

Herbstkarte

Butternut- Kürbiscremesuppe

geröstete Kürbiskerne, Kräuter Schmand, Hausbrot



8,50

Ostfriesische Fischsuppe

Fisch- und Gemüseeinlage, Hausbrot

9,50

*

Geschmorter Rinderbraten

Blumenkohlrahmgemüse, Bratensoße, Salzkartoffeln

24,90

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

Butterbohnen, Preiselbeeren, Bratkartoffeln

26,90

Gebratenes Kabeljaufilet

Kartoffel-Meerrettichstampf, glasierte Karotten, Dillsauce

26,90

Gebratenes Zanderfilet

Süßkartoffelstampf, Lauchrahmgemüse, Zitronenbutter

29,90

Bandnudeln in Rahm

gebratene Kürbisstücke, Parmesan



17,90

*

Ostfriesische Teecreme

Pflaumenkompott, Vanille-Sahnehaube



9,50

Speisekarte

Suppen

Krabbenrahmsuppe mit Nordseekrabben, Hausbrot	10,80
Blumenkohlcremesuppe mit karamellisierten Walnüssen, Sahnehaube, Hausbrot	7,80



Salate und Vorspeisen

Hausbrot mit Aioli und Frischkäse-Lauchcreme	5,90
Beilagensalat mit Hausdressing oder Honig-Senf-Dressing	5,90
Ostfriesische Vorspeisenvariation Krabbencocktail auf Hausbrot, Räucherlachs auf Minikartoffelpuffer mit Kräutercreme, Brathering auf Schwarzbrot mit roten Zwiebeln	14,50
Gebackene Briespitzen , karamellierte Walnüsse, Preiselbeeren, Salatbeilage, Hausbrot	15,50
Großer Salatteller „Landhaus Steinfeld“ Gemischter Salat der Saison mit Weißkrautsalat, Rotkrautsalat, Pflücksalat, Bohnensalat, Möhren, Radieschen, Kürbisstückchen, roten Zwiebeln, Hausbrot, Hausdressing oder Honig-Senf-Dressing	13,90
○ mit gebratenen Hähnchenstreifen	18,50
○ mit gebratenen Rinderstreifen	20,90





Kleine Hauptgerichte

Kleine gegrillte Hähnchenbrust

Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salatbeilage 16,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

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

Brathering

Bohnensalat, Bratkartoffeln, rote Zwiebeln 17,50

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 19,90

Gebratenes Schollenfilet, Salzkartoffeln, Beilagensalat

- natur 22,50
- mit Krabben 26,90

Pannfisch Gebratenes Fischfilet, Senfsoße, Bratkartoffeln, Beilagensalat 25,90

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

Seemannsschnitzel Fischfilet paniert, Spiegelei, Bratkartoffeln, Beilagensalat 26,90

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

Von der Wiese

Greetsieler Labskaus Altes Seefahrergericht aus Corned Beef und Kartoffeln, Matjes, Gurke, Rote Bete, dazu 2 Spiegeleier	17,50
Hähnchengeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons, Zwiebeln, Weißwein-Rahmsoße, Reis, Beilagensalat	18,90
Schnitzel „Wiener Art“ Paniertes Schnitzel vom Schwein gebraten, Bratkartoffeln oder Landhaus-Pommes, Beilagensalat	19,90
◦ mit Spiegelei	20,90
◦ mit Champignonrahm	22,90
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 und Möhren in Rahm, Parmesan 	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 Kartoffelstampf	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
Crème brûlée an Cassis-Birne	9,50
Schoko-Küchlein, Pflaumenkompott, kleine Eisvariation	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	