



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im **SPEICHER77**, unserem inklusiven Restaurant im Herzen von Norden.

Um Sie zu verwöhnen, arbeiten hier gemeinsam Menschen mit und ohne Teilhabebeeinschränkung.

Wir verarbeiten saisonale & regionale Produkte,
die wir von hiesigen Produzenten beziehen:

- Kartoffeln, saisonales Gemüse und Honig von Udo Asche in Neuwesteel
- Bio-Rind, -Schwein und -Lamm vom Johannshof in Großefehn
- Geflügel, Gemüse und Obst von Albert Wilts in Upgant-Schott
- Rindfleisch und Bio-Eier vom Meedehof in Engerhufe
- Fisch und Meeresfrüchte von Siebrands in Greetsiel
- Spargel und Erdbeeren vom Hof Santen in Weener
- Edelpilze vom Grafthof in Neuharlingersiel

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Team vom SPEICHER77

Hinweis: Leider sind nicht alle Räumlichkeiten barrierefrei gestaltet.
Bei Bedarf wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

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.



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Kleiner Wildkräutersalat	9,50
dazu:	
gebratene Bio-Pilze	13,50
gebratene Maishähnchenbrust	14,50
gebratenes Zanderfilet	14,50

SUPPEN

Krabbensuppe	
mit Greetzieler Nordseekrabben	9,50
Ostfriesische Kartoffelsuppe	
wahlweise:	
- vegetarisch	6,50
- mit Greetzieler Nordseekrabben	9,00
- mit Streifen vom gebratenen Deichlammrücken	8,50

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

Großer Wildkräutersalat

mit Brot und Butter	17,50
dazu gebratene Bio-Pilze,	24,00
gebratene Maishähnchenbrust	25,00
oder gebratenes Zanderfilet	25,00

Rumpsteak vom Johannshof

mit Rotwein-Schalotten, Drillinge und gemischtem Salat	32,50
--	-------

Rücken vom Bio-Deichlamm

mit gebratenem wilden Brokkoli, Rissolée-Kartoffeln und Lammjus	34,50
--	-------

Schnitzel vom Landschwein „Klassisch“

mit Bratkartoffeln, Zitrone und gemischtem Salat	22,50
--	-------

Schnitzel vom Landschwein „Speicher77“

mit Spiegelei, Nordsee-Krabben, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	28,00
--	-------

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.



VEGETARISCH & VEGAN

Kräutersaitling-Taler

in Pilzrahmsauce mit gebackenen Kartoffeln
und gemischtem Salat

24,00

Linsen-Schnitzel (Vegan)

mit Tomaten-Paprikacreme, Süßkartoffelpommes
und Gemischtem Salat

24,50

FISCH & MEER

Zanderfilet in der Panko-Kräuter-Kruste

mit gebratenen Pilzen, Beurre Blanc und Kartoffel-Püree

29,50

Nordsee-Seezungen nach Müllerin Art

mit Nussbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat

33,50

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.



DESSERTS

Ostfriesischer Klütje

mit Birnenkompott, Vanillesauce, Zimt und Zucker 8,00

Gebrannte-Mandeleis

mit gesalzener Karamellsoße 8,50

EISBECHER

Gemischtes Eis

3 Kugeln Friesen-Eis nach Wahl mit Sahne 6,50

Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss
Joghurt, Eierlikör

Ostfriesenbecher

Friesen-Vanilleeis mit Sahne und eingelegten
Branntweinrosinen 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.