


## Spargelkarte 2026

**Es ist wieder Spargelzeit, auch bei uns!**

**Spargelcremesuppe mit Spargelstücken, Sahnehaube, Hausbrot  9,50**

\*

**250g weißer Spargel gekocht mit Butter oder Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln**

- Natur, wie oben beschrieben  21,90
- mit einer kleinen gegrillten Hähnchenbrust 24,90
- mit gekochtem und geräuchertem Schinken 25,90
- mit einem panierten Schnitzel vom Schwein 26,90
- mit Schollenfilet in Eihülle 28,90
- mit Rumpsteak (ca. 180g) 34,90

**Frühlingsbowl Blattsalat, grüner und weißer Spargel, Gurke, Tomate, Karotte, Radieschen, rote Zwiebeln, Erdbeeren, Kräuter-Vinaigrette, Hausbrot  21,90**

**Bandnudeln mit grünem und weißem Spargel  
dazu Kirschtomaten in Kräuterrahmsoße mit Parmesan  22,90**

**Zanderfilet gebraten auf Spargelrisotto mit weißem und grünem Spargel,  
Kräuterrahmsoße, Beilagensalat 28,50**

**Lammrücken auf Risotto mit weißem Spargel und Thymian-Jus 29,80**

\*





**Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne  8,90**

## Speisekarte

### Suppen

Krabbenrahmsuppe mit Nordseekrabben, Hausbrot	10,80
Kartoffel-Lauch-Suppe, Hausbrot	
○ vegan, mit Gemüsewürfeln 	7,80
○ mit Räucherlachsstreifen	8,90

### Salate und Vorspeisen

Hausbrot mit Aioli und Paprikacreme 	5,90
Beilagensalat mit Hausdressing oder Kräuter-Vinaigrette 	5,90
Ostfriesisches Bruschetta mit Nordseekrabben, Matjes, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Schnittlauch, Olivenöl, Basilikum und Knoblauch auf geröstetem Hausbrot	11,50
Gebackener Hirtenkäse, karamellierte Nüsse, Honig, Salatbeilage, Hausbrot 	15,50
Großer Salatteller „Landhaus Steinfeld“	
Gemischter Salat der Saison mit Gurke, Kirschtomaten, Paprika, roten Zwiebeln, Hausbrot, Hausdressing oder Kräuter-Vinaigrette 	13,90
○ mit gebratenen Hähnchenstreifen	18,50
○ mit Nordseekrabben	20,90

## Kleine Hauptgerichte

<b>Ofenkartoffel, Kräuterquark, Salatbeilage</b>	<b>11,90</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ mit gebratenen Hähnchenstreifen</li> <li>○ mit Nordseekrabben</li> </ul>	<b>14,50</b> <b>19,90</b>

### **Kleine gegrillte Hähnchenbrust**

Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salatbeilage	<b>16,50</b>
---	--------------

### **Matjesfilet „Hausfrauen Art“**

2 Matjesfilets, Hausfrauensoße mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salatbeilage	<b>17,50</b>
--	--------------

### **Kleines Ostfriesisches Krabbenbrot**

Schwarzbrot mit 75g Nordseekrabben und einem Spiegelei, Salatbeilage	<b>18,90</b>
--	--------------

<b>Kleines gegrilltes Rumpsteak (180g) Kräuterbutter, Landhaus-Pommes, Salatbeilage</b>	<b>23,90</b>
---	--------------

## Aus dem Meer

<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 3 Matjesfilets, Hausfrauensoße mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, Salzkartoffeln, Salatbeilage</b>	<b>19,50</b>
--	--------------

<b>Matjesvariation Sherry-, Kräuter- und Räuchermatjes, rote Zwiebeln, Bratkartoffeln, Beilagensalat</b>	<b>21,50</b>
--	--------------

<b>Gebratenes Schollenfilet, Salzkartoffeln, Beilagensalat</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ natur</li> <li>○ mit Speck und Zwiebeln nach Finkenwerder Art</li> <li>○ mit Krabben</li> </ul>	<b>22,50</b> <b>23,90</b> <b>26,90</b>

<b>Pannfisch Gebratenes Fischfilet, Senfsoße, Bratkartoffeln, Beilagensalat</b>	<b>24,90</b>
---	--------------

<b>Fischerfrühstück 75g Nordseekrabben, Rührei oder 2 Spiegeleier, Bratkartoffeln, Salatbeilage</b>	<b>24,90</b>
---	--------------

<b>Seemannsschnitzel Fischfilet paniert, Spiegelei, Bratkartoffeln, Beilagensalat</b>	<b>25,90</b>
---	--------------

<b>Greetsieler Fischplatte Verschiedene gebratene Fischfilets mit Nordseekrabben, zerlassener Butter, Salzkartoffeln, Beilagensalat</b>	<b>32,50</b>
---	--------------

<b>Nordsee-Seezunge mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln, Gurkensalat</b>	<b>38,90</b>
---	--------------

## Von der Wiese

<b>Greetsieler Labskaus</b> Altes Seefahrergericht aus Corned Beef und Kartoffeln, Matjes, Gurke, Rote Beete, dazu 2 Spiegeleier	<b>17,50</b>
<b>Hähnchengeschnetzeltes „Zürcher Art“</b> mit Champignons, Zwiebeln, Weißwein-Rahmsoße, Reis, Beilagensalat	<b>18,90</b>
<b>Roastbeef kalt</b> , mit Sauce Tatar, Bratkartoffeln, Salatbeilage	<b>23,50</b>
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> Paniertes Schnitzel vom Schwein gebraten, Bratkartoffeln oder Landhaus-Pommes, Beilagensalat	<b>19,90</b>
○ mit Spiegelei	<b>20,90</b>
○ mit Champignonrahm	<b>22,90</b>
○ mit Nordseekrabben	<b>24,90</b>
<b>Grillteller „Steinfeld“</b> Steak vom Rind, Medaillon vom Schwein und Hähnchenbrust, Ofentomaten, Kräuterbutter, Landhaus-Pommes, Beilagensalat	<b>31,90</b>
<b>Gegrilltes Rumpsteak (220g)</b> , Kräuterbutter, Butterbohnen, Landhaus-Pommes (wahlweise mit Pfeffersoße +2,50)	<b>31,90</b>
<b>Surf and Turf Greetsiel</b> Rumpsteak mit Krabben, Kräuterbutter, Rahmgemüse, Bratkartoffeln	<b>34,90</b>


## Vegetarische /Vegane Gerichte

<b>Süßkartoffelpommes</b> mit Aioli 	<b>7,50</b>
<b>Ofenkartoffel</b> , Kräuterquark, Salatbeilage 	<b>11,90</b>
<b>Bandnudeln</b> mit Blattspinat in Rahm und Kirschtomaten 	<b>16,90</b>
<b>Alle Gerichte sind auch vegan möglich</b> 	

### 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

### Desserts

Ostfriesische Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	6,50
„Ostfriesentraum“ Vanilleeis mit Brantweinrosinen und Sahne 	8,50
Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarberkompott	9,50
Dessert-Variation lassen Sie sich überraschen	11,90

## Getränkete

### Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser</b> (still oder mit Sprudel)	0,33l	3,30
<b>Mineralwasser</b> (still oder mit Sprudel)	0,75l	6,50
<b>Orangensaft</b>	0,20l	3,50
<b>Apfelsaft</b>	0,20l	3,50
<b>Multivitaminsaft</b>	0,20l	3,50
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	0,25l	3,80
<b>Schweppes Tonic-Water</b>	0,25l	3,80
<b>Schweppes Ginger Ale</b>	0,25l	3,80
<b>Coca-Cola/Fanta/Sprite/Spezi</b>	0,20l	2,90
<b>Coca-Cola/Fanta/Sprite/Spezi</b>	0,30l	4,00
<b>Coca-Cola/Fanta/Sprite/Spezi</b>	0,50l	6,00
<b>Cola Zero</b>	0,20l	2,90
<b>Cola Zero</b>	0,30l	4,00
<b>Cola Zero</b>	0,50l	6,00
<b>Vitamalz</b>	0,33l	3,90

### Lütts Landlust Schorlen

<b>Streuobst-Apfel</b>	0,33l	4,00
<b>Rhabarber</b>	0,33l	4,00
<b>Holunderblüte</b>	0,33l	4,00
<b>Apfel-Sanddorn</b>	0,33l	4,00
<b>Schöne Helene (Birne)</b>	0,33l	4,00
<b>Johanna (Apfel-Johannisbeere)</b>	0,33l	4,00

### Biere vom Fass

Landbier Steinfeld	0,30l	3,90
Landbier Steinfeld	0,50l	6,10
Jever	0,30l	3,90
Jever	0,50l	6,10
Deichinger Pils	0,30l	3,90
Deichinger Pils	0,50l	6,10
Alster	0,30l	3,90
Alster	0,50l	6,10

### Flaschen-Bier

Jever Fun	0,33l	3,90
Jever Fun Citro	0,33l	3,90
Deichinger Landbier dunkel	0,33l	3,90
Erdinger Hefe-Weizen	0,50l	6,10
Erdinger Alkoholfrei	0,50l	6,10

### Alkoholfreier Sekt / Secco / Wein

Sekt alkoholfrei	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**

**Lieulich, 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	8,50
0,75l	29,50

##### **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	9,50
0,75l	33,90

##### **Grauburgunder**

**Trocken, Weingut Bercher, Baden**

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

0,20l	7,90
1,00l	35,00

##### **Chardonnay**

**Trocken, Weingut Alois Lageder, Südtirol**

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

0,20l	9,50
0,75l	33,90

## Unsere Roséweine

### Süffig und fruchtig

#### **Spätburgunder Weißherbst**

Lieblich, Weingut Ihringer, Baden	0,20l	6,90
Das fruchtbetonte Bouquet erinnert an feine Himbeeren und Erdbeeren.	1,00l	25,90

### Elegant und fruchtig

#### **Wolff's Sommer Pink**

Feinherb, fruchtig, süffig und mild	0,20l	6,90
Sein Duft erinnert an reife Erdbeeren.	0,75l	24,90

#### **Little Lion Cuvée Rosé**

Trocken, Weingut Korrell, Nahe	0,20l	8,90
Am Gaumen erfrischend mit einem Duft nach Himbeeren und Wildrosen.	0,75l	29,50

## 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.	0,20l	8,00
	1,00l	34,50

### Rund und Üppig

#### **Syrah**

Trocken, Weingut Villa Blanche, Frankreich	0,20l	8,50
Sehr intensive, violette Farbe. Schwarze Frucht mischt sich mit Vanille.	0,75l	29,50

#### **Ursprung Pfälzer Rotweincuvée**

Trocken, Weingut Markus Schneider	0,20l	9,10
Vollfruchtiges Bouquet mit Johannisbeere und Kirsche.	0,75l	32,50

#### **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	34,90

### Edel und Kraftvoll

#### **Chateau du Coulat**

##### **Trocken, Lussac Saint Emilion**

Dieser Rotwein aus dem Bordeaux bezaubert mit einer vollen Aromenpalette nach reifen Waldfrüchten, untermalt von einem Hauch gerösteter Vanille. Toller Begleiter zu Wild und Steak.	0,20l	13,90
	0,75l	42,90

*Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Allergie-Speisekarte, bitte fragen Sie das Personal*

### Aperitifs

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

### Magenbitter

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

### Liköre

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

### 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