

## Ostfriesische Spezialitäten, natürlich aus regionalen Produkten

### Bietje wat Vorrut

**Muschel-Tomatensuppe** 7,90 €

mit Ostfriesischen Graubrotcroutons

*Muscheln von Siebrands, Greetsiel, Brot von der Bäckerei Grünhoff, Norddeich*

**Ostfriesischer Vorspeisenteller** 10,90 €

Matjes, Nordseekrabben, Pümmelwurst, Griebenschmalz und

Ostfriesisches Schwarzbrot

*Matjes Fokken und Müller Emden, Brot von der Bäckerei Grünhoff, Norddeich,  
Fleisch Bauernhof Ulferts, Münkeboe, Krabben von Siebrands, Greetsiel*

### fisk un flesk

**Kasseler Nacken** 19,90 €  
Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree

*Kartoffeln vom Kartoffelhof Kleemann Norden und  
Fleisch Bauernhof Ulferts, Münkeboe,*

**Üpdrögt Bohnen** 16,50 €

mit luftgetrocknete Mettenden und Bauchspeck

*Fleisch Bauernhof Ulferts, Münkeboe,*

**Ostfriesischer Pannfisch** 18,90 €  
Senfsoße, Bratkartoffeln und Salatteller

*Kartoffeln vom Kartoffelhof Kleemann Norden und  
Fisch von Siebrands, Greetsiel*

**Watt'n Butt auf Speckscheiben gebraten** 19,50 €  
mit Wachsbruchbohnen und Salzkartoffeln

*Kartoffeln vom Kartoffelhof Kleemann, Norden und  
Fisch von Siebrands, Greetsiel*

## Bietje wat achteran

<b>Verschleiertes Bauernmädchen mit Schwarzbrot</b>	<b>5,20 €</b>
<small>Brot von der Bäckerei Grünhoff, Norddeich</small>	
<b>Rote Grütze</b>	<b>6,50 €</b>
<small>mit Vanilleeis und Sahnehaube</small>	
<b>Als Aperitif empfehlen wir Ihnen einen „Ostfriesischen Kir“ (Prosecco / Sanddornlikör)</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Zum Essen ein frisches Ostfriesenbräu von der Brauerei Krischer Bagband</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Als Digestiv 2 cl Norderkorn</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Als Digestiv 2 cl Grootheider Bittern, original Ostfriesisch</b>	<b>2,40 €</b>

## Unsere Philosophie:

Für unsere ostfriesischen Spezialitäten verwenden wir ausschließlich regionale Produkte von heimischen Erzeugern. Dabei achten wir stets auf Qualität, müssen aber auch die jahreszeitliche Verfügbarkeit berücksichtigen. Viele der Rohprodukte holen wir persönlich vom Hof ab und halten dadurch den persönlichen Kontakt zum Erzeuger.

Anbei unsere Lieferantenaufstellung bei denen auch unsere Gäste gern gesehene Besucher sind.

- Brot von Ostfriesisches Schwarzbrot von der Bäckerei Grünhoff, Norddeich
- Schweinefleisch und Wurst Ulferts, Münkeboe
- Fisch von Siebrands, Greetsiel
- Kartoffeln vom Kartoffelhof Hinrich Kleemann, Norden
- Ostfriesenbräu, Bagband
- Grootheider Bittern von unserem Freund und Apotheker Ernst W. Pollner



"Föhst Du Di schraa,  
geiht Di 't nee good?  
Een Kluck vand' Bittern  
maakt Di weer Mood!"

