

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 €
Sauerbraten vom Kabeljau mit Rotwein-Schalotten, Kartoffelmousse und confiertem Weißkohl	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 Adrianenhof in Dornum

„Marsch Beest“-Rind

„Pulled Beef Burger“ mit Rotkraut-Salat, Ananas-, Aprikosen- Chutney & Baconnaisse im Brioche-Bun, dazu hausgemachte Kartoffelecken	18,90 €
Rinderroulade mit karamelisierten Wurzeln und Schwarzbrotknödeln	21,50 €

Kürbis-Zeit

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen	6,90 €
Gebratene Schollenröllchen mit Kürbis-Kartoffel-Ragout	18,50 €
Kürbismousse mit Wallnusshippe und Gewürzkuchen	7,50 €

*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