

Aus dem Suppentopf

41	<i>Bouillabaise „Eilts Art“ von Nordseefischen mit Sauce Rouille</i>	3	9,60 €
43	<i>Kürbis-Creme-Suppe mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl</i>		6,90 €
42	<i>Friesische Ochsenkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen & Pfannkuchenstreifen</i>	1,3,4	6,90 €

Vorspeisen

20	<i>Kleiner Salat mit Vinaigrette</i>	4	3,90 €
48	<i>Hausgebeitzter Graved Lachs mit Merrettichschmand, Salat und einem hausgemachten Kartoffelpuffer</i>	2,3	13,90 €
49	<i>Sea Water Garnelen (4 Stück) in Kräuter - Knoblauchöl gebraten, mit Salatgarnitur</i>	4	14,90 €
50	<i>Matjestatar mit Gurkenhaube, Parmesanschiffchen, dazu Pumpernickel und Butter</i>	1,2	12,90 €

Vegetarische Gerichte

65	<i>Rohmilchschaufkäse</i> von „Heikes Moorhof“ 150g überbacken mit Tomaten und Kräuterbutter, dazu Baguette	2	14,90 €
62	<i>Brokkoli-Kartoffel-Auflauf</i> mit Käse überbacken	2,9	10,90 €
		ohne Käse, vegan	9,50 €
66	<i>Gemüsefrikadelle</i> mit Möhrenstiften und Kartoffelstampf, vegan	1,2,3,4	11,50 €

Vör de lütten Butschers

32	<i>„Nemo“</i> gebackene Seelachs - Fischstäbchen mit glacierten Möhrenstiften & Pommes Frites	1,3	7,50 €
38	<i>"Tweety"</i> kleine Hähnchenbrust mit glacierten Möhrenstiften & Pommes Frites	2	7,50 €
39	<i>„Pluto“</i> Nudeln mit Bolognese	1,4	5,90 €

Fischgerichte

270	<i>Schottisches Lachsfilet gebraten, auf Fenchel- Orangen-Gemüse mit Wildreis</i>		18,90 €
272	<i>Rotes Knurrhahnfilet auf Herbstgemüse (Steckrübe, Weißkohl, Rosenkohl, Petersilienwurzel) mit Kartoffelstampf</i>	2	18,50 €
283	<i>Schollenfilet in Eihülle gebraten mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat</i>	2,3	17,50 €

Spezialitäten des Hauses

282	<i>Rotzunge "Müllerin Art" mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat</i>	2	20,50 €
290	<i>Fischteller „Hotel Hanken“ Filets von Knurrhahn, Lachs & Schollenfilet auf Blattspinat mit Bratkartoffeln & Fischsauce</i>	2,3,4,17	19,90 €
242	<i>3 Holländische Matjesfilets Hausfrauenart Hausfrauensauce mit Apfel, Zwiebel, Gurke & Salzkartoffeln</i>	2,5	14,50 €

Unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten

703	<i>Silvaner, Franken Castell-Castell, QbA, trocken</i>	0,25l	6,20 €
701	<i>Riesling QbA trocken, Mosel Bern Kastler Kardinalsberg</i>	0,25l	6,20 €

Gebratene Fleischgerichte

100	<i>Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und Salat</i>	1,3,17	19,50 €
103	<i>Schweinemedallions auf Blattspinat mit Rösti und Portweinjus</i>	3,15	17,90 €
53	<i>Penne mit Filetspitzen in Sahnesauce mit Salat</i>	1,2	12,90 €
120	<i>Lammfilet in Kräuternusskruste auf Herbstgemüse mit Kartoffelgratin & Lamm-Jus</i>	1,2,3, 4,8,15	23,90 €
1200	<i>„Wangerooger Teller“ Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat</i>	17	22,50 €
131	<i>Saftige Mais- Hähnchenbrust gebraten auf Fenchel-Orangen-Gemüse mit Wildreis</i>		17,90 €

Unser Schmorgericht für den Winter

141	<i>Snirtjebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln</i>	5,15,17	17,50 €
-----	---	---------	---------

Unsere Weinempfehlung

718	<i>Spätburgunder QbA, Baden Weingut Kiefer, trocken 0,25l</i>		6,20 €
-----	---	--	--------

Winterliche Spezialitäten des Nordens

150	<i>Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas mit Gewürzgurke, Bratkartoffeln & Remoulade</i>	2,3,5,17	15,90 €
149	<i>Labskaus von der gepökelten Rinderbrust mit Spiegelei, Rote Beete, Gewürzgurke & Matjes</i>	3,4,5,17	15,50 €
201	<i>Friesischer Grünkohl mit geräuchertem Speck, Pinkel, Mettende & Salzkartoffeln</i>	1,4,5,17	14,70 €
202	<i>Friesischer Grünkohl mit geräuchertem Speck, Pinkel, Mettende & Bratkartoffeln</i>	1,4,5,17	14,90 €
200	<i>Niedersachsenteller kleine Portion Grünkohl mit zwei kleinen Mettenden & Salzkartoffeln</i>	1,4,5,17	12,90 €

„... Kenner sagen, der Grünkohl muss heiß und glänzend sein“

Beim Grünkohl scheiden sich die Geister. Die einen nennen ihn liebevoll "Oldenburger Palme", die anderen finden einfach nur, dass er "riecht!". Dieser Zwiespalt wird auch durch die Geschichte des Grünkohls bestätigt. Galt er vor sehr langer Zeit als Heilmittel, avancierte er im Laufe der Zeit zum "Arme-Leute-Essen" und ist heute in einigen Gegenden wieder der Renner auf der Speisekarte.

Getränkeempfehlung

1521	<i>Jever Pils</i>	0,3l	3,30 €
545	<i>Seegang Aquavit</i>	2cl	2,60 €

Desserts

83	<i>Rote Grütze</i> <i>mit einer Kugel Vanille- Eis</i>	2	5,40 €
319	<i>Eis & Heiß</i> <i>drei Kugeln Vanille- Eis mit heißen Kirschen</i>	2	6,00 €

Spezialitäten des Hauses

342	<i>Himbeerparfait</i> <i>mit frischem Obstsalat auf Himbeerspiegel</i>	3	6,90 €
341	<i>Friesisches Tiramisu</i> <i>mit zweierlei Sanddorncreme, Löffelbiscuite und Sauerkirschen</i>	1,2	6,50 €

Digestive

598	<i>Sanddorngeist 40% vol</i>	2cl	3,90 €
568	<i>Haselnussgeist 40% vol</i>	2cl	5,00 €
609	<i>Schlehe mit Rum 16% vol</i>	2cl	2,30 €
608	<i>Alter Schwede, Kräuter 35% vol</i>	2cl	2,30 €
553	<i>Bommerlunder Aquavit</i>	2cl	2,80 €