



---

## Speisekarte

### Suppen

<b>Krabbenrahmsuppe</b> mit Sahnehaube und Hausbrot	9,60
<b>Kartoffel-Lauchsüppchen „Leybucht“</b> mit Räucherlachs und Kräutern	7,50
<b>Ostfriesische Bouillabaisse</b> Eine klare Brühe von hiesigen Fischen, abgeschmeckt mit Gemüse und Anis	8,90
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Gemüsestreifen, Nudeln und kleinen Fleischklößchen, dazu Hausbrot	7,50

### Vorspeisen

<b>Kleiner Salat</b> Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing	4,90
<b>Gebackener Ziegenkäse „Pilsum“</b> Feiner Ziegenkäse auf Salatbett mit Honig und Balsamico	14,50
<b>Krabbencocktail „Landhaus Style“</b> Nordseekrabben auf Wildkräutersalat mit Cocktailsauce und Früchten, dazu Hausbrot und Butter	19,20
<b>Matjestatar</b> vom Räuchermatjes mit Schwarzbrot und Butter	12,50

## Aus dem Meer in die Pfanne

### **Scholle „Finkenwerder“**

Frische gebratene Schollen mit Speck, Zwiebeln, Salzkartoffeln und Salat der Saison 19,20

### **Lachsschnitte „Italia“**

Gebratene Lachsschnitte auf Knoblauch-Kräuter Nudeln, Weißweinschaum mit Kräutern und saisonalem Salat 21,50

### **Fischplatte „Landhaus Steinfeld“**

Verschiedene gebratene Fischfilets mit Nordseekrabben, einem Scampi, Bratkartoffeln und Salat der Saison 28,80

### **Schollenfilet „Steinfeld“**

Gebratene Schollenfilets in Eihülle mit Gemüsestreifen in Butter geschwenkt, dazu Nordseekrabben und Petersilienkartoffeln 20,50

### **Greetsieler Labskaus** Altes Seefahrergericht aus Pökelfleisch

und Kartoffeln, Matjes, Gurke, Rote Beete, dazu 2 Spiegeleier 16,20

### **Matjesfilet „Hausfrauen Art“**

3 Matjesfilets mit Äpfeln, Gurke und Zwiebeln in einer Sahnesauce mit Kräutern und Pellkartoffeln 14,50

### **Fischteller „Greetje“**

Krabben und Matjes mit Bratkartoffeln, einer Salatgarnitur und fluffigem Kräuterrührei 23,10

### **Fischers Hot-Pott**

Verschiedene gedünstete Fischarten in einer Weißwein-Senfsauce mit Gemüse der Saison und Reis 16,70

### **Fish and Chips „London Style“**

Gebackener Fisch in Bierteig mit Pommes Frites, Salat und Sauce Tatar 15,80

### **Zanderfilet „Großes Meer“**

Gebratenes Zanderfilet, Weißweinsauce, frischer Wirsing und Salzkartoffeln 20,80

## Aus dem Stall in die Pfanne

### **Schnitzel „Greetsiel“**

Schnitzel gebraten mit Champignonrahm, frischen Nordseekrabben,  
Salat der Saison und Bratkartoffeln 18,50

### **„Kirschpfefferlendchen“**

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet, Kirschpfeffersauce, Kartoffelecken  
und Salat der Saison 21,30

### **Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“**

mit Champignons in Rahm, Kartoffelrösti und Salat 17,40

### **Knusperhähnchen**

Gebratenes Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, Gemüse der Saison,  
Sauce Hollandaise und Herzoginkartoffeln 16,80

### **Steakteller „Landhaus Steinfeld“**

Gegrillte Steaks vom Schwein, Rind und Hähnchen, Röstzwiebeln  
und Sauce Hollandaise mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln 27,50

### **Rumpsteak „Haushofmeister Art“**

Gegrilltes Rumpsteak (ca. 250g), Kräuterbutter, gebratenen Pilzen,  
frittierten Kartoffelecken und Salat der Saison 27,30

### **Surf and Turf**

Gegrilltes Rumpsteak (ca. 250g) mit gebratenem Scampi, frittierten  
Kartoffelecken, Bohnen im Speckmantel und tomatisierte Hollandaise 33,90



## Leichte Küche

### **Folienkartoffel gefüllt**

mit Quark-Gurken-Dressing auf Salatbett

- mit Matjesfilets 14,50
- mit Räucherlachs 16,50
- mit Nordsekrabben 19,50
- mit gebratenen Hähnchenstreifen 15,50

### **Salatschüssel „Landhaus Steinfeld“**

Verschiedene Blattsalate, dazu servieren wir selbst gebackenes Brot und Hausdressing

- mit Thunfisch, Käse, Schinken und gekochtem Ei 12,50
- mit frischen Nordsekrabben 15,60
- mit gebackenem Ziegenkäse 18,20
- mit gebackenem Ziegenkäse 16,50

## Vegetarische Gerichte

### **Kohlrabischnitzel**

Gebratenes paniertes Kohlrabischnitzel, Rahmchampignons und Kartoffelgratin 13,50

### **Bandnudel mediterran**

Bandnudeln mit Kirschtomaten, Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan 12,40



## Für unsere kleinen Gäste

### **„Super Mario“**

Bandnudeln mit Tomatensauce und Parmesan 7,80

### **„Pinocchio“**

5 Hähnchen Nuggets mit Pommes und Remoulade 7,80

### **„Popeye“**

3 gebratene selbstgemachte Fischstäbchen, Blattspinat und Kartoffelpüree 7,80

## Desserts

### **Ostfriesische Rote Grütze**

mit Vanilleeis und Sahne 6,20

### **Ostfriesische Teecreme**

mit Vanillesahne 7,50

### **„Ostfriesentraum“**

Vanilleeis mit Brantweinrosinen und Sahne 7,50

### **Ostfriesischer Käseteller**

verschiedene Käsesorten vom Pilsmer Käsehof mit Trauben,  
Feigensenf, Brot und Butter 12,90

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (still oder mit Sprudel)	0,25l	2,40
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

### Biere vom Fass

Landbier Steinfeld	0,30l	3,30
Jever	0,30l	3,30
Jever	0,50l	5,40
Deichinger	0,25l	3,30
Deichinger	0,40l	4,40
Deichinger	0,50l	5,50
König-Pilsener	0,25l	3,30
König-Pilsener	0,50l	5,40
Alster	0,30l	3,30
Alster	0,50l	5,40

### Flaschen-Bier

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

### Sekt / Prosecco

1 Glas Sekt	0,10l	5,50
1 Flasche Sekt Hausmarke trocken	0,75l	27,50
Prosecco	0,20l	7,70
Alkoholfreier Trauben-Secco	0,20l	5,50

## Weißweine

<b>Dohlmühle Müller Thurgau Rheinhessen</b>	0,20l	4,90
Lieblich. Fruchtig, rund und süffig.	1,00l	18,00
<b>Schittler-Becker Morio-Muskat</b>	0,20l	5,90
Mild. Im Abgang harmonisch und rund.	1,00l	22,00
<b>Dr. Deinhard Riesling aus der Pfalz</b>	0,20l	6,60
Feinherb. Fruchtig, hat Art, Rasse und Gehalt.	1,00l	24,50
<b>Lergenmüller Weißer Burgunder</b>	0,20l	7,90
Trocken. Säurearm.	0,75l	25,00
<b>Bercher Grauburgunder aus Baden</b>	0,20l	7,50
Trocken. Sehr saftig und fein herb.	1,00l	30,00
<b>Alois Lageder Chardonnay aus Südtirol</b>	0,20l	8,90
Trocken. Ausgewogen, mit frischer rassiger Säurestruktur.	0,75l	27,00

## Roséwein

<b>Ihringer Spätburgunder Weißherbst</b>	0,20l	5,90
Mild. Leicht, kräftig.	1,00l	22,00

## Rotweine

<b>Heger Spätburgunder aus Baden</b>	0,20l	8,00
Trocken, ausgesprochen rund und harmonisch.	1,00l	32,50
<b>Syrah Villa Blanche aus Frankreich</b>	0,20l	8,10
Trocken, voll, rund und üppig.	0,75l	25,90
<b>Primitivo Gran Maestro</b>	0,20l	10,90
Trocken, voll und rund mit weichen und süßen Tanninen.	0,75l	29,50



### 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

### 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

### Liköre

<b>Grand Marnier</b>	4cl	4,90
<b>Baileys / Amaretto / Pernod</b>	4cl	4,90
<b>Ziegler Erdbeerlikör</b>	2cl	6,00
<b>Ziegler Schwarze Johannisbeere</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	4cl	3,30
Asbach Uralt	4cl	4,40
Comtal Armagnac	4cl	4,40
Vecchia Romagna	4cl	6,60
Remy Martin	4cl	8,60
Veterano	4cl	4,40
Cardinal Mendoza	4cl	7,70

### Rum

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



### Longdrinks / Mixgetränke

Asbach/Chantré Cola	7,50
Whisky Cola	7,50
Rum Cola	7,50
Pernod Cola	7,50
Gin Tonic	7,50
Wodka Lemon oder O-Saft	7,50
Kir Royal (Cassislikör mit Sekt)	7,50
Caipirinha (Cachaca, Limone, Rohrzucker)	7,50
Hugo	7,50
Aperol Spritz	7,50
Sanddorn Spritz	7,50
Campari O-Saft / Soda	7,50
Lillet Wild Berry	7,50
Steinfeld Spezial (Teesöpke mit Sekt)	7,50

### Champagner

1 Flasche Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	0,75l	95,00
--	-------	-------

### Warme Getränke

Kännchen Kaffee	4,90
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	4,90
Tasse Kaffee	2,70
Kännchen Ostfriesentee auf Stövchen	4,90
Kännchen Kräutertee/grüner Tee	4,90
Glas Tee	2,70
Tasse Schokolade	3,30
Espresso	2,70
Espresso doppelt	4,40
Cappuccino / Milchkaffee	3,30
Latte Macchiato	3,30
Auricher Glühwein (enthält Alkohol)	3,80
Auricher Heißer Apfel (alkoholfrei)	3,30
Wolff's Sanddornrog (enthält Alkohol)	3,80