

## 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

## Aperitif

Stimmen Sie sich ein!!!!

<b>„Ostfriesen Kir“</b> Sanddornlikör aufgefüllt mit einem trockenen Sekt,	0,1 l	6,40
<b>Red Bitter mit Orangensaft</b> (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 **Pilsmer 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

## 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

Auf der Haut gebratenes Knurrhahnfilet  
mit Blattspinat an Riesling - Dillsauce  
und Salzkartoffeln 26,90

#### „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

### Land und Meer

#### Schweineschnitzel „Greetsiel“

mit Spiegelei, Röstspeck und Krabben,  
Bratkartoffeln und Salat

32,50

#### 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

#### Küchenchefs bester Grillteller:

Steaks vom Schwein, Rind und Lamm,  
serviert mit Röstspeck, Kräuterbutter,  
Rahmchampignons, Bratkartoffeln und  
Salat 35,90

#### \*Kross gebratene Skantjes\*\*

mit Oma Janssen`s Kartoffelsalat...mhh  
Lecker - Lecker 27,90

Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von  
Petersilienkartoffeln 1,90

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

### und hinterher

Klütje (Mehlpütt) an Vanillesauce und  
Birnenkompott 9,90

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte  
bieten wir auch als

kleinere Portion an.

Preisreduzierung pro Gericht € 4,50

## 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 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 Sahnkraut 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!

<b><u>Greetsieler Krabben</u></b> 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

<b><u>Salate mit Krabbenfleisch</u></b> an Balsamicodressing und Senf - Dill - Dip	
Als Vorspeise (50 gr.)	24,50
Als Hauptgang (100 gr.)	35,50

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

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

<b><u>Matjesbrot</u></b> , echte Emdener Matjesfilets mit ostfriesischem Schwarzbrot, rote Zwiebeljulienne und Salatbukett	
Als Vorspeise	17,50
Als Hauptgang	23,90

Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von Petersilienkartoffeln 1,90

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

<b><u>Matjesfilets „Hausfrauen Art“</u></b> mit Apfel - Zwiebel - Sahne - Sauce, Salatbukett und Salzkartoffeln	24,50
---	-------

**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:  
*Pfannkuchlein 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

**Pfannkuchlein** 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

<b><u>Café Crema</u></b> frisch gemahlen	3,10
<b><u>Café Crema</u></b> de luxe	6,00
leckeren <b><u>Espresso</u></b>	3,10
<b><u>Espresso</u></b> de luxe*	6,00
<b><u>doppelten Espresso</u></b>	5,50
<b><u>doppelten Espresso</u></b> de luxe	8,40
<b><u>Espresso Macchiato*</u></b>	3,40
<b><u>Cappuccino*</u></b>	3,80
<b><u>Cappuccino</u></b> de luxe	6,70
<b><u>Milchkaffee*</u></b>	4,50
<b><u>Milchkaffee</u></b> de luxe	7,40
<b><u>Latte Macchiato*</u></b>	4,50
<b><u>Latte Macchiato</u></b> de luxe	7,40

\*mit Hafer- oder Sojamilch +0,50

## Grappa

<b><u>Grappa di Prosecco</u></b>	2cl	5,90
<b><u>Chardonnay Nonino</u></b>	2cl	7,20
<b><u>Grappa Graffe`</u></b>	2cl	5,20

## Obstler

<b><u>Hödl Hof Honig - Pflaume</u></b>	2 cl	5,10
<b><u>Hödl Hof Marille</u></b>	2 cl	5,10
<b><u>Hödl Hof Haselnuss</u></b>	2 cl	5,10
<b><u>Hödl Hof Apfel - Birne</u></b>	2 cl	5,10

<b><u>Scheibel Kirschwasser</u></b>	2 cl	5,70
<b><u>Scheibel Williams</u></b>	2 cl	5,70
<b><u>Scheibel Himbeergeist</u></b>	2 cl	5,70
<b><u>Scheibel Pflümli</u></b>	2 cl	5,70

## **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, wenig, vollmundig, anhaltender würziger Abgang	2 cl	7,20
---	------	------

## **Obstler**

<b>Hödl Hof</b>	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
<b>Scheibel</b>	Kirschwasser	2 cl	5,70
	Williams Birne	2 cl	5,70
	Himbeergeist	2 cl	5,70
	Pflümli	2 cl	5,70
<b>Sasse</b>	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

### Cranberry - Hugo

Cranberrysaft 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 Mitis. Sehr dicht und  
dunkelviolet. 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

### Lergemüller

#### Dornfelder, Qualitätswein halbtrocken

Gutsabf.: Weingut Lergemüller, 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 d'Ôc, 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	0,25l	3,10	Fanta	0,20 l	3,10
			Fanta	0,50 l	6,50
			Sprite	0,20 l	3,10
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell und Medium	0,50l	5,70	Spezi	0,20 l	3,10
			Spezi	0,50 l	6,50
			Apfelsaftschorle	0,20 l	3,50
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell und Medium	0,75l	7,90	Apfelsaftschorle	0,50 l	6,50
			Apfelsaft	0,20 l	3,80
			Orangensaft	0,20 l	3,80
Purezza Premium Tafelwasser in Flaschen (Käuflich zu erwerben,- auf Anfrage) "Still" und "Laut"	0,35l	3,80	Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,70
	0,75l	6,50	Schweppes Ginger Ale	0,20 l	3,70
			Schweppes Tonic Water	0,20 l	3,70
			Vita Malzbier	0,33 l	4,10
Coca Cola	0,20l	3,10	Rhabarbersaftschorle	0,20 l	4,00
Coca Cola	0,50l	6,50	Rhabarbersaftschorle	0,50 l	7,90
Coca Cola Zero	0,20 l	3,10	Cranberryschorle	0,20 l	4,00
Coca Cola Zero	0,50 l	6,50	Cranberryschorle	0,50 l	7,90

## Biere vom Fass

Jever Pils vom Fass	0,30l	4,10	Köstritzer Schwarzbier		
Jever Pils vom Fass	0,50l	6,40	vom Fass	0,30 l	4,10
			Köstritzer Schwarzbier		
Greetsieler vom Fass	0,30l	4,10	vom Fass	0,50 l	6,40
Greetsieler vom Fass	0,50l	6,40			
			Alsterwasser	0,30 l	4,10
			Alsterwasser	0,50 l	6,40
Greetsieler Saisonbier vom Fass (im Sommer Weizenbier; gebraut von der Engel-Brauerei)	0,30 l	4,10			
	0,50 l	6,40			

## Flaschenbiere

Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	4,10
Jever Fun Zitrone alkoholfrei	0,33 l	4,10
Erdinger Hefeweizen	0,50 l	6,40
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	6,40
Erdinger dunkel	0,50 l	6,40

## 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**

<b>Fragen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter</b>	<b>Stück</b>	<b>5,50</b>
	<b>mit Sahne</b>	<b>7,10</b>
<b>Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne</b>		<b>8,50</b>

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