

Restaurant *Friesenstube*

VORSPEISEN

Tomatensuppe mit Mozzarella	6,90 €
Parmesanschaumsüppchen und Schinkenchips	7,40 €
Gemischter Salat dazu „unser“ Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing	5,40 €
Matjeshäppchen auf Schwarzbrot mit Hausfrauensauce	8,90 €
Rindercarpaccio „klassisch“ mit Pinienkernen	13,90 €

SALAT, VEGETARISCH & VEGAN

Knackige Salate mit...	
... gebratenen Steifen vom Lachs	16,50 €
... gebratenen Riesengarnelen dazu jeweils hausgebackenes Brot	18,50 €
Veganes Kichererbsen-Curry	12,00 €
Gebackene Süßkartoffel mit Krautsalat gefüllt und einem Erdnuss-Sesam-Dressing	13,50 €
Spinat-Feta-Strudel mit Tomaten-Pilzragout	13,50 €

FISCHGERICHTE

3 Matjesfilets mit Zwiebeln & Gurken in Hausfrauensoße, dazu Bratkartoffeln und Salat	15,90 €
Gebratenes Lachsfilet mit Sesamkruste auf Ingwer-Pfannengemüse mit gebackenen Kartoffeln	19,90 €
„Spiekerooger Pannfisch“ Gebratenes Potpourri von Edelfischen auf körniger Senfsauce mit Bratkartoffeln	20,50 €
„Allerlei vom Kutter“ Gebratene Fischfilets und Krabben auf Weißweinsauce, dazu Kräuterreis	21,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit Junglauch-Apfelgemüse und Kartoffel-Meerrettich-Creme	21,50 €

FLEISCHGERICHTE

Guinnes Stew Lammeintopf mit Guinness	16,50 €
Kalbsleber - medium gebraten - mit Balsamicozwiebeln, Kartoffelpüree karamellisierten Äpfeln	19,50 €
Gebratene Entenbrust mit einem mediterranen Kartoffel-Muffin und einem Grill-Gemüse-Salat	24,50 €

Pfifferlings-Zeit

Leichte Kartoffelsuppe mit Pfifferlings-Einlage	7,40 €
Pfifferlings-Brotzunge Gebackener Pizzateig mit Pfifferlingen, Zwiebeln und Kräuterschmand	10,50 €
Geschnetzeltes vom Kalb mit Pfifferlingen und Salbei-Gnocchis	19,50 €
Gebratenes Kabeljaufilet mit Pfifferlingen, grünen Bohnen, Speck und Kartoffel-Kräuterstampf	20,50 €

*Nordseeluft macht hungrig: Auf Wunsch reichen wir
die Beilagen Ihres Hauptgerichtes gerne einmal nach.*

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis	6,00 €
Crème Brûlée vom Ostfriesentee	6,90 €
„Grasshopper Bar“ mit Avocado, Schoko und Kokos	7,50 €

... und nach dem Dessert ein Espresso
oder Cappuccino??

BIER VOM FASS

Radeberger Pils	0,30l	3.50 €
Radeberger Pils	0,50l	5.40 €
Alster	0,30l	3.50 €
Alster	0,50l	5.40 €

FLASCHENBIERE

Hefeweizen	0,50l	4.90 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	4.90 €
Alkoholfreies Pils	0,33l	3.00 €
Vitalmalz	0,33l	3.00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven up	0,20l	2.70 €
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven up	0,40l	4.80 €
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,20l	2.70 €
Saftschorle (Apfel, Orange oder Traube)	0,20l	2.70 €
Saftschorle	0,40l	5.00 €
Selters Classic Mineralwasser	0,25l	2.80 €
Selters Still Mineralwasser	0,25l	2.80 €
Selters Classic Mineralwasser	0,75l	6.90 €
Selters Still Mineralwasser	0,75l	6.90 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	0,20l	2.90 €

APERITIF

Campari pur 25%	5cl	4.50 €
Campari-Orange 25%		6.90 €
Sherry medium oder dry 15%	5cl	4.10 €
Martini „Bianco“ oder „Rosso“ 15%	5cl	3.90 €
Aperol-Spritz 11%		6,90 €

SCHAUMWEINE

Mumm Piccolo		7.80 €
Fürst von Metternich trocken	0,70l	33.00 €
Champagner Moët&Chandon Brut Imperial	0,20l	30.50 €
Champagner Moët&Chandon Brut Imperial	0,75l	98.50 €
Prosecco	0,70l	16.50 €
Prosecco	0,10l	3.70 €

SPIRITUOSEN 2CL

Berentzen	32%	2.00 €
Malteser Aquavit	40%	3.50 €
Jubilæums Aquavit	42%	3.50 €
Linie aus Norwegen	41,5%	3.50 €
Friesengeist	56%	3.80 €
Fernet Branca	42%	3.20 €
Underberg	44%	3.50 €
Ramazotti	30%	3.20 €
Jägermeister	40%	2.50 €
Seehund Kräuterlikör	32%	3.50 €
Sanddorn Edelbitter	32%	3.50 €
Calvados	40%	3.50 €
Baileys 4cl	40%	4.90 €

Asbach Uralt	38%	3.00 €
Remy Martin	40%	5.50 €
Grappa: Chardonnay di Nonino	41%	3.50 €
Sanddorn mit Grappa	35%	3.80 €
Schladerer Kirschwasser	42%	3.90 €
Schladerer Himbeergeist	42%	3.90 €
Schladerer Williamsbirne	42%	3.90 €
Leon Beyer Mirabelle Reserve	45%	5.00 €
Leon Beyer Kirsch Reserve	45%	5.50 €
Leon Beyer Framboise Reserve	45%	5.90 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2.00 €
Kännchen Kaffee	3.90 €
Kännchen Hag	3.90 €
Espresso	2.00 €
Doppelter Espresso	3.00 €
Cappuccino	2.80 €
Latte Macchiato	3.20 €
Milchkaffee	3.00 €
Kännchen Schokolade	3.50 €
Portion Ostfriesentee auf Stövchen	4.50 €
Kännchen Tee (z.B.: Früchte-, Rooibos- o. Pfefferminz)	3.50 €
Glas Tee (z.B.: Früchte-, Rooibos- o. Pfefferminz)	2.40 €

watt mutt dat mutt

Tischreservierung unter:

Tel: 04976-9192-0

oder E-Mail: info@inselfriede.de

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Telefonische Bestellung unter:

Tel 04976-9192-0



DIGITALE
SPEISEKARTE:

Bitte scannen Sie
mit Ihrem Handy
den QR-Code.

OFFENE WEISSWEINE

Metzger "Weiss" Müller Thurgau & Scheurebe
Qualitätswein Metzger - Halbtrocken, am Gaumen
findet sich ein dynamisches Süße-Säure-Spiel
Pfalz 0,20 l / 5,90 €

Huff Doll Riesling Qualitätswein - Trocken, Duft
nach weiße, Pfirsich & grünem Apfel. Frischer
Weißwein mit einer harmonischen Fruchtsäure
Rheinessen 0,20 l / 6,90 €

Casteller Silvaner Qualitätswein - Fürstlich
Castell'sches Domänenamt, Castell - Trocken,
herrlich zu Fisch, ausgewogen
Franken 0,20 l / 6,90 €

Oberbergener Bassgeige Weißburgunder
Qualitätswein, Winzergenossenschaft Ober-
bergen - Trocken, frisch, lebendig
Baden 0,20 l / 6,50 €

Heger's Grauburgunder Qualitätswein, Heger,
Ihringen - Trocken, würzig, kräftig, feinste Säure
Baden 0,20 l / 6,90 €

WEISSHERBST

Bercher Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein,
Bercher, Burkheim - Feinherb, zarte Roséfarbe,
elegante, warme Fruchtaromen, saftig & fruchtig
Baden 0,20 l / 6,90 €

OFFENE ROTWEINE

Lergenmüller Merlot Qualitätswein, Lergenmüller
Trocken, weich, opulent
Pfalz 0,20 l / 6,90 €

Franz Keller Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein, Franz Keller, Oberbergen - Trocken,
vollmundiger Körper, fruchtig
Baden 0,20 l / 6,90 €

Montepulciano d'Abruzzo Montepulciano DOC
Il Mio - Ein trockener, kräftiger und vor allem
geradliniger Rotwein
Italien 0,20 l / 6,50 €



FLASCHENWEINE WEISS

2018er Silvaner Qualitätswein *Juliusspital, Würzburg* - Trocken, intensive Fruchtaromatik, lebendige Frische auf der Zunge.
Franken 0,75 l / 24,00 €

2018er Mahlzeit Weißweincuvée Qualitätswein
Korrell - Trocken, leicht, erfrischend, mit einer opulenten Fülle am Gaumen.
Nahe 0,75 l / 25,00 €

2019er Kaitui Sauvignon Blanc Qualitätswein
Markus Schneider - Trocken, saftig, feinwürzig, herrlich süßlich anmutende Fruchtsäure.
Pfalz 0,75 l / 29,00 €

2018er Schloss Vollrads Riesling Qualitätswein
Schloss Vollrads - Trocken, kräftig und gehaltvoll.
Rheingau 0,75 l / 28,00 €

2018er Pfaffmann Blanc de Noir Qualitätswein
Tina Pfaffmann - Trocken, ein fruchtiger und schmelziger Wein.
Pfalz 0,75 l / 34,50 €

2017er Bercher Grauer Burgunder VDP Gutswein
Bercher, Burkheim - Trocken, verspielte Länge, gut eingebundene Säure.
Baden 0,75 l / 24,00 €

2018er Heger Weißburgunder Oktav Qualitätswein
Heger, Ihringen - Trocken, kräftiger, typischer Burgunder, säurebetont, spritzig.
Baden 0,75 l / 29,50 €

2017er Les Languedoc Blanc AOC *Calmel & Joseph* - Trocken, ausgewogen, harmonisch, voll.
Frankreich/Languedoc 0,75 l / 22,50 €

2018er Chardonnay Alto Adige *Alois Lageder, Südtirol* - Trocken, ausgewogen, mit frischer, rassischer Säurestruktur.
Italien 0,75 l / 28,50 €

2018er Hillinger Grüner Veltliner *Leo Hillinger* - Trocken, exotische Fruchtnoten, leicht und frisch im Geschmack.
Österreich 0,75 l / 25,00 €

2018er Chenin Blanc *Simonsig, Stellenbosch*
Trocken, fester Schmelz und feine Mineralität, im Abgang sehr harmonisch.
Südafrika 0,75 l / 24,00 €

2018er The Cloud Factory Sauvignon Blanc
Marlborough - Trocken, saftig, frisch, sauber & lecker.
Neuseeland 0,75 l / 29,50 €

*Jahrgangsänderungen vorbehalten!
Weine enthalten Sulfite!*

FLASCHENWEINE ROT

2016er Bercher Spätburgunder Rotwein VDP Gutswein *Bercher Burkheim* - Trocken, rubinrot, angenehm ausgeglichen, herzhaft Länge.
Baden 0,75 l / 26,50 €

2017er Ursprung Rotweincuvée Qualitätswein *Markus Schneider* Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser und Cabernet Mito - Trocken, sehr dicht und dunkelviolet, kräftig, aber harmonisch.
Pfalz 0,75 l / 28,00 €

2017er La Narassa Grenache / Syrah IGP *Domaine Lafage* - Trocken, voller Körper mit sanften, aber dennoch präsenten Tanninen.
Frankreich/Languedoc 0,75 l / 38,50 €

2016er Les Languedoc Rouge AOP *Calmel & Joseph* - Trocken, insgesamt harmonisch und mediterran.
Frankreich/Languedoc 0,75 l / 21,50 €

2017er 3 Passo Negroamaro/Sangiovese *Cielo e Terra* - Mit präsenten, aber runden Tanninen, reifer Frucht und erfrischenden Säure.
Italien / Veneto 0,75 l / 26,00 €

2017er Hillinger Zweigelt *Leo Hillinger* - Trocken, cremig & geschmeidig, viel Frucht, langes Finale.
Österreich 0,75 l / 32,50 €

2018er SUD Primitivo/Merlot IGP *Tarantino Cantine di San Marzano* - Trocken, seidiges Tannin, mittlerer Körper mit langem aromatischen Nachhall.
Italien/Apulien 0,75 l / 26,00 €

2014er Tapada de Villar Reserva Alentejo DOC *Quinta das Arcas* - Am Gaumen dicht & harmonisch mit guter Struktur & langem Nachhall.
Portugal 0,75 l / 54,00 €

2018er Marquès de Tiron Vino Tinto DOCa *Marquès de Tiron* - Trocken, fruchtiger und voller Tinto mit typischen Aromen nach reifer Johannisbeere, Pflaume und Kirschmarmelade.
Spanien/ Rioja 0,75 l / 21,50 €

2018er Llama Malbec Roble *Belasco de Baquedano* - Trocken, samtig, gute Struktur.
Argentinien 0,75 l / 29,50 €

2014er Vet Rooi Olifant Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinotage *Kaapzicht & Markus Schneider* - Trocken, intensive Frucht & schöne Länge.
Südafrika 0,75 l / 39,50 €

2018er Terra Noble Cabernet Sauvignon *San Clemente Maule* - Trocken, Aromen nach Schokolade, Johannisbeere und Zwetschge.
Chile 0,75 l / 23,50 €

*Jahrgangsänderungen vorbehalten!
Weine enthalten Sulfite!*

Restaurant
Friesenstube

Reserviert für:

am:

um:

Restaurant Friesenstube

VORSPEISEN

Tomatensuppe mit Mozzarella & Sahnehaube	6,90 €
Parmesanschaumsüppchen mit Rauke und Schinchenchips	7,40 €
Gemischter Salat dazu „user“ Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing	5,40 €
Matjeshäppchen auf Schwarzbrot mit Hausfrauensauce	8,90 €
Rindercarpaccio „klassisch“ mit Pinienkernen	13,90 €

SALAT, VEGETARISCH & VEGAN

Knackige Salate mit...
... gebratenen Steifen vom...
... gebratenen Riesengarne...
dazu jeweils Baguette

Veganes Kichererbsen-Curry
mit Süßkartoffeln

Ricotta-Rucola-Ravioli in S...
gebraten und mit Ziegenkäse
Auberginenröllchen

Vegetarischer Burger mit
einem Kürbis-Chiasamenbratling,
Ziegenkäse, Rucola,
gegrilltes Gemüse, Honig-Kräuter-
Senf-Sauce dazu Pommes frites

FLEISCHGERICHTE

Kalbsleber - medium gebraten - mit Balsamicozwiebeln, Kartoffelpüree karamellisierten Äpfeln	19,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	21,50 €
180g Rumpsteak „Feersisch Rind“ vom Grill mit knusprigen Röstzwiebeln, Kräuter-Knoblauchbutter und einer Ofenkartoffel	26,50 €

FISCHGERICHTE

3 Matjesfilets mit Zwiebeln & Gurken in Hausfrauensoße, dazu Bratkartoffeln und Salat	15,90 €
Kabeljau auf Ingwer-Pfannengemüse mit gebackenen Kartoffeln	19,90 €
„Spiekerooger Pannfisch“ Gebratenes Potpourri von Edelfischen auf körniger Senfsauce mit Bratkartoffeln	20,50 €
„Allerlei vom Kutter“ Gebratene Fischfilets und Krabben dazu Butterreis	21,50 €

5,40 €
g
-Dressing

HUNG

Grütze	6,00 €
Vanilleschaum	6,50 €
stfriesentee	6,90 €

... und nach dem Dessert ein Espresso oder Cappuccino??

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2.00 €
Kännchen Kaffee	3.90 €
Kännchen Hag	3.90 €
Espresso	2.00 €
Doppelter Espresso	3.00 €
Cappuccino	2.80 €
Latte Macchiato	3.20 €
Milchkaffee	3.00 €
Kännchen Schokolade	3.50 €
Portion Ostfriesentee auf Stövchen	4.50 €
Kännchen Tee (z.B.: Früchte-, Rooibos- o. Pfefferminz)	3.50 €
Glas Tee (z.B.: Früchte-, Rooibos- o. Pfefferminz)	2.40 €

BIER VOM FASS

Radeberger Pils	0,30l	3.50 €
Radeberger Pils	0,50l	5.40 €
Alster	0,30l	3.50 €
Alster	0,50l	5.40 €

FLASCHENBIERE

Hefeweizen	0,50l	4.90 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	4.90 €
Alkoholfreies Pils	0,33l	3.00 €
Vitamalz	0,33l	3.00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven up	0,20l	2.70 €
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven up	0,40l	4.80 €
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,20l	2.70 €
Saftschorle (Apfel, Orange oder Traube)	0,20l	2.70 €
Saftschorle		
Selters Classic Mineralwass		
Selters Still Mineralwasser		
Selters Classic Mineralwass		
Selters Still Mineralwasser		
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic		

APERITIF

Campari pur 25%		
Campari-Orange 25%		
Sherry medium oder dry 15%		
Martini „Bianco“ oder „Rosso“ 15%	5cl	3.90 €
Aperol-Spritz 11%		6,90 €

SCHAUMWEINE

Mumm Piccolo		7.80 €
Fürst von Metternich trocken	0,70l	33.00 €
Champagner Moët&Chandon Brut Imperial	0,20l	30.50 €
Champagner Moët&Chandon Brut Imperial	0,75l	98.50 €
Prosecco	0,70l	16.50 €
Prosecco	0,10l	3.70 €

SPIRITUOSEN 2CL

Berentzen	32%	2.00 €
Malteser Aquavit	40%	3.50 €
Jubilæums Aquavit	42%	3.50 €
Linie aus Norwegen	41,5%	3.50 €
Friesengeist	56%	3.80 €
Fernet Branca	42%	3.20 €
Underberg	44%	3.50 €
Ramazotti	30%	3.20 €

Jägermeister	40%	2.50 €
Seehund Kräuterlikör	32%	3.50 €
Sanddorn Edelbitter	32%	3.50 €
Calvados	40%	3.50 €
Baileys 4cl	40%	4.90 €
Asbach Uralt	38%	3.00 €
Remy Martin	40%	5.50 €
Grappa: Chardonnay di Nonino	41%	3.50 €
Sanddorn mit Grappa	35%	3.80 €
Schladerer Kirschwasser	42%	3.90 €
Schladerer Himbeergeist	42%	3.90 €
Schladerer Williamsbirne	42%	3.90 €
Leon Beyer Mirabelle Reserve	45%	5.00 €
Leon Beyer Kirsch Reserve	45%	5.50 €
Leon Beyer Framboise Reserve	45%	5.90 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee		2.00 €
Kännchen Kaffee		3.90 €
Kännchen Hag		3.90 €
Espresso		2.00 €
		3.00 €
		2.80 €
		3.20 €
		3.00 €
		3.50 €
		4.50 €
		3.50 €
		2.40 €
		2.40 €

watt mutt dat mutt

Tischreservierung unter:

Tel: 04976-9192-0

oder E-Mail: info@inselfriede.de

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Telefonische Bestellung unter:

Tel 04976-9192-0



DIGITALE
SPEISEKARTE:

Bitte scannen Sie
mit Ihrem Handy
den QR-Code.

Restaurant Friesenstube

VORSPEISEN

Tomatensuppe mit Mozzarella & Sahnehaube	6,90 €
Parmesanschaumsüppchen mit Rauke und Schinkenchips	7,40 €
Gemischter Salat dazu „unser“ Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing	5,40 €
Matjeshäppchen auf Schwarzbrot mit Hausfrauensauce	8,90 €

Rindercarpaccio „klassisch“ mit Pinienkernen

SALAT, VEGETARISCH & VEGAN

Knackige Salate mit...
... gebratenen Steifen vom
... gebratenen Riesengarne
dazu jeweils Baguette

Veganes Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffeln

Ricotta-Rucola-Ravioli in Sauce gebraten und mit Ziegenkäse gerichte Auberginenröllchen

Vegetarischer Burger mit einem Kürbis-Chiasamenbratling, Ziegenkäse, Rucola, gegrilltes Gemüse, Honig-Kräuter-Senf-Sauce dazu Pommes frites

FLEISCHGERICHTE

Kalbsleber - medium gebraten - mit Balsamicozwiebeln, Kartoffelpüree karamellisierten Äpfeln

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & Gurkensalat

180g Rumpsteak „Feersisch Rind“ vom Grill mit knusprigen Röstzwiebeln, Kräuter-Knoblauchbutter und einer Ofenkartoffel

FISCHGERICHTE

3 Matjesfilets mit Zwiebeln & Gurken in Hausfrauensoße, dazu Bratkartoffeln und Salat

Kabeljau auf Ingwer-Pfannengemüse mit gebackenen Kartoffeln

„Spiekerooger Pannfisch“ Gebratenes Potpourri von Edelfischen auf körniger Senfsauce mit Bratkartoffeln

und Krabben dazu Butterreis

g -Dressing

DESSERTS & SÜßWAREN

Grütze

Sanddornparfait mit Vanilleschaum

Crème Brûlée vom Ostfriesentee

... und nach dem Dessert ein Espresso oder Cappuccino??



Digitale
Speise- &
Getränkekarte

SCAN MICH

Reserviert für:

am:

um:

Restaurant *Friesenstube*

VORSPEISEN

Tomatensuppe mit Mozzarella & Sahnehaube 6,90 €

Parmesanschaumsüppchen mit Rauke und Schinkenchips 7,40 €

Gemischter Salat dazu „unser“ Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing 5,40 €

Matjeshäppchen auf Schwarzbrot mit Hausfrauensauce 8,90 €

Rindercarpaccio „klassisch“ mit Pinienkernen 13,90 €

SALAT, VEGETARISCH & VEGAN

Knackige Salate mit...
... gebratenen Steifen vom Lachs 16,50 €
... gebratenen Riesengarnelen 18,50 €
dazu jeweils Baguette

Veganes Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffeln 12,00 €

Ricotta-Rucola-Ravioli in Salbeibutter gebraten und mit Ziegenkäse gefüllte Auberginenröllchen 13,50 €

Vegetarischer Burger mit einem Kürbis-Chiasamenbratling, Ziegenkäse, Rucola, gegrilltes Gemüse, Honig-Kräuter-Senf-Sauce dazu Pommes frites 13,50 €

FLEISCHGERICHTE

Kalbsleber - medium gebraten - mit Balsamicozwiebeln, Kartoffelpüree karamellisierten Äpfeln 19,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & Gurkensalat 21,50 €

180g Rumpsteak „Feersisch Rind“ vom Grill mit knusprigen Röstzwiebeln, Kräuter-Knoblauchbutter und einer Ofenkartoffel 26,50 €

FISCHGERICHTE

3 Matjesfilets mit Zwiebeln & Gurken in Hausfrauensoße, dazu Bratkartoffeln und Salat 15,90 €

Kabeljau auf Ingwer-Pfannengemüse mit gebackenen Kartoffeln 19,90 €

10 €

10 €

10 €

10 €
Hausgemachte rote Grütze mit Vanilleeis 6,90 €

Sanddornparfait mit Vanilleschaum 6,50 €

Crème Brûlée vom Ostfriesentee 6,90 €

... und nach dem Dessert ein Espresso oder Cappuccino??



**DIGITALE
SPEISEKARTE:**

Bitte scannen Sie mit Ihrem Handy den QR-Code.

FLASCHENWEINE WEISS

2018er Silvaner Qualitätswein *Juliusspital, Würzburg* - Trocken, intensive Fruchtaromatik, lebendige Frische auf der Zunge.
Franken 0,75 l / 24,00 €

2018er Mahlzeit Weißweincuvée Qualitätswein *Korrell* - Trocken, leicht, erfrischend, mit einer opulenten Fülle am Gaumen.
Nahe 0,75 l / 25,00 €

2019er Kaitui Sauvignon Blanc Qualitätswein *Markus Schneider* - Trocken, saftig, feinwürzig, herrlich süßlich anmutende Fruchtsäure.
Pfalz 0,75 l / 29,00 €

2018er Schloss Vollrads Riesling Qualitätswein *Schloss Vollrads* - Trocken, kräftig und gehaltvoll.
Rheingau 0,75 l / 28,00 €

2018er Pfaffmann Blanc de Noir Qualitätswein *Tina Pfaffmann* - Trocken, ein fruchtiger und schmelziger Wein.
Pfalz 0,75 l / 34,50 €

2017er Bercher Grauer Burgunder VDP Gutswein *Bercher, Burkheim* - Trocken, verspielte Länge, gut eingebundene Säure.
Baden 0,75 l / 24,00 €

2018er Heger Weißburgunder Oktav Qualitätswein *Heger, Ihringen* - Trocken, kräftiger, typischer Burgunder, säurebetont, spritzig.
Baden 0,75 l / 29,50 €

2017er Les Languedoc Blanc AOC *Calmel & Joseph* - Trocken, ausgewogen, harmonisch, voll.
Frankreich/Languedoc 0,75 l / 22,50 €

2018er Chardonnay Alto Adige *Alois Lageder, Südtirol* - Trocken, ausgewogen, mit frischer, rassiger Säurestruktur.
Italien 0,75 l / 28,50 €

2018er Hillinger Grüner Veltliner *Leo Hillinger* - Trocken, exotische Fruchtnoten, leicht und frisch im Geschmack.
Österreich 0,75 l / 25,00 €

2018er Chenin Blanc *Simonsig, Stellenbosch*
Trocken, fester Schmelz und feine Mineralität, im Abgang sehr harmonisch.
Südafrika 0,75 l / 24,00 €

2018er The Cloud Factory Sauvignon Blanc *Marlborough* - Trocken, saftig, frisch, sauber & lecker.
Neuseeland 0,75 l / 29,50 €

*Jahrgangsänderungen vorbehalten!
Weine enthalten Sulfite!*

FLASCHENWEINE ROT

2016er Bercher Spätburgunder Rotwein VDP Gutswein *Bercher Burkheim* - Trocken, rubinrot, angenehm ausgeglichen, herzhaft Länge.
Baden 0,75 l / 26,50 €

2017er Ursprung Rotweincuvée Qualitätswein *Markus Schneider* Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser und Cabernet Mitos - Trocken, sehr dicht und dunkelviolet, kräftig, aber harmonisch.
Pfalz 0,75 l / 28,00 €

2017er La Narassa Grenache / Syrah IGP *Domaine Lafage* - Trocken, voller Körper mit sanften, aber dennoch präsenten Tanninen.
Frankreich/Languedoc 0,75 l / 38,50 €

2016er Les Languedoc Rouge AOP *Calmel & Joseph* - Trocken, insgesamt harmonisch und mediterran.
Frankreich/Languedoc 0,75 l / 21,50 €

2017er 3 Passo Negroamaro/Sangiovese *Cielo e Terra* - Mit präsenten, aber runden Tanninen, reifer Frucht und erfrischenden Säure.
Italien / Veneto 0,75 l / 26,00 €

2017er Hillinger Zweigelt *Leo Hillinger* - Trocken, cremig & geschmeidig, viel Frucht, langes Finale.
Österreich 0,75 l / 32,50 €

2018er SUD Primitivo/Merlot IGP *Tarantino Cantine di San Marzano* - Trocken, seidiges Tannin, mittlerer Körper mit langem aromatischen Nachhall.
Italien/Apulien 0,75 l / 26,00 €

2014er Tapada de Villar Reserva Alentejo DOC *Quinta das Arcas* - Am Gaumen dicht & harmonisch mit guter Struktur & langem Nachhall.
Portugal 0,75 l / 54,00 €

2018er Marquès de Tiron Vino Tinto DOCa *Marquès de Tiron* - Trocken, fruchtiger und voller Tinto mit typischen Aromen nach reifer Johannisbeere, Pflaume und Kirschmarmelade.
Spanien/ Rioja 0,75 l / 21,50 €

2018er Llama Malbec Roble *Belasco de Baquedano* - Trocken, samtig, gute Struktur.
Argentinien 0,75 l / 29,50 €

2014er Vet Rooi Olifant Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinotage *Kaapzicht & Markus Schneider* - Trocken, intensive Frucht & schöne Länge.
Südafrika 0,75 l / 39,50 €

2018er Terra Noble Cabernet Sauvignon *San Clemente Maule* - Trocken, Aromen nach Schokolade, Johannisbeere und Zwetschge.
Chile 0,75 l / 23,50 €

Reserviert für:

am:

um:

Restaurant *Friesenstube*

VORSPEISEN

Tomatensuppe mit Mozzarella & Sahnehaube	6,90 €
Parmesanschaumsüppchen und Schinkenchips	7,40 €
Gemischter Salat dazu „unser“ Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing	5,40 €
Matjeshäppchen auf Schwarzbrot mit Hausfrauensauce	8,90 €
Rindercarpaccio „klassisch“ mit Pinienkernen	13,90 €

SALAT, VEGETARISCH & VEGAN

Knackige Salate mit...	
... gebratenen Steifen vom Lachs	16,50 €
... gebratenen Riesengarnelen dazu jeweils Baguette	18,50 €
Veganes Kichererbsen-Curry	12,00 €
Gebackene Süßkartoffel mit Krautsalat gefüllt und einem Erdnuss-Sesam-Dressing	13,50 €
Spinat-Feta-Strudel mit Tomaten-Pilzragout	13,50 €

FISCHGERICHTE

3 Matjesfilets mit Zwiebeln & Gurken in Hausfrauensoße, dazu Bratkartoffeln und Salat	15,90 €
Kabeljau auf Ingwer-Pfannengemüse mit gebackenen Kartoffeln	19,90 €
„Spiekerooger Pannfisch“ Gebratenes Potpourri von Edelfischen auf körniger Senfsauce mit Bratkartoffeln	20,50 €
„Allerlei vom Kutter“ Gebratene Fischfilets und Krabben auf Weißweinsauce, dazu Kräuterreis	21,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit glasierten Schwarzwurzeln und Kartoffel-Meerrettich-Creme	21,50 €

FLEISCHGERICHTE

Guinnes Stew Lammeintopf mit Guinness	16,50 €
Kalbsleber - medium gebraten - mit Balsamicozwiebeln, Kartoffelpüree karamellisierten Äpfeln	19,50 €
Gebratene Entenbrust mit einem mediterranen Kartoffel-Muffin und einem Grill-Gemüse-Salat	24,50 €

Vom ostfriesischen Salzwiesenkalb:

Kalbsfleisch-Klöße mit Zitronenrahm, Kapern & Kartoffelrösti	19,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	23,50 €
Zweierlei Rouladen (vom Kalb & eine Gemüseroulade) mit Schmorzwiebeln und Jus, dazu Senfkartoffelpüree	24,50 €

Wir beziehen unser Kalbfleisch direkt vom Adrianenhof in Dornum. Die Herde weidet in den Sommermonaten auf den Salzwiesen zwischen Neuharlingersiel und Dornumersiel. Hier findet man eine einzigartige Auswahl an Gräsern und Kräutern, welche obendrein durch ihren hohen Salzgehalt besonders schmackhaft sind. Das Areal ist sehr groß, so dass der Herde eine einzigartige Weidefläche zur Verfügung steht.

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis	6,00 €
Crème Brûlée vom Ostfriesentee	6,90 €
„Grasshopper Bar“ mit Avocado, Schoko und Kokos	7,50 €

... und nach dem Dessert ein Espresso oder Cappuccino??