



WILLKOMMEN!

Heimisch ist mehr als nur der Name unseres Restaurants.
Es ist das Gefühl, nach Hause zu kommen. Man öffnet die
Tür und spürt direkt Geborgenheit, Gesichter und Gerüche
sind vertraut – es fühlt sich eben richtig heimisch an.

Freuen Sie sich auf frische, ehrliche und regionale Küche.
Wir arbeiten eng mit Partnern & Lieferanten aus Ostfriesland
zusammen, um Ihnen saisonale Feinheiten von hier anbieten zu können.

Eine Übersicht mit unseren Partnern und Lieferanten
finden Sie im Übrigen auf unserer Website unter:
www.reichshof-norden.de/restaurant-heimisch

Genießen Sie Ihre heimische Auszeit!

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIFS

Weißburgunder Sekt Brut	0,1 l	8,50 €
Campari Orange/Soda	0,2 l	6,90 €
Kir Creme de Cassis mit Wein	0,1 l	8,00 €

WEIßWEIN

„Willi56“ Cuveé Chardonnay, Silvaner, Muskateller, Weingut Bercher, Baden	0,2 l	8,90 €
Müller-Thurgau, Weingut Dr. Hinkel, Rheinhessen (halbtrocken)	0,2 l	7,50 €
Riesling, Weingut Tesch, Nahe	0,2 l	7,50 €
Grauburgunder Pfandturm, Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen	0,2 l	8,50 €
Silvaner, Weingut Schwane, Franke	0,2 l	8,90 €

ROSÉWEIN

Portugiesischer Weißherbst, Weingut Kiefer, Baden (halbtrocken)	0,2 l	7,50 €
Les fumées blanches, Merlot Rosé, Weingut Kiefer, Baden	0,2 l	7,50 €

ROTWEIN

„Martha56“ Merlot Weingut Pfaffmann, Pfalz	0,2 l	8,90 €
Nebrica Cabernet Sauvignon, Weingut Tomaresca, Italien	0,2 l	8,90 €
Trollinger, Weingut Heinrich, Heilbronn	0,2 l	7,50 €
Dornfelder, Weingut Hollerith, Maikammer, Pfalz	0,2 l	7,50 €

BIERE VOM FASS

König Pilsener	0,25 l	3,50 €
Jever	0,25 l	3,50 €
Th. König Kellerbier	0,3 l	4,00 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Frischer Feldsalat mit Croutons, Walnüssen, glacierter Birne und feinem Heimisch-Kornspeicherschinken in Sanddorndressing	15,00 €
<i>Optional ohne Heimisch-Kornspeicherschinken</i>	11,00 €
Büffelmozzarella mit buntem Tomatensalat und Rucola in Maracuja-Dressing	15,50 €
Hummus von der Kapuzinererbse mit getrockneten Tomaten und Fladenbrot zum Dippen	9,50 €
Tatar vom ostfriesischen Angusrind (Eschenhof in Krummhörn, Entf. 25 km) mit frischen Wildkräutern, Wachtelspiegelei und Schwarzbrot	80g 14,50 € 140 g 19,00 €
Hausgemachte Krabbensuppe mit pfeffriger Sahne	12,50 €
Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl	9,50 €

FLEISCH

Rumpsteak (250g) vom Grain Fed Rind mit typischem Fettrand aus dem Beefer mit Heimisch-BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	39,50 €
Portion von der ostfriesischen Bauerngans (Geflügelhof Ohling in Emden, Entf. 30 km) mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Maronen und Beifußsauce	49,50 €
Heimisch-Burger 100%-Rindfleisch-Patty im Heimisch-Bun mit Salat, Bacon, BBQ-Zwiebeln, weißer BBQ-Sauce und Pommes Frites	19,50 €
Schweinefiletspitzen in Rahmsauce mit gebackenem Grünkohl, hausgemachten Rote-Bete-Spätzle und buntem Gemüse	28,50 €
Ragout vom niedersächsischen Hirschen mit gebratenen Pilzen, Semmelknödeln und Speckrosenkohl	31,00 €
Norder Grünkohl mit Kartoffeln, Kassler, Mettwurst, Pinkel, Grieben und Senf	19,50 €
Schnitzel vom Behrendorfer Landschwein mit Rahmsauce von Neuharlingersieler Pilzen und Pommes Frites	26,50 €

FISCH & VEGETARISCH

Greetsieler Scholle nach Müllerin Art gebraten,
dazu zerlassene Butter, kleine Kartoffeln und ein Rahmgurkensalat 28,50 €

Norder Bratfischplatte mit Scholle, Rotzunge und Lachs
dazu zerlassene Butter, kleine gebratene Kartoffeln und Rahmgurkensalat
für 1 Person 29,50 €
für 2 Personen 57,00 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Topping,
roten Zwiebeln, grünen Bohnen und Butterkartoffeln 17,50 €

Filet von der Rotzunge mit gebratenem Pulpo auf Kürbisrisotto,
dazu Ofentomate und gebratene Kräutersaitlinge aus Neuharlingersiel 27,50 €

Topinambur aus dem Backofen auf fruchtigem Birnen-Cous-Cous
mit Rote-Bete-Dip 21,50 €
Optional mit Lachswürfeln 27,50 €

Kürbis-Gnocchi auf Kürbisgemüse mit Amarettini und Blaubeeren 22,50 €

Variation von der Pastinake | gebraten, gebacken und als Ragout
mit kleinen Ofenkartoffeln und Zwiebeldip 19,50 €

DESSERT

Heimisch-Rohmilchkäseauswahl mit Trauben und Nüssen 12,50 €

Gewürzküchlein mit Punsch-Birnen-Vanillesauce und Haselnusseis 9,50 €

Espresso mit drei Heimisch-Pralinen
(Honig-Rosmarin, WATER Gin und Apfel) 7,50 €

Wallnusstarte mit Pistaziensauce und Heidelbeereis 9,50 €

Frieseneis im Becher mit Sahne 6,50 €
Verfügbare Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mandel,
Joghurt, Sanddorn und Heidelbeere

Kleine Dessertvariation 11,00 €