

## Herbstkarte

<b>Kürbiscremesuppe mit Sahne und Schnittlauch</b>	<b>8,50</b>
<b>Ziegenkäse-Feigen-Quiche</b> mit Blätterteig, Rucola, Tomaten-Zwiebelmarmelade	<b>14,50</b>
*	
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotwein-Rosmarin-Jus</b> Kartoffelpüree, Möhren-Zuckerschoten-Gemüse	<b>26,90</b>
<b>„Deichlamm“ Gebratener Lammrücken in Thymiansoße</b> Pesto-Kartoffelpüree, geschmorte Balsamico-Zwiebeln, kleiner Salat	<b>28,50</b>
<b>Rind trifft Huhn</b> Gebratenes Hähnchenbrustfilet und kleines Rumpsteak, Landhaus-Pommes, Mojo-Dip, kleiner Salat	<b>22,90</b>
<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> 3 Matjesfilets, Hausfrauensoße mit Äpfel, Gurken und Zwiebeln, Bratkartoffeln, kleiner Salat	<b>17,50</b>
<b>Tagliatelle mit Scampi in Kräuter-Sahnesoße</b> mit Cherrytomaten und Parmesan	<b>18,90</b>
<b>Gebratenes Kabeljaufilet auf Rahmwirsing</b> Drillinge und Beilagensalat	<b>26,90</b>
*	
<b>Vanilleeis mit lauwarmem Pflaumen-Zimtkompott und Sahne</b>	<b>8,50</b>

## Speisekarte

### Suppen

Krabbenrahmsuppe mit Nordseekrabben, dazu Hausbrot	9,80
Waldpilz-Kraftbrühe mit Tomatenwürfeln, dazu Hausbrot	7,50
Ostfriesische Kartoffelsuppe, dazu Hausbrot	
○ vegetarisch	7,80
○ mit Nordseekrabben	9,00

### Vorspeisen und kleine Gerichte

Hausbrot mit Mojo- und Kräuter-Dip	5,90
Beilagensalat mit Hausdressing	5,50
Crêpes-Roulade gefüllt mit Kräutercreme und geräuchertem Lachs an marinierten Blattsalaten	15,40
Gebakener Ziegenkäse auf Salatbett mit Honig und Balsamico, dazu Hausbrot	15,50
Kleines Ostfriesisches Krabbenbrot Schwarzbrot mit 75g Nordseekrabben und einem Spiegelei	17,90
Ostfriesische Bruschetta gebuttertes Hausbrot mit Nordseekrabben, Frühlingslauch und Gurke	14,50
Großer Salatteller „Landhaus Steinfeld“ Gemischter Salat der Saison mit Gurke, Kirschtomaten, Paprika, Avocado, roten Zwiebeln, dazu selbst gebackenes Brot und Hausdressing	12,50
○ mit gebratenen Hähnchenstreifen	16,50
○ mit Nordseekrabben	19,50



## Aus dem Meer

<b>Schollenfilet „Finkenwerder“</b> Gebratenes Schollenfilet mit Speck, Zwiebeln, Salzkartoffeln und Beilagensalat	22,50
<b>Pannfisch</b> Gebratenes Seelachsfilet, Senfsoße, Bratkartoffeln, Beilagensalat	24,90
<b>Schollenfilet „Steinfeld“</b> Gebratenes Schollenfilet in Eihülle mit Lauchgemüse, Nordseekrabben und Bratkartoffeln	25,50
<b>Frischer Fjordlachs</b> Gebratenes Lachsfilet auf Blattsalat, dazu Hausbrot und Kräuter-Dip	26,50
<b>Großes Ostfriesisches Krabbenbrot</b> Schwarzbrot mit 125g Nordseekrabben, 2 Spiegeleiern und Salat	26,90
<b>Greetsieler Fischplatte</b> Verschiedene gebratene Fischfilets mit Nordseekrabben, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Beilagensalat	29,80

## Von der Wiese

<b>Greetsieler Labskaus</b> Altes Seefahrergericht aus Corned Beef und Kartoffeln, Matjes, Gurke, Rote Beete, dazu 2 Spiegeleier	17,50
<b>Schnitzel „Hamburger Art“</b> Paniertes Schnitzel gebraten mit Spiegelei, Beilagensalat und Bratkartoffeln	18,90
<b>Schweinerückensteak „Landhaus Steinfeld“</b> mit Dijonsenfpaste auf Paprika-Zucchini-Gemüse, dazu Landhaus-Pommes	22,50
<b>Schnitzel „Greetsiel“</b> Paniertes Schnitzel gebraten mit Champignonrahm, frischen Nordseekrabben, Beilagensalat und Bratkartoffeln	23,50
<b>Hähnchenroulade</b> Gefüllt mit Brokkolicreme auf Tagliatelle und Tomatensugo	23,50
<b>Rumpsteak „Andalusia“</b> Gegrilltes Rumpsteak (ca. 250g), auf mediterranem Gemüse, dazu Mojo-Dip und Landhaus-Pommes	28,90



## Vegetarische /Vegane Gerichte

<b>Pasta „Salsa Verde“ vegan</b> Bandnudeln, Cherrytomaten, Frühlingslauch und Kräuterpesto	<b>14,90</b>
<b>Pasta „da Gallo“</b> Bandnudeln mit Tomatensoße, mediterranem Gemüse und Parmesan	<b>15,50</b>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>„Super Mario“ Bandnudeln mit Tomatensauce</b>	<b>7,80</b>
<b>„Luigi“ Chicken Nuggets mit Pommes</b>	<b>7,80</b>
<b>„Käpt'n Blaubär“ Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes</b>	<b>7,80</b>

## Desserts

<b>Ostfriesische Rote Grütze</b> mit Vanilleeis und Sahne	<b>6,50</b>
<b>„Ostfriesentraum“</b> Vanilleeis mit Brantweinrosinen und Sahne	<b>7,50</b>
<b>Duett vom Mousse</b> Weißes und braunes Schokoladenmousse an Beerensauce und Sahne	<b>9,50</b>

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (still oder mit Sprudel)	0,33l	2,80
Mineralwasser (still oder mit Sprudel)	0,75l	6,00
Orangensaft / Apfelsaft	0,20l	3,00
Multivitaminsaft	0,20l	3,00
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	3,30
Schweppes Tonic-Water	0,20l	3,30
Schweppes Ginger Ale	0,20l	3,30
Coca-Cola/Fanta/Sprite	0,20l	2,10
Cola Zero	0,20l	2,10

### Lütts Landlust Schorlen

Streuobst-Apfel	0,33l	3,80
Rhabarber	0,33l	3,80
Holunderblüte	0,33l	3,80
Apfel-Sanddorn	0,33l	3,80
Schöne Helene (Birne)	0,33l	3,80
Johanna (Apfel-Johannisbeere)	0,33l	3,80

## Unsere Weinkarte

### Unsere Weißweine

#### *Süffig und Fruchtig*

#### **Müller-Thurgau**

##### **Lieblich, Weingut Dohlmühle, Rheinhessen**

Ein wunderbar süffiger Müller-Thurgau. Herrlich angenehm und lebendig mit feiner Süße und Frucht.

0,20l	4,90
1,00l	19,00

#### **Riesling**

##### **Feinherb, Weingut Dr. Deinhard, Pfalz**

Ein eleganter Riesling, sehr ausgewogen mit klarem Körper und fruchtigem Charakter.

0,20l	6,60
1,00l	29,50

#### *Elegant und Fruchtig*

#### **Weißburgunder**

##### **Trocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz**

Verspielte Fruchtaromen, die jugendliche Frische mit einem cremigen Finale verbindet.

0,20l	7,90
0,75l	27,50

#### **Kleiner Bär - Weißweincuvée aus Sauvignon blanc, Muskateller und Müller-Thurgau**

##### **Trocken, Weingut Zeter, Pfalz**

Drei Rebsorten sorgen mit ihrem optimalen Zusammenspiel für den aromatischen Kick dieses

Weines. Unkompliziert, leicht und belebend.

0,20l	7,90
0,75l	27,50

#### **Heritage - Sauvignon blanc**

##### **Trocken, Weingut Chainier, Frankreich**

Ein eleganter Weißwein mit feinen, fruchtigen Noten von Stachelbeeren, grünem Apfel und Pfirsich. Die Aromen spiegeln sich am Gaumen wider.

0,20l	7,90
0,75l	27,50

#### **Grauburgunder**

##### **Trocken, Weingut Bercher, Baden**

In der Nase feine Aromen von reifer Birne und Melone. Ein hervorragend vielseitiger Essensbegleiter.

0,20l	7,50
1,00l	30,00

#### **Chardonnay**

##### **Trocken, Weingut Alois Lageder, Südtirol**

Feinfruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Am Gaumen ausgewogen mit schönem Nachhall.

0,20l	8,90
0,75l	30,90



## Unsere Roséweine

### *Süffig und fruchtig*

#### **Spätburgunder Weißherbst**

Lieulich, Weingut Ihringer, Baden

Die fruchtbetonte Nase erinnert an reife Himbeeren und saftige Erdbeeren. Am Gaumen

Weich mit gut eingebundener Säure.	0,20l	5,90
	1,00l	24,00

### *Elegant und fruchtig*

#### **Little Lion Rosé**

Trocken, Weingut Korrell, Nahe

Eine Cuvée aus Spätburgunder, Portugieser & Frühburgunder. Am Gaumen erfrischend mit einem Duft nach

Himbeeren und Wildrosen.	0,20l	6,60
	0,75l	22,90

## Unsere Rotweine

### *Schlank und Elegant*

#### **Spätburgunder**

Trocken, Weingut Heger, Baden

Reife, charmante Pinot-Nase nah einem Kompott von roten Johannisbeeren, Pflaumen, Pfingstrosen und einer dezenten, leicht rauchig geprägten Note. Eine zarte Verführung auf der Zunge, ausgesprochen rund und

harmonisch.	0,20l	8,00
	1,00l	32,50

### *Rund und Üppig*

#### **Syrah**

Trocken, Weingut Villa Blanche, Frankreich

Sehr intensive, violette Farbe. Schwarze Frucht mischt sich mit Garriguearomen, feine Vanillenoten verführen Sie zum nächsten Schluck.

	0,20l	8,10
	0,75l	28,90

#### **Primitivo Di Manduria**

Trocken, Weingut Cielo e Terra, Italien

Ein komplexer Wein, mit fruchtigen Noten nach roten Beeren und Pflaumenmarmelade. Feine Nuancen von Kakao, Vanille und Tabak, sowie edlen Gewürzen und Kaffee.

	0,20l	9,90
	0,75l	33,90

### *Edel und Kraftvoll*

#### **Les Termes Bordeaux**

Trocken, Chateau Haut Baron, Bordeaux

Ein Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Ein kräftiger dunkler Rotwein. Reife dunkle Beeren und Kirschen und etwas Cassis. Toller Begleiter zu Wild und Steak.

	0,20l	8,10
	0,75l	28,90

### Biere vom Fass

Landbier Steinfeld	0,30l	3,60
Landbier Steinfeld	0,50l	5,70
Jever	0,30l	3,60
Jever	0,50l	5,70
Deichinger	0,25l	3,60
Deichinger	0,40l	4,70
Deichinger	0,50l	5,90
Alster	0,30l	3,60
Alster	0,50l	5,70

### Flaschen-Bier

Jever Fun / Fun Citro	0,33l	3,60
Erdinger Hefe-Weizen	0,50l	5,40
Erdinger Alkoholfrei	0,50l	5,40
Vitamalz	0,33l	3,60

### Alkoholfreier Sekt / Secco /Wein

1 Glas Sekt alkoholfrei	0,10l	5,50
Alkoholfreier Secco	0,10l	5,50
Alkoholfreier Wein (Fritz Müller mit Perlen)	0,20l	5,90
Alkoholfreier Wein (Fritz Müller mit Perlen)	0,75l	22,00



### Aperitifs

<b>Sandemann Sherry</b> (dry, medium dry, rich golden)	5cl	4,90
<b>Martini</b> (Bianco, Rosso, Extra Dry)	5cl	5,50
<b>Portwein</b>	5cl	4,90
<b>Pernod</b>	5cl	4,90
<b>Campari</b>	5cl	4,90

### Magenbitter

<b>Fernet Branca</b>	2cl	3,60
<b>Alter Schwede</b>	2cl	3,60
<b>Jägermeister</b>	2cl	3,60
<b>Averna / Ramazzotti</b>	2cl	3,80
<b>Sambuca</b>	2cl	3,80
<b>Kreuzritter</b>	2cl	4,40
<b>Küstennebel</b>	2cl	3,80

### Liköre

<b>Grand Marnier</b>	2cl	4,90
<b>Baileys / Amaretto</b>	2cl	2,90
<b>Ziegler Wildkirschlikör</b>	2cl	6,00
<b>Herz Dame Früchtelikör</b>	2cl	4,90

### Obstbrände/Grappa

Schladerer Williamsbirne	2cl	4,90
Schladerer Himbeergeist	2cl	4,90
Schladerer Kirschwasser	2cl	4,90
Ziegler Obstbrand Apfel-Birne	2cl	6,00
Prinz Alte Marille	2cl	5,50
Grappa di Chardonnay	2cl	4,90
Grappa Moscato d'Asti	2cl	4,90
Graffe Grappalikör mit Kaffee verfeinert	2cl	5,50
Calvados	2cl	5,50

### Aquavit/Korn/Spirituosen

Klarer Weizenkorn	2cl	2,90
Dornkaat / Fürst Bismarck	2cl	2,90
Sasse Korn	2cl	5,00
Friesengeist brennend serviert	2cl	4,00
Genever/Bommerlunder/Malteser	2cl	3,80
Jubiläums Aquavit	2cl	3,80
Linie Aquavit	2cl	4,00
Wodka / Ouzo	2cl	3,80
Berentzen Fruchtige	2cl	2,90



### Whiskey/Bourbon/Scotch

Chivas Regal Scotch	4cl	9,60
Jack Daniels Tennessee	4cl	8,60
Jack Daniels Single Barrel	4cl	9,60
Canadian Club	4cl	8,60
Jim Beam Bourbon / Black	4cl	8,60
Highland Park Single Malt	4cl	10,80

### Brandy/Cognac

Chantré	2cl	2,80
Asbach Uralt	2cl	3,30
Vecchia Romagna	2cl	3,30
Remy Martin	2cl	4,40
Veterano	2cl	3,50
Cardenal Mendoza	2cl	4,10

### Rum

Bacardi	4cl	4,40
Captain Morgan	4cl	4,40
Havana	4cl	4,90



### Longdrinks / Mixgetränke

Asbach/Chantré Cola	7,90
Whisky Cola	7,90
Rum Cola	7,90
Pernod Cola	7,90
Gin Tonic	7,90
Wodka Lemon oder O-Saft	7,90
Kir Royal (Cassislikör mit Sekt)	7,90
Caipirinha (Cachaca, Limone, Rohrzucker)	7,90
Hugo	7,90
Aperol Spritz	7,90
Sanddorn Spritz	7,90
Campari O-Saft / Soda	7,90
Lillet Wild Berry	7,90
Steinfeld Spezial (Teesöpke mit Sekt)	7,90

### Sekt / Prosecco/ Champagner

1 Glas Sekt	0,10l	5,50
1 Flasche Sekt Hausmarke trocken	0,75l	27,50
Prosecco	0,20l	7,70
Pommery Brut Royal Champagner Piccolo	0,20l	45,00
1 Flasche Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	0,75l	95,00

### Warme Getränke

Kännchen Kaffee	4,90
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	4,90
Tasse Kaffee	2,80
Kännchen Ostfriesentee auf Stövchen	4,90
Großes Kännchen Ostfriesentee auf Stövchen	6,90
Kännchen Kräutertee/grüner Tee	4,90
Glas Tee	2,80
Tasse Schokolade	3,30
Espresso	2,80
Espresso doppelt	4,40
Cappuccino / Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Auricher Glühwein (enthält Alkohol)	3,80
Auricher Heißer Apfel (alkoholfrei)	3,30
Wolff's Sanddornrog (enthält Alkohol)	3,80