

Pfifferlingskarte 2026

Es ist wieder die Zeit der Pfifferlinge

Pfifferling-Creme-Suppe mit Hausbrot		9,50
*		
Bandnudeln in Kräuterrahm, buntes Gemüse, gebratene Pfifferlinge, Parmesankäse		19,90
*		
Wiener Schnitzel vom Schwein, gebratene Pfifferlinge, Bratkartoffeln		24,90
Lammrücken, Risotto mit gebratenen Pfifferlingen, Thymian Jus		29,80
Rumpsteak (ca. 180g), gebratene Pfifferlinge, Kräuterbutter, Landhaus-Pommes		32,90
*		
Schollenfilet in Eihülle, gebratene Pfifferlinge, Bratkartoffeln		26,90
Zanderfilet gebraten mit Pfifferlingen, Kräuter-Rahmsoße, Salzkartoffeln		29,90

Speisekarte

Suppen

Krabbenrahmsuppe mit Nordseekrabben, Hausbrot	10,80
Tomatencremesuppe, Hausbrot	
○ vegan 	7,80
○ mit Hähnchenspieß	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, karamellisierte 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

Ofenkartoffel, Kräuterquark, Salatbeilage		11,90
◦ mit gebratenen Hähnchenstreifen		14,50
◦ mit Nordseekrabben		19,90

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 gegrilltes Rumpsteak (180g) Kräuterbutter, Landhaus-Pommes, Salatbeilage	23,90
--	--------------

Aus dem Meer

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

Matjesvariation Sherry-, Kräuter- und Räuchermatjes, rote Zwiebeln, Bratkartoffeln, Beilagensalat	21,50
---	--------------

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
---	--------------

Fischerfrühstück 75g Nordseekrabben, Rührei oder 2 Spiegeleier, Bratkartoffeln, Salatbeilage	24,90
--	--------------

Seemannsschnitzel Fischfilet paniert, Spiegelei, Bratkartoffeln, Beilagensalat	25,90
---	--------------

Greetsieler Fischplatte Verschiedene gebratene Fischfilets mit Nordseekrabben, zerlassener Butter, Salzkartoffeln, Beilagensalat	32,50
--	--------------

Nordsee-Seezunge mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln, Gurkensalat	38,90
---	--------------

Von der Wiese

Greetsieler Labskaus Altes Seefahrergericht aus Corned Beef und Kartoffeln, Matjes, Gurke, Rote Beete, dazu 2 Spiegeleier	17,50
Hähnchengeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons, Zwiebeln, Weißwein-Rahmsoße, Reis, Beilagensalat	18,90
Roastbeef kalt , mit Sauce Tatar, Bratkartoffeln, Salatbeilage	23,50
Schnitzel „Wiener Art“ Paniertes Schnitzel vom Schwein gebraten, Bratkartoffeln oder Landhaus-Pommes, Beilagensalat	19,90
◦ mit Spiegelei	20,90
◦ mit Champignonrahm	22,90
◦ mit Nordseekrabben	24,90
Rind trifft Huhn Gebratenes Hähnchenbrustfilet und kleines Rumpsteak, Landhaus-Pommes, Aioli, Beilagensalat	26,90
Gegrilltes Rumpsteak (220g) , Kräuterbutter, Butterbohnen, Landhaus-Pommes (wahlweise mit Pfeffersoße +2,50)	31,90

Vegetarische /Vegane Gerichte

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

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 Beerenmus	9,50
Dessert-Variation lassen Sie sich überraschen	11,90
Affogato al caffè Espresso trifft Vanilleeis 	5,30
Schoko-Eis trifft Baileys mit einem Tupper Sahne 	6,90

Eiscreme von 	pro Kugel 2,50
Erfragen Sie unsere tagesaktuellen Sorten beim Servicepersonal	