Lagerkorn	2 cl	4,70
	Kakao mit Nuss	2 cl	4,70
	Naturlikör	2 cl	4,70
	Cigar Special	2 cl	7,00
	Atlantic Finish	2 cl	9,90

Aperitif

Aperol - Spritz
Aperol aufgefüllt mit
trockenem Sekt, Spritzer
Mineralwasser und
Orangenscheibe 0,2 l 8,70

Hugo
trockener Sekt mit Holunderblütensirup,
Mineralwasser, Minze 0,2 l 8,70

Rhabarber - Hugo

Rhabarbersaft mit trockenem Sekt
aufgegossen, Holunderblütensirup,
Mineralwasser, Minze 0,2 l 8,70

Black - Hugo

Johannisbeersaft mit trockenem Sekt
aufgegossen, Holunderblütensirup,
Mineralwasser, Minze 0,2 l 8,70

Sekt Hausmarke 0,1 l 4,10

Ostfriesen Kir
(trockener Sekt mit Sanddornlikör)
0,1 l 6,40

Martini
Dry, Bianco, Rosso 5cl 5,00

Sherry
medium dry oder dry 5cl 5,00

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

6,90

Tomatensaft 0,2l 3,90

Schweppes Bitter Lemon,
Tonic Water, Ginger Ale 0,2l 3,70

Piccolos

Prosecco - Piccolo il Fresco“ Prosecco
Spumante Brut 0,2l 13,50

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	25,50
Glas	0,20l	7,50
Glas	0,10l	4,20

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine

Gelber Muskateller, Lergenmüller
Gelber Muskateller, **feinherb**
Erz.-Abf. Weingut Lergenmüller
eindrucksvolles, sehr charakteristisches Fruchtspiel
28,90

Riesling, Vollrads
Riesling, QBA **trocken**
Erz.-Abf. Weingut Schloss Vollrads, Rheingau
erfrischender und spritziger Riesling. In der Nase Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich.
29,50

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
30,50

Juliusspital
Silvaner, Qualitätswein **trocken**
Erz. - Abf. Juliusspital, Würzburg, Franken
Duft nach exotischen Aromen und frischem Heu
30,50

Pinot Grigio
Cavazza, Qualitätswein **trocken,** Veneto
fruchtig, harmonisch und vollmundig
28,50

Chardonnay Calmel & Joseph
Villa Blanche, IGP Pays d'Oc
Qualitätswein, **trocken**
Aromen nach Aprikose und Pfirsich, frisch und fruchtig mit köstlicher Mineralität
29,90

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.
29,90

„Primitivo" Puglia IGP
Cantine Die San Marzano (Italien)
Tief-rubinroter Wein, trocken, mit Aromen von Pflaumen und Schwarzkirsche. Würzige Noten von Rosmarin.
26,50

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

Kaiken
Malbec (Argentinien)
tiefdunkles Violett, opulentes Bouquet, das an Blaubeeren und schwarze Johannisbeeren erinnert, begleitet von feinen Noten von Zartbitterschokolade 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 7,00

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 7,40

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 7,60

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 7,30

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 7,80

Pinot Grigio
Cavazza, Qualitätswein trocken
kräftigem Bukett, feinfruchtig, wie grüne Äpfel 0,10 l 4,10
0,20 l 7,30

Chardonnay
Il Mio, Qualitätswein trocken
Wohltuend aromatisch und schmelzig, feine Restsüße 0,10 l 4,10
0,20 l 7,30

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 7,30

Rotweine

Lergenmüller
Dornfelder, Qualitätswein halbtrocken
Gutsabf.: Weingut Lergenmüller, Pfalz
dezente Süße, harmonisch, samtig
0,10 l 4,00
0,20 l 7,00

Heilbronner Stiftsberg
Trollinger, Qualitätswein trocken
Erz.-Abf. Weingut Heinrich, Heilbronn
saftig, fruchtig, süffig
0,10 l 4,00
0,20 l 7,00

Heger, Spätburgunder, Qualitätswein trocken
Kompott von roten Johannisbeeren, hellen Pflaumen, Pfingstrosen und leicht rauchig
0,10 l 4,90
0,20 l 8,60

Merlot Pays dÓc, trocken
Pierre é Rémy Gauthier
leicht pfeffrig, Aromen von Johannisbeere, Himbeere und Brombeere
0,10 l 4,20
0,20 l 7,30

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 7,30

Spirituosen

Aquavit

Malteser Aquavit	40%			2 cl	3,20
Jubiläums Aquavit	42%			2 cl	3,70
Linie Aquavit	41,50%			2 cl	3,70
Bommerlunder	38%			2 cl	3,20

Sonstige

Friesenkorn	32%			2 cl	3,20
Bessen Genever	20%			2 cl	3,00
Tequilla Gold/Silber	38%			2 cl	3,70
Küstennebel	21,8%			2 cl	3,20
Absolut Wodka	40 %			2 cl	3,30
Doornkaat	38%			2 cl	3,20
Friesengeist	56%			2 cl	4,50
Fürst Bismark	38%			2 cl	3,20

Rum

Rum Don Papa	40%			2 cl	9,50
Bacardi Carta Blanca	37,5%	2 cl	3,20	4 cl	6,20
Myers´s Rum	40%	2 cl	3,20	4 cl	6,20

Bitters

Kruiden Kräuterbitter				2 cl	3,20
Jägermeister		2 cl	3,70	4 cl	6,70
Ramazotti auf Eis mit Zitrone		2 cl	3,70	4 cl	6,70
Averna auf Eis mit Zitrone		2 cl	3,70	4 cl	6,70
Alter Schwede Magenbitter				2 cl	3,20
Fernet Branca				2 cl	3,20
Grootheider Bitter				2 cl	3,90

Liköre

Amaretto Disaronno				4 cl	5,30
Bailey´s Cream auf Eis				4 cl	7,00
Sambuca mit Kaffeebohnen				2 cl	3,90
Cointreau				2 cl	5,00
Grand Marnier				2 cl	7,00

Whisky

Jim Beam				4 cl	6,20
Ballantines				4 cl	6,20
Tullamore Dew				4 cl	7,10
Chivas Reagal				4 cl	9,10

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser Naturell und Medium	0,25 l	3,10
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell und Medium	0,75 l	7,90
Purezza Premium Tafelwasser in Flaschen (Käuflich zu erwerben,- auf Anfrage) "Still" und "Laut"	0,35 l	3,80
	0,75 l	6,50
Coca Cola	0,20 l	3,10
Coca Cola	0,50 l	6,50
Coca Cola Zero	0,20 l	3,10
Coca Cola Zero	0,50 l	6,50

Fanta	0,20 l	3,10
Fanta	0,50 l	6,50
Sprite	0,20 l	3,10
Spezi	0,20 l	3,10
Spezi	0,50 l	6,50
Apfelsaftschorle	0,20 l	3,50
Apfelsaftschorle	0,50 l	6,50
Apfelsaft	0,20 l	3,80
Orangensaft	0,20 l	3,80
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,70
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	3,70
Schweppes Tonic Water	0,20 l	3,70
Vita Malzbier	0,33 l	4,10
Rhabarbersaftschorle	0,20 l	4,00
Rhabarbersaftschorle	0,50 l	7,90
Johannisbeerschorle	0,20 l	4,00
Johannisbeerschorle	0,50 l	7,90

Biere vom Fass

Jever Pils vom Fass	0,30 l	4,10
Jever Pils vom Fass	0,50 l	6,40
Engel Premium Pils vom Fass	0,30 l	4,10
Engel Premium Pils vom Fass	0,50 l	6,40
Engel Hefeweizen hell vom Fass	0,30 l	4,10
Engel Hefeweizen hell vom Fass	0,50 l	6,40

Engel Kellerbier dunkel vom Fass	0,30 l	4,10
Engel Kellerbier dunkel vom Fass	0,50 l	6,40
Alsterwasser	0,30 l	4,10
Alsterwasser	0,50 l	6,40

Flaschenbiere

Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	4,10
Jever Fun Zitrone alkoholfrei	0,33 l	4,10
Engel Kellerbier naturtrüb alkoholfrei	0,50 l	6,40

Die Engel Brauerei setzt Maßstäbe in der deutschen Braukunst seit mehr als 275 Jahre.
2011 wurde die Biermanufaktur als Deutschlands Brauerei des Jahres ausgezeichnet.

Heiße Getränke

Glas Tee	verschiedene Sorten	3,60
Ostfriesentee	kleines Kännchen	5,70
Ostfriesentee	großes Kännchen	11,00
Tasse Kaffee	„Crema“	3,10
Tasse Kaffee	koffeinfrei	3,10
Pott Kaffee	„Crema“	5,70
Pott Kaffee	koffeinfrei	5,70

Dazu leckeren Landkuchen

Fragen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter	**Stück**	**5,50**
	mit Sahne	**7,10**
Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne		**8,50**

Espresso	3,10
Espresso Macchiato	3,40
doppelter Espresso	5,50
doppelter Espresso Macchiato	5,90
Cappuccino	3,80
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50

Tasse Schokolade	3,70
Tasse Schokolade mit Schlagsahne	4,50
Große Tasse Schokolade	5,90
Große Tasse Schokolade mit Schlagsahne	6,80
Glas heiße Zitrone	4,10

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
9,90

Pharisäer (mit 4 cl Rum)	9,90
Irish Coffee (mit 4 cl Whisky)	12,00