

**Ostfriesische Spezialitäten aus regionalen Produkten  
Ostfriesland's**

***Bietje wat Vorrut***

**Rinderkraftbrühe** **8,50 €**  
mit Markklößchen und Gemüsestreifen

**Regionaler Kuhmilchkäse, gratiniert** **9,90 €**  
mit Cocktailtomaten, Olivenöl, Bauernbrot und Butter  
*Kuhmilchkäse von Rücker Aurich  
und Brot von der Bäckerei Grünhoff, Norddeich*

***Fisk un Flesk***

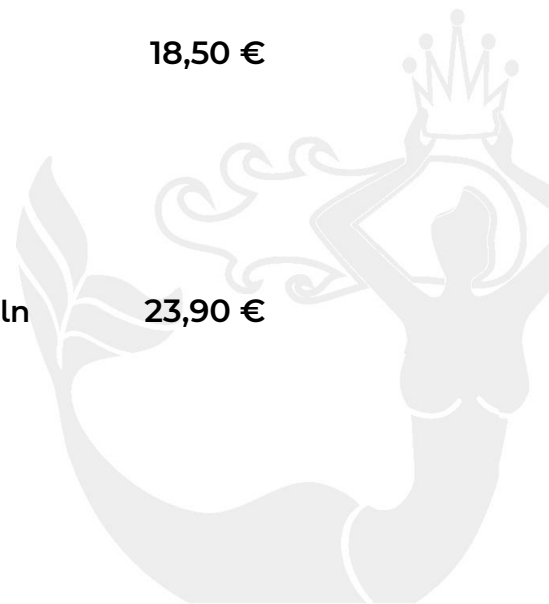
**Nordseekrabben mit Spiegelei** **15,20 €**  
auf gebutterten Ostfriesischen Schwarzbrot  
*Krabben von Fisch Siebrands, Greetsiel und Brot von der Bäckerei Grünhoff,  
Norddeich*

**Buttermakrele** **18,50 €**  
zerlassende Butter, grüne Bohnen und Kleikartoffeln  
*Kartoffeln vom Kartoffelhof Kleemann Norden,  
Fisch von Siebrands, Greetsiel*

**Schweinefilet im Speckmantel** **23,90 €**  
Estragon Soße, Kohlrabi im Rahm und Klei-Bratkartoffeln  
*Kartoffeln vom Kartoffelhof Kleemann Norden*

*Alle Gerichte der Speisenkarte mit Krabben enthalten Konservierungsstoffe.*

*Unser Service informiert Sie gerne über Allergene in den Speisen.*



## *Bietje wat achteran*

Lauwarmer Schokoladen Kuchen  
mit Haselnusseis

7,50 €

Rote Grütze  
mit Vanilleeis und Sahnehaube

6,50 €



*Molkerei Rücker Aurich*



## *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,  
Fisch von Siebrands, Greetsiel  
Kartoffeln vom Kartoffelhof Hinrich Kleemann, Norden  
Ostfriesenbräu, Bagband

