

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!!!!

„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 **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!

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 Oberberger 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 Emdener Matjesfilets mit ostfriesischem Schwarzbrot, rote Zwiebeljulienne und Salatbukett	
Als Vorspeise	17,50
Als Hauptgang	23,90

mit Apfel - Zwiebel - Sahne - Sauce, Salatbukett und Salzkartoffeln	24,50
Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von Petersilienkartoffeln	1,90

Matjesfilets "Hausfrauen Art"

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:
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 Quinoa, 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

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

*mit Hafer- oder Sojamilch +0,50

Grappa

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

Obstler

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

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

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

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 vom Fass	0,30 l	4,10
Jever Pils vom Fass	0,50l	6,40	Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,50 l	6,40
Greetsieler vom Fass	0,30l	4,10	Alsterwasser	0,30 l	4,10
Greetsieler vom Fass	0,50l	6,40	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

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