



Pfifferlingskarte 2025

Es ist wieder die Zeit der Pfifferlinge!

Pfifferling-Creme-Suppe mit Hausbrot	9,50
*	
Pasta mit gebratenen Pfifferlingen in Kräuter-Rahmsoße, Gemüstreifen	18,90
*	
Wiener Schnitzel vom Schwein mit gebratenen Pfifferlingen, Bratkartoffeln	24,90
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen, Landhaus-Pommes	34,90
*	
Schollenfilet in Eihülle mit gebratenen Pfifferlingen, Bratkartoffeln	26,90
Gebratenes Zanderfilet auf Pfifferlingen, Salzkartoffeln, zerlassene Butter	29,90
*	
Walnuss-Vanille-Parfait auf hellem Frucht-Ragout, Sahne	9,50

Speisekarte

Suppen

Krabbenrahmsuppe mit Nordseekrabben, Hausbrot	10,80
Ostfriesische Kartoffelsuppe, Hausbrot	
○ vegan	7,80
○ mit Nordseekrabben	9,50
Kräuterschaumsuppe mit Räucherlachsstreifen, Hausbrot	9,50
Rinderkraftbrühe mit Einlage, Hausbrot	8,50

Salate und Vorspeisen

Hausbrot mit Salsa-Dip und Kräuterquark	5,90
Beilagensalat mit Hausdressing oder Honig-Senf-Dressing	5,90
Matjessalat mit Äpfeln und roten Zwiebeln in einer Vinaigrette auf geröstetem Hausbrot	8,90
Großer Salatteller „Landhaus Steinfeld“ Gemischter Salat der Saison mit Gurke, Kirschtomaten, Paprika, roten Zwiebeln, Hausbrot, Hausdressing oder Honig-Senf-Dressing	13,90
○ mit gebackenem Fetakäse	17,50
○ mit gebratenen Hähnchenstreifen	18,50
○ mit Nordseekrabben	20,90

Kleine Hauptgerichte

Gebackener Fetakäse

mit Honig und Balsamico, Hausbrot, Salatbeilage 15,50

Ofenkartoffel, Kräuterquark, Salatbeilage 10,90

- mit gebratenen Hähnchenstreifen 13,50
- mit gebratenen Roastbeefstreifen 16,50
- mit Nordseekrabben 18,90

Kleine gegrillte Hähnchenbrust

Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salatbeilage 16,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

2 Matjesfilets, Hausfrauensoße mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln,
Bratkartoffeln, Salatbeilage 17,50

Kleines Ostfriesisches Krabbenbrot

Schwarzbrot mit 75g Nordseekrabben und einem Spiegelei, Salatbeilage 18,90

Kleines Rumpsteak (180g) Kräuterbutter, Landhaus-Pommes, Salatbeilage 21,90

Für unsere kleinen Gäste

„Super Mario“ Bandnudeln mit Tomatensauce 7,80

„Luigi“ Chicken Nuggets mit Pommes 8,50

„Käpt'n Blaubär“ Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes 8,50

„Heidi“ Kleines Schnitzel mit Pommes 8,50

Vegetarische /Vegane Gerichte

Bandnudeln Tomatensoße, saisonales Gemüse, Parmesan	15,50
Kartoffel-Parmesan-Bällchen Tomatensugo, Pesto	16,90

Aus dem Meer

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 3 Matjesfilets, Hausfrauensoße mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salatbeilage	19,50
Gebratenes Schollenfilet , Salzkartoffeln, Beilagensalat	
○ natur	22,50
○ mit Speck und Zwiebeln nach Finkenwerder Art	23,90
○ mit Krabben	26,90
Pannfisch Gebratenes Fischfilet, Senfsoße, Bratkartoffeln, Beilagensalat	24,90
Großes Ostfriesisches Krabbenbrot	
Schwarzbrot mit 125g Nordseekrabben, 2 Spiegeleiern, Salatbeilage	28,50
Greetsieler Fischplatte Verschiedene gebratene Fischfilets mit Nordseekrabben, zerlassener Butter, Salzkartoffeln, Beilagensalat	32,50
Rotbarsch pochiert mit Nordseekrabben, Gemüsestreifen, Weißweinsoße, Salzkartoffeln	26,90
Zanderfilet gebratenes Zanderfilet auf Baby-Blattspinat, Kirschtomaten, Zwiebeln, Weißwein-Reduktion, Bandnudeln	29,90



Von der Wiese

Greetsieler Labskaus Altes Seefahrergericht aus Corned Beef und Kartoffeln, Matjes, Gurke, Rote Beete, dazu 2 Spiegeleier	17,50
Hähnchengeschnetzeltes Saisongemüse, Kräuter-Rahmsoße, Bandnudeln	18,90
Schnitzel „Hamburger Art“ Paniertes Schnitzel gebraten mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Beilagensalat	19,90
Schweinemedallions auf Kräuter-Rahmsoße, Honigkarotten, Bratkartoffeln	22,90
Rind trifft Huhn Gebratenes Hähnchenbrustfilet und kleines Rumpsteak, Landhaus-Pommes, Salsa-Dip, Salatbeilage	23,90
Schnitzel „Greetsiel“ Paniertes Schnitzel gebraten, Champignonrahm, frische Nordseekrabben, Bratkartoffeln, Beilagensalat	24,90
Gegrilltes Rumpsteak (ca. 250g), Kräuterbutter, Butterbohnen, Landhaus-Pommes	30,90

Desserts

Ostfriesische Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	6,50
„Ostfriesentraum“ Vanilleeis mit Brantweinrosinen und Sahne	7,50
Schoko-Soufflé mit Beerenragout und Sahne	9,50
Eierlikörparfait mit saisonalen Früchten und Schokosoße	9,50

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (still oder mit Sprudel)	0,33l	2,80
Mineralwasser (still oder mit Sprudel)	0,75l	6,00
Orangensaft	0,20l	3,00
Apfelsaft	0,20l	3,00
Multivitaminsaft	0,20l	3,00
Schweppes Bitter Lemon	0,25l	3,50
Schweppes Tonic-Water	0,25l	3,50
Schweppes Ginger Ale	0,25l	3,50
Coca-Cola/Fanta/Sprite/Spezi	0,20l	2,50
Coca-Cola/Fanta/Sprite/Spezi	0,30l	3,50
Coca-Cola/Fanta/Sprite/Spezi	0,50l	5,50
Cola Zero	0,20l	2,50
Cola Zero	0,30l	3,50
Cola Zero	0,50l	5,50
Vitamalz	0,33l	3,60

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

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 Pils	0,30l	3,60
Deichinger Pils	0,50l	5,70
Alster	0,30l	3,60
Alster	0,50l	5,70

Flaschen-Bier

Jever Fun	0,33l	3,60
Jever Fun Citro	0,33l	3,60
Deichinger Landbier dunkel	0,33l	3,60
Erdinger Hefe-Weizen	0,50l	5,70
Erdinger Alkoholfrei	0,50l	5,70

Alkoholfreier Sekt / Secco /Wein

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	20,00
Alkoholfreier Wein Julius Spital	0,20l	5,90
Alkoholfreier Wein Julius Spital	0,75l	20,00



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	20,50

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

Bärentatze - 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

Oliver Zeter - Sauvignon blanc

Trocken, Weingut Zeter, Pfalz

Ein frischer Weißwein mit Aromen von Stachelbeere, Litschi, Pfirsich, Limette und grünem Apfel. Die Aromen spiegeln sich am Gaumen wider.

0,20l	8,90
0,75l	31,90

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	31,90



Unsere Roséweine

Süffig und fruchtig

Spätburgunder Weißherbst

Lieblich, 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

Aperitifs

Sandemann Sherry (Fino, Medium dry, Medium sweet)	5cl	4,90
Portwein rot	5cl	4,90
Campari	5cl	4,90
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	5cl	5,50

Magenbitter

Alter Schwede	2cl	3,60
Jägermeister	2cl	3,60
Ramazotti	2cl	3,80
Averna	2cl	3,80
Sambuca	2cl	3,80
Küstennebel	2cl	3,80
Kreuzritter	2cl	4,40

Liköre

Berentzen Waldfrucht	2cl	2,90
Friesengeist brennend serviert	2cl	4,00
Grand Marnier	2cl	4,90
Baileys	4cl	4,90
Freesia Nusslikör mit Weinbrand verfeinert	2cl	5,50
Graffé Grappalikör mit Kaffee verfeinert	2cl	5,50
Ziegler Wildkirschlikör	2cl	6,00

Obstbrände/Grappa

Schladerer Williamsbirne	2cl	4,90
Schladerer Kirschwasser	2cl	4,90
Grappa di Chardonnay	2cl	4,90
Grappa di Moscato	2cl	4,90
Prinz Alte Marille	2cl	5,50
Prinz Alte Himbeere	2cl	5,50
Ziegler Obstbrand Apfel-Birne	2cl	6,00

Aquavit/Korn/Spirituosen

Dornkaat	2cl	2,90
Genever	2cl	3,80
Wodka	2cl	3,80
Ouzo	2cl	3,80
Malteser	2cl	3,80
Linie Aquavit	2cl	4,00
Jubiläums Aquavit	2cl	4,00
Sasse Korn	2cl	5,00



Whiskey/Bourbon/Scotch

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

Brandy/Cognac

Chantré	2cl	2,80
Vecchia Romagna	2cl	3,30
Veterano	2cl	3,50
Cardenal Mendoza	2cl	4,10
Hennessy	2cl	4,90
Remy Martin	2cl	5,40

Rum

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



Longdrinks / Mixgetränke

Chantré Cola		7,90
Whisky Cola		7,90
Rum Cola		7,90
Gin Tonic		7,90
Wodka Lemon oder O-Saft		7,90
Hugo		7,90
Aperol Spritz		7,90
Sanddorn Spritz		7,90
Campari O-Saft / Soda		7,90
Lillet Wild Berry		7,90
Ramazotti Rosato Tonic		7,90
Steinfeld Spezial (Teesöpke mit Sekt)		7,90
Caipirinha (Pitu, Limette, Rohrzucker)		8,50

Sekt / Prosecco/ Champagner

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

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,80
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,80
Kännchen Kaffee	4,90
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	4,90
Glas Tee	2,80
Kännchen Tee	4,90
Kännchen Ostfriesentee auf Stövchen	4,90
Großes Kännchen Ostfriesentee auf Stövchen	6,90
Tasse Schokolade	3,30
Tasse Schokolade mit Sahne	3,60
Espresso	2,80
Espresso doppelt	4,40
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,90
Auricher Glühwein (enthält Alkohol)	3,80
Auricher Heißer Apfel (alkoholfrei)	3,30
Wolff's Sanddornrog (enthält Alkohol)	4,80