

## Ostfriesische Leibgerichte für Herbst und Winter

**Tagessuppe mit Hausbrot**  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal 7,50

\*

**Grünkohlplatte** mit Kasseler, geräuchertem und frischem Bauch,  
Kohlpinkel, Mettwurst, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln 21,50

**Snirtjebraa** saftige Bratenstücke in eigenem Saft,  
dazu Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Rote Beete, Kürbis und Senfgurken 19,80

**Gekochtes Pökelfleisch vom Rind**  
Meerrettichsoße, grüne Bohnen und Salzkartoffeln 19,20

**Greetsieler Labskaus** Altes Seefahrergericht  
aus Pökelfleisch und Kartoffeln, Matjes, Gurke, Rote Beete,  
dazu 2 Spiegeleier 16,20

\*

**Heiße Kirschen auf Vanilleeis mit Sahne** 7,50

## Speisekarte

### Suppen und Vorspeisen

<b>Krabbenrahmsuppe</b> mit Sahnehaube und Hausbrot	9,60
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Gemüsestreifen, Nudeln und kleinen Fleischklößchen, dazu Hausbrot	7,50
<b>Kleiner Salat</b> Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing	4,90
<b>Gebackener Ziegenkäse „Pilsun“</b> Feiner Ziegenkäse auf Salatbett mit Honig und Balsamico	14,50

### Aus dem Meer

<b>Scholle „Finkenwerder“</b> Frische gebratene Schollen mit Speck, Zwiebeln, Salzkartoffeln und Salat der Saison	21,20
<b>Fischplatte „Landhaus Steinfeld“</b> Verschiedene gebratene Fischfilets mit Nordseekrabben, einem Scampi, Bratkartoffeln und Salat der Saison	28,80
<b>Schollenfilet „Steinfeld“</b> Gebratene Schollenfilets in Eihülle mit Gemüsestreifen in Butter geschwenkt, Dillsauce, dazu Nordseekrabben und Petersilienkartoffeln	22,50
<b>Greetsieler Labskaus</b> Altes Seefahrergericht aus Pökelfleisch und Kartoffeln, Matjes, Gurke, Rote Beete, dazu 2 Spiegeleier	16,20
<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> 3 Matjesfilets mit Äpfeln, Gurke und Zwiebeln in einer Sahnesauce mit Kräutern und Pellkartoffeln	16,50
<b>Fischteller „Greetje“</b> Krabben und Matjes mit Bratkartoffeln, einer Salatgarnitur und fluffigem Kräuterrührei	23,10

## Von der Wiese

### **Schnitzel „Greetsiel“**

Schnitzel gebraten mit Champignonrahm, frischen Nordseekrabben,  
Salat der Saison und Bratkartoffeln 20,50

### **„Kirschk Pfefferlendchen“**

Gegrillte Medallions vom Schweinefilet, Kirschk pfeffersauce, Kartoffelecken  
und Salat der Saison 21,30

### **Hähnchengeschnetzeltes**

mit Champignons in Rahm, Reis und Salat 17,40

### **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

## Leichte Küche

### **Folienkartoffel gefüllt**

mit Quark-Gurken-Dressing, dazu Salatbeilage

- ohne extra Beilage 12,50
- mit Räucherlachs 16,50
- mit Nordseekrabben 19,50
- mit gebratenen Hähnchenstreifen 15,50

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

Verschiedene Blattsalate, dazu servieren wir selbst gebackenes Brot  
und Hausdressing 12,50

- mit Käse, Schinken und gekochtem Ei 14,50
- mit frischen Nordseekrabben 18,20



## Vegetarische Gerichte

### **Pfannengemüse**

mit Tomatensauce im Reisrand 13,50

### **Bandnudel mediterran**

Bandnudeln mit Kirschtomaten, Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan 12,40

### **Gebackener Ziegenkäse „Pilsun“**

Feiner Ziegenkäse auf Salatbett mit Honig und Balsamico 14,50

## Vegane Gerichte auf Anfrage

## Für unsere kleinen Gäste

### **„Super Mario“**

Bandnudeln mit Tomatensauce und Parmesan 7,80

### **„Pinocchio“**

5 Hähnchen Nuggets mit Pommes und Remoulade 7,80

## Desserts

### **Ostfriesische Rote Grütze**

mit Vanilleeis und Sahne 6,20

### **„Ostfriesentraum“**

Vanilleeis mit Brantweinrosinen und Sahne 7,50

### **Hausgemachtes Zimtparfait**

mit warmen Apfelkompott in Rotweinsauce und Sahne 9,20

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (still oder mit Sprudel)	0,33l	2,80
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
Landbier Steinfeld	0,50l	5,40
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
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

### Alkoholfreier Sekt / Secco /Wein

1 Glas 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	22,00

## 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
<b>Küstennebel</b>	2cl	3,80

### Liköre

<b>Grand Marnier</b>	4cl	4,90
<b>Baileys / Amaretto / Pernod</b>	4cl	4,90
<b>Ziegler Erdbeerlikör</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
Cardenal 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

### Sekt / Prosecco/ Champagner

1 Glas Sekt	0,10l	5,50
1 Flasche Sekt Hausmarke trocken	0,75l	27,50
Prosecco	0,20l	7,70
Pommery Brut Royal Champagner Piccolo	0,20l	45,00
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