

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 8,50

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

sahniges **Kartoffel - Gemüsesüppchen,**
Granatfleisch

9,90

ostfriesisches „**Surf'nTurf**“,
Lammfilet mit Knurrhahnfilet,
mit Safran – Senf - Rahm und Sauce Provencale,
auf dicken Bohnen, Petersilienkartoffeln
33,50

Wiener – Mandel - Eiscreme
mit heißen Kirschen und Sahne

9,90

als Menü 48,90

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 7,50

Aperitif

Stimmen Sie sich ein!!!!

„Ostfriesen Kir“ Sanddornlikör aufgefüllt mit einem trockenen Sekt,	0,1 l	6,20
Red Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	6,90

Kalte Vorspeisen

Steinofen - Knoblauchbaguette mit Bärlauch - Dip	8,50
wahlweise mit:	
Tomatenwürfel	12,90
Krabben	18,90
Lachsstreifen	16,90

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

Salat mit Greetsieler Krabben (50 gr.)
an Balsamico Dressing und Senf - Dill - Dip
21,50

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

„Kleines Krabbenbrot“
70gr. Nordseekrabbenfleisch auf gebuttertem Schwarzbrot mit Zwiebelstreifen und Salatbukett
20,50

Echte **Emder Matjesfilets** auf Butterschwarzbrot, rote Zwiebelstreifen und Salatbukett
16,90

Suppen

Sahniges Kartoffel - Gemüsesüppchen mit Streifen vom Deichlammfilet
9,90

Greetsieler Krabbencremesuppe reichlich Granatfleisch und Sahne
10,90

Vegetarisch

Strauchtomatencremesuppe mit einer Sahnehaube
8,90

Sahnige Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen
8,90

Rezepturen aus Oma Janssen`s guten alten Zeit

Kräftig - Deftig - Lecker

„Ostfriesen Kir“ (trockener Sekt mit Sanddornlikör) 0,1 l 6,20

„Kleines Krabbenbrot“

70 gr. Nordseekrabbenfleisch auf gebuttertem ostfriesischem Schwarzbrot
und Salatbukett 21,50

Hauseingelegte Bratheringsfilets
süß - sauer mit Zwiebelgemüse
und deftige Bratkartoffeln, Salatbukett
22,90

Auf der Haut gebratenes Knurrhahnfilet
mit Blattspinat an Riesling - Dillsauce
und Salzkartoffeln 25,90

„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
32,50

Land und Meer

Schweineschnitzel „Greetsiel“
mit Spiegelei, Röstspeck und Krabben,
Bratkartoffeln und Salat
31,90

Seemannslabskaus aus besten Zutaten
bereitet, mit Spiegelei, Gewürzgurke,
Rote Bete, Matjes und Zwiebeln
20,50

*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 34,50

*Kross gebratene Skantjes**
mit Oma Janssen`s Kartoffelsalat...mhh
Lecker - Lecker 26,50

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 24,50

*Kross gebratene „Skantjes“ (ein bei
Ostfriesen beliebter Plattfisch)
mit Oma Janssen`s Kartoffelsalat...mhh
Lecker - Lecker 26,90

*Filets von der Kutterscholle in Eihülle
gebraten, zerl. Butter, bunter
Gartensalat, Salzkartoffeln 26,90

*In Eihülle gebratenes Steinbeißerfilet
auf Elsässer Sahnkraut und
Bratkartoffeln 27,90

Kutterscholle „Klassisch“ in Butter
gebraten, Petersilienkartoffeln, zerl.
Butter, Salate des Tages 26,90

Nordseescholle „Colbert“, feine Füllung
von Knoblauch-Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Salatauswahl 28,90

Nordseescholle „Finkenwerder Art“
mit feiner Auflage von Zwiebel-
Röstspeck, Bratkartoffeln, Salat
28,90

Edelfischvariation „Hein Lück“
Filets vom Köhlerfisch, Scholle und
Rotbarsch auf Granatsauce, nappiert mit
Sc. Hollandaise und Krabbenfleisch,
Petersilienkartoffeln, Salatauswahl
32,90

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 28,50

*Zarte Schollenfilets in Sesamkruste
an Blattspinatsockel, Bandnudeln und
Riesling – Dill - Rahm 27,50

*Fangfrische Seezungen „Müllerin Art“
mit zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und Salat
50,90

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 48,90

*Ragout von Greetsieler Nordseefischen
Krabben - Wurzelsud (30 gr.),
Bandnudeln und Salat der Saison
26,50

Passend zu allen Fischgerichten:
50 gr. Krabben extra 11,90

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!

<u>Greetsieler Krabben</u> auf gebuttertem Schwarzbrot, rote Zwiebelstreifen und Salatbukett	
70 gr.	21,50
100 gr.	30,50
130 gr.	34,50
- mit Spiegelei Aufpreis	1,90
- mit Bratkartoffeln Aufpreis	2,50

<u>Salate mit Krabbenfleisch</u> an Balsamicodressing und Senf - Dill - Dip	
Als Vorspeise (50 gr.)	23,50
Als Hauptgang (100 gr.)	34,50

<u>Dazu empfehlen wir eine</u>	
<i>Oberbergener Baßgeige</i>	
<i>Weißburgunder, Qualitätswein trocken</i>	
<i>Erz.-Abf. WG Oberbergen</i>	
<i>Aromen von Zitrus, Apfel & Akazienhonig</i>	
<i>feiner Säurespiegel mit einem kräftigen Körper</i>	
0,2l	6,90
Greetsieler <u>Krabbenomelette</u> mit frischen Dillspitzen, Bratkartoffeln und Salat	
	28,90

<u>Ofenkartoffel</u> mit Bärlauchcreme, Greetsieler Krabben und Salatbukett	
	26,90

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 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

<u>Matjesbrot</u> , echte Emdener Matjesfilets mit ostfriesischem Schwarzbrot, rote Zwiebeljulienne und Salatbukett	
Als Vorspeise	16,90
Als Hauptgang	23,50

mit Apfel - Zwiebel - Sahne - Sauce, Salatbukett und Salzkartoffeln		23,90
Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von Petersilienkartoffeln		1,90

Matjesfilets "Hausfrauen Art"

dazu ein 0,3l Greetsieler Pils (4,00) und einen 2cl Korn vom Fass (3,00)

Gedeck

6,60

Gegrilltes und gebratenes aus Smutjes Reich

rosa gebratene Lammfilets mit
ostfriesischen dicken Bohnen in Rahm,
Sauce Provencale und
Petersilienkartoffeln 35,90

Zartes Schweinefilet vom deutschen
Strohschwein,* mit Pfefferrahm,
Kartoffelspalten und Salat
29,50

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

Paniertes Schweinerückenschnitzel
„Chasseur“ mit Sahnechampignons,
Bratkartoffeln und Salat 25,90

Paniertes Schweinerückenschnitzel
„Ungarische Art“ mit Tomaten-
Paprikasauce, Bratkartoffeln und Salat
25,90

Küchenchefs bester Grillteller:
Steaks vom Schwein, Rind und Lamm,
serviert mit Röstspeck, Kräuterbutter,
Rahmchampignons, Bratkartoffeln und
Salat 34,50

Deutsches Färsen - Rumpsteak*
(ca. 200 gr.) „Maitre de hotel“ mit
Haushofmeisterbutter, Bratkartoffeln
und Schinkenböhnchen 35,90

*Unter einer Färsen 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 43,90

passend dazu:
50 gr. Krabben extra 11,90

Färsen - Filetsteak „Maitre d´ hôtel“
(ca. 200 gr.)
mit Haushofmeisterbutter,
Bratkartoffeln und Schinkenböhnchen
40,90

Färsen - Filetsteak „Krummhörn“
(ca. 200 gr.)
Tomatenfleisch, Sc. Hollandaise und
Krabbenfleisch, Kartoffelplätzchen und
Salat 50,90

passend dazu:
50 gr. Krabben extra 11,90

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* 10,90

Fleischlos aber nicht reizlos

Vegetarisches Geschnietzeltes nach „Züricher Art“

mit Salzkartoffeln und gartenfrischem
Salat 23,50

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

Schafskäse - Tomatenomelette

mit geröstetem Knoblauchbaguette und
Salat 22,50

Vegetarisches Steak mit buntem Gemüse
mit Choronsauce überbacken, dazu
Röstitaler 22,90

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 22,50

Vegan

Veganes Currygeschnietzeltes mit
Pfannengemüse und Basmati - Wildreis
22,90

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

Veganes Gulasch „Klassisch“

buntes Gemüse, Salzkartoffeln
24,90

Extras, Änderungen und Beilagen

Krabben Extra 50 gr. 11,90
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 17,90

Flammkuchen „Greetsiel“

mit Bärlauchschmand, roten Zwiebeln, Greetsieler Krabben (50 gr.), Frühlingszwiebel und Rucola 25,90

Flammkuchen „Nordische Art“

mit Bärlauchschmand, roten Zwiebeln, Räucherlachsstreifen, Frühlingszwiebeln und Rucola 22,90

Flammkuchen Vegetarisch „Gemüse“

mit Bärlauchschmand, roten Zwiebeln, Mais, Paprika, Champignons, Frühlingszwiebeln und Rucola 18,50

Flammkuchen Vegetarisch „Schafsfeta“

mit Bärlauchschmand, roten Zwiebeln, Schafsfeta, Frühlingszwiebeln und Rucola 19,90

Flammkuchen Vegetarisch „Ziegenkäse-Taler“

mit Bärlauchschmand, roten Zwiebeln, Ziegenkäse-Taler, Honig, Frühlingszwiebeln und Rucola 21,90

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 7,90

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

„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

Pfannkuchlein 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

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

*mit Hafer- oder Sojamilch +0,50

Grappa

<u>Grappa di Prosecco</u>	2cl	5,50
<u>Chardonnay Nonino</u>	2cl	6,90
<u>Grappa Graffe`</u>	2cl	5,00

Obstler

<u>Hödl Hof Honig - Pflaume</u>	2 cl	5,00
<u>Hödl Hof Marille</u>	2 cl	5,00
<u>Hödl Hof Haselnuss</u>	2 cl	5,00
<u>Hödl Hof Apfel - Birne</u>	2 cl	5,00

<u>Scheibel Kirschwasser</u>	2 cl	5,50
	2cl	€ 3,90

<u>Scheibel Williams</u>	2 cl	5,50
	2cl	€ 3,90

<u>Scheibel Himbeergeist</u>	2 cl	5,50
	2cl	€ 3,90

<u>Scheibel Pflümli</u>	2 cl	5,50
	2cl	€ 3,90