



# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

### Gebackener Schafskäse

Rote Bete-Carpaccio, Aceto-Krokant und Wildkräutersalat 11,50

### Gebratene Steinpilze

mit Risotto-Praline, Nuss-Salat und Balsamico 14,90

### Kleiner Wildkräutersalat

9,00

dazu gebratene Bio-Pilze, gebratene Maishähnchenbrust  
oder gebratene Steinpilze

14,00

### Kleiner Caesar Salad

mit Bio-Ei, Bacon, Croutons und Parmesan 10,90

dazu gebratene Maishähnchenbrust

15,90

## SUPPEN

### Ostfriesische Kartoffelsuppe

wahlweise:

- vegetarisch 6,50

- mit Greetzieler Nordseekrabben 8,50

- mit Streifen vom gebratenen Deichlammrücken 8,00

### Krabbensuppe

mit Greetzieler Nordseekrabben 9,00

### Ochsenschwanzessenz

mit Steinpilz-Ravioli und jungem Gemüse 10,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Bei Umbestellungen behalten wir uns vor einen Aufschlag zu berechnen.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.



## HAUPTGÄNGE

### AUS WALD & FLUR

#### Geschmorte Schweine-Bäckchen

mit karamellisierten Möhren, Senfsaat-Kartoffelpüree  
und Estragon-Jus

29,80

#### Bio-Deichlamm-Zweierlei

kurz gebratener Rücken und geschmorter Braten aus der Keule  
mit Dicken Bohnen, Jus und Petersilienkartoffeln von U. Asche

29,50

#### Rumpsteak (ca. 250g.) vom Johannshof

mit Rotweinschalotten, Rosmarinkartoffeln und Salat

31,50

#### Kalbschnitzel

mit Gurkensalat, Preiselbeeren und Bratkartoffeln

32,50

#### Großer Wildkräutersalat

mit Brot und Butter

15,50

dazu gebratene Bio-Pilze, gebratene Maishähnchenbrust  
oder gebratene Steinpilze

21,50

#### Großer Caesar Salad

mit Bio-Ei, Bacon, Croutons und Parmesan

18,90

Dazu gebratene Maishähnchenbrust

24,90

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Bei Umbestellungen behalten wir uns vor einen Aufschlag zu berechnen.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem  
Servicepersonal.



## VEGETARISCH & VEGAN

### Steinpilz-Ravioli

in Butter geschwenkt mit Rucola und gehobeltem Parmesan 23,50

### Edelpilz-Bratling (auch als veganes Gericht)

mit gebratenen Neuharlingersieler Bio-Pilzen, Bärlauch-Quark und Wildkräutersalat 21,50

### Linsen-Schnitzel (Vegan)

mit Tomaten-Paprikacreme, Süßkartoffelpommes und Gurkensalat 23,50

## FISCH & MEER

### Nordsee-Scholle „Finkenwerder-Art“

mit Speck und Zwiebeln in zerlassener Butter, gemischter Salat und Bratkartoffeln 25,50

dazu 50g. Nordsee-Krabben 34,50

### Zanderfilet, gebraten

dazu wilden Brokkoli, Drillinge und Beurre Blanc 29,50

### Fischplatte „Speicher“

mit gebratenen Filets vom Zander, Kabeljau und Wattbutt dazu körnige Senfsauce, Petersilienkartoffeln und ein Gurkensalat mit Dill 29,50

### Emder Matjesfilets

nach Hausfrauenart mit gemischtem Salat und Bratkartoffeln 18,90

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Bei Umbestellungen behalten wir uns vor einen Aufschlag zu berechnen.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.



## FRISCHE WALD PFIFFERLINGE

### Kleiner Wildkräutersalat

mit marinierten Pfifferlingen

15,00 €

### Pfifferlings-Pfanne

mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln,  
Rucola und Knoblauchbrot

21,50 €

### Bio-Schweinefilet

mit Portweinjus, gebratenen Pfifferlingen  
und Erbsen-Kartoffelpüree

29,50 €

### Geschwenkte Tagliatelle

mit Pfifferlingen in Rahm und Frühlingszwiebeln

19,50 €

### Kabeljaufilet

mit Beurre-Rouge,  
Pfifferlings-Risotto und Bacon-Crumble

31,50 €

### Als Beilage:

Portion gebratene Pfifferlinge  
zu jedem Gericht ihrer Wahl

8,00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Bei Umbestellungen behalten wir uns vor einen Aufschlag zu berechnen.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem  
Servicepersonal.



## DESSERTS

<b>Panna Cotta vom Ostfriesen Tee</b> mit eingelegten Brantweinrosinen	8,50
<b>Sorbet des Tages</b> täglich wechselnd, aus frischen Früchten	7,90
<b>Ostfriesischer Klütje</b> mit Birnenkompott, Vanillesauce, Zimt und Zucker	8,00

## EISBECHER

<b>Gemischtes Eis</b> 3 Kugeln Greetsieler Eis nach Wahl mit Sahne Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss Joghurt, Eierlikör	6,00
<b>Ostfriesenbecher</b> Greetsieler-Vanilleeis mit Sahne und eingelegten Brantweinrosinen	7,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Bei Umbestellungen behalten wir uns vor einen Aufschlag zu berechnen.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem  
Servicepersonal.