

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Champagner Brut Nicolas Feuillatte 0,1l	12.5
Champagner-Bratbirne Manufaktur Jörg Geiger (alkoholfrei) 0,1l	9.5
Amérie Münsterländer Aperitif Himbeeren Waldbeeren 0,2l	8.5
Inselzauber „Sanddornliör mit Sekt“ 0,1l	7.5
Campari Orange/Soda 0,2l	7.5
Kir Creme de Cassis mit Wein 5cl	7
Weißduftig „Obst/ Holunder/ Kräuter“ (alkoholfrei) 0,1l	7

WEISSWEIN 0,2 L

Müller-Thurgau, Weingut Dr. Hinkel, Rheinhessen (halbtrocken)	8
„Willi56“ Cuveé Chardonnay, Silvaner, Muskateller, Weingut Bercher, Baden Riesling, Weingut Tesch, Nahe	9.5
Grauburgunder, Weingut Spiegel, Pfalz	8
Silvaner, Weingut Schwane, Franken	9.5
Chardonnay Cero, Kalifornien (alkoholfrei)	7.5

ROSÉWEIN 0,2 L

Spätburgunder Rosé feinherb Weingut Werner, Rheinhessen	8.5
Les 5 Vallees Rose Cuveé Weingut Domains Paul Mas, Frankreich	8.5
Rose, Cero, Rosewein, Kalifornien, (alkoholfrei)	7.5




ROTWEIN 0,2 L

Trollinger, Weingut Heinrich, Heilbronn (halbtrocken)	8.5
„Martha 56“ Merlot Weingut Pfaffmann, Pfalz	9.5
Cabernet Sauvignon, Weingut Montes, Chile	9.5
Dornfelder, Weingut Hollerith, Maikammer, Pfalz	8.5
Primitivo, Weingut Centurio, Italien	8.5
Zinfandel Cero, Kalifornien (alkoholfrei)	7.5

BIERE VOM FASS

König Pilsener 0,25 l	3.7
König Pilsener 0,5 l	6
Jever 0,25 l	3.7
Jever 0,5 l	6
Th. König Kellerbier 0,3 l	4.5
Th. König Kellerbier 0,5 l	6.2
Benediktiner Weißenbier Fl. 0,5 l	6.2
Benediktiner Weißenbier (dunkel) Fl. 0,5 l	6.2
Benediktiner – Hefeweizen (alkoholfrei) Fl. 0,5 l	6.2




VORSPEISEN & SUPPEN

	Rinder - Tatar vom ostfriesischen Ochsen Wildkräuter Zwiebelmarmelade Kaviar Eigelb	18
	Gratinierter Ziegenkäse Wilder Salat Pinienkerne Himbeerdressing Hausgemachtes Brioche	16
	Bärlauchcreme-Süppchen Parmesan-Grießklößchen	14
	Spargelcreme - Süppchen Spargelreinlage Schnittlauch Tomaten-Concassée	12
	Heimisch - Krabbensuppe 2.0 Krabbenfleisch Tomaten-Concassée Spinat-Schaum Dill	15

SALATE

	Frühlingsalat (auf Wunsch vegan) Kirschtomaten Gurke gebratener grüner Spargel Orangenhonig-Senfdressing Brioche-Croutons	14
	Feldsalat mit Ziegenkäse und Kirschtomaten Himbeerdressing Zwiebellauch Brioche-Croutons	16

VEGETARISCH

	Überbackene Spinat-Käse-Nocken Camembert-Feigencreme Babyspinat	26*
	Edelpilz Tagliatelle Haselnuss-Trüffelcreme Confierte Tomate	26*
	Spargel-Möhrengatin Camembert Basilikumcreme	24*
	Vegan Pilzburger mit Camembert (auf Wunsch vegan) Pilz-Patty Sesam-Creme BBQ-Zwiebeln grüner Spargel Tomate Schaufel Chips	22



Vegetarisch



Vegan

* Kleinere Portionsgröße möglich (- 6,00 €)

FLEISCH & GEFLÜGEL

Geschmortes Bäckchen vom friesischen Ochsen 26*
Portwein Demi Glace | Buntess Möhrengemüse | Kartoffelstampf | Zwiebelring im Backteig

Heimisch-Mais-Poularden-Brust 26*
Honig-Rosmarin-Jus | Möhrensoufflee | Sellerie Püree

„Sous Vide“ gegrilltes Schweinefilet 24*
Altbierjus | Kohlrabi mit Apfel | Petersilienkartoffeln

„Falscher Hase“ Heimisch Hackbraten 24*
Altbierjus | Ingwer Möhrengemüse | Kartoffelpüree

Rosa Lammrücken 28*
Thymianjus | Bohnen im Speckmantel | Rosmarinkartoffeln

Heimisch-Beef-Burger Dry Age 24*
100%-Rindfleisch-Patty im Heimisch-Bun | Salat | Bacon |
BBQ-Zwiebeln | Weiße BBQ-Sauce | Schaufel-Chips

Rumpsteak von der Holsteiner Färse (ca. 200 Gramm) 35
Hausgemachte Kräuterbutter | Bratkartoffeln
+ gebratener grüner Spargel + 6
+ Frühlingsalat + 5

FISCH

Friesische Matjesfilets 22*
Apfel-Zwiebel-Gurken-Topping | Rote Zwiebeln |
Bohnen im Speckmantel | Bratkartoffeln

Greetsieler Scholle „Original Müllerin Art“ 26*
Zitronen-Butter | Petersilie | Schwenkkartoffeln | Gurkensalat

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet 28*
Spinat-Kokoscurry | Petersilienwurzel-Ragout

Heimisch-Bratfischplatte 34*
Scholle | Kabeljau | Butterfisch | Flüssige Zitronen-Butter |
Petersilienkartoffeln | Gurkensalat mit Zitronengras | Dill

Tipp: Jedes Fischgericht garnieren wir auf Wunsch mit Krabbenfleisch (50 Gramm)! + 8



Vegetarisch



Vegan

* Kleinere Portionsgröße möglich (- 6)

DESSERT & KÄSE



Gin-Tonic-Sorbet Hauseigener WATER Nörder Dry Gin Läuterzucker Limette Himbeere	9
Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat Beeren Biskuit Pralinencreme	12
Crème Brûlée mit Espresso Quark-Holunder-Eiscreme	9
Panna Cotta mit hausgemachtem Eierlikör Biskuit Beeren Minze	10
2 Kugeln Frieseneis mit Sahne Vanille, Schokolade, Erdbeere, Malaga, Sanddorn, Walnuss, Sahne-Karamell	8

KAFFEE

Tasse Kaffee	3,7
Cappuccino	3,7
Latte Macchiato	4,7
Milchkaffee	4,7
Espresso	2,9
Espresso Macchiato	3,2
Tasse Trinkschokolade	3,7
Kännchen Ostfriesen Tee auf dem Stövchen	6,5

LIKÖRE & HOCHPROZENTIGES 4CL

Kräuden Water (Hauseigener Gin Likör) 4cl	5
Friesengeist (Brennend serviert) 2cl	3
Grappa Cleopatra Moscato Oro "di Poli"	8,5
Ramazotti auf Eis und Zitrone 4cl	5
Etter- Apfel Barrique 2cl	7,5
Sasse - Sechser Kräuterlikör 2cl	6
Sasse Lagerkorn oder Kakao Nuss 2cl	8,5
Sasse - Williams oder Himbeere 2 cl	3
Linie Aquavit 2 cl	3,2
Aalborg Jubiläumsaquavit 2 cl	3,5
Doornkaat 2cl	7



Vegan