

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 17,20

*

Heiße Kirschen auf Vanilleeis mit Sahne 7,50

Speisekarte

Suppen und Vorspeisen

Krabbenrahmsuppe mit Sahnehaube und Hausbrot	9,60
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Nudeln und kleinen Fleischklößchen, dazu Hausbrot	7,50
Kürbissuppe mit einem Scampi und Hausbrot	9,50
Kleiner Salat Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing	5,40
Lachscrepesroulade mit kleinem marinierten Salat	15,40
Gebackener Ziegenkäse „Pilsum“ Feiner Ziegenkäse auf Salatbett mit Honig und Balsamico	15,50

Aus dem Meer

Scholle „Finkenwerder“ Frische gebratene Schollen mit Speck, Zwiebeln, Salzkartoffeln und Salat der Saison	21,20
Fischplatte „Landhaus Steinfeld“ Verschiedene gebratene Fischfilets mit Nordseekrabben, Bratkartoffeln und Salat der Saison	28,80
Schollenfilet „Steinfeld“ Gebratene Schollenfilets in Eihülle mit Gemüsestreifen in Butter geschwenkt, Dillsauce, dazu Nordseekrabben und Petersilienkartoffeln	22,50
Greetsieler Labskaus Altes Seefahrergericht aus Pökelfleisch und Kartoffeln, Matjes, Gurke, Rote Beete, dazu 2 Spiegeleier	17,20
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 3 Matjesfilets mit Äpfeln, Gurke und Zwiebeln in einer Sahnesauce mit Kräutern und Pellkartoffeln	16,50
Duett vom Knurrhahn und Lachsfilet mit tomatisierten Bandnudeln und Brokkoli	24,50

Von der Wiese

Schnitzel „Greetsiel“

Schnitzel gebraten mit Champignonrahm, frischen Nordseekrabben,
Salat der Saison und Bratkartoffeln 21,50

„Kirschk Pfefferlendchen“

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

Hähnchenroulade

Gefüllt mit Brokkoli und Frischkäse, Reis, Tomatensauce 23,50

Steakteller „Landhaus Steinfeld“

Gegrillte Steaks vom Schwein, Rind und Hähnchen, Selleriestampf,
Brokkoli und Kräuterbutter 27,50

Rumpsteak „Strindberg“

Gegrilltes Rumpsteak (ca. 250g), Kroketten, Speckbohnen,
gebratenen Champignons und Zwiebeln 28,50

Leichte Küche

Folienkartoffel gefüllt

mit Quark-Gurken-Dressing, dazu Salatbeilage

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

Salatschüssel „Landhaus Steinfeld“

Gemischter Salat der Saison mit Gurke, Kirschtomaten, Paprika,
Avocado, roten Zwiebeln, dazu selbst gebackenes Brot und Hausdressing 12,50

- mit Käse, Schinken und gekochtem Ei 14,50
- mit gebratenen Hähnchenstreifen 16,50
- mit frischen Nordseekrabben 19,50



Vegetarische Gerichte

Gebackener Ziegenkäse „Pilsun“

Feiner Ziegenkäse auf Salatbett mit Honig und Balsamico **15,50**

Bandnudeln mit Kirschtomaten, Pesto, Parmesan
und gebackenem Ziegenkäse **15,40**

Zucchini Cordon Bleu
Gefüllt mit Käse, dazu Tomatensauce **17,50**

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**

„Luigi“ Kleines Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup oder Mayo **7,80**

Desserts

Ostfriesische Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne **6,20**

„Ostfriesentraum“
Vanilleeis mit Brantweinrosinen und Sahne **7,50**

Duett vom Mousse
Weißes und braunes Schokoladenmousse an Beerensauce und Sahne **9,50**

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

Unsere Weinkarte

Unsere Weißweine

Süffig und Fruchtig

Müller-Thurgau

Lieblich, Weingut Dohlmühle, Rheinhessen

Ein wunderbar süffiger Müller-Thurgau. Herrlich angenehm und lebendig mit feiner Süße und Frucht.

0,20l	4,90
1,00l	19,00

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

Kleiner Bär - 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	7,90
0,75l	27,50

Heritage - Sauvignon blanc

Trocken, Weingut Chainier, Frankreich

Ein eleganter Weißwein mit feinen, fruchtigen Noten von Stachelbeeren, grünem Apfel und Pfirsich. Die Aromen spiegeln sich am Gaumen wider.

0,20l	7,90
0,75l	27,50

Grauburgunder

Trocken, Weingut Bercher, Baden

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

0,20l	7,50
1,00l	30,00

Chardonnay

Trocken, Weingut Alois Lageder, Südtirol

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

0,20l	8,90
0,75l	30,90



Unsere Roséweine

Süffig und fruchtig

Spätburgunder Weißherbst

Lieblich, Weingut Ihringer, Baden

Die fruchtbetonte Nase erinnert an reife Himbeeren und saftige Erdbeeren. Am Gaumen

Weich mit gut eingebundener Säure.	0,20l	5,90
	1,00l	24,00

Elegant und fruchtig

Little Lion Rosé

Trocken, Weingut Korrell, Nahe

Eine Cuvée aus Spätburgunder, Portugieser & Frühburgunder. Am Gaumen erfrischend mit einem Duft nach

Himbeeren und Wildrosen.	0,20l	6,60
	0,75l	22,90

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. Eine zarte Verführung auf der Zunge, ausgesprochen rund und

harmonisch.	0,20l	8,00
	1,00l	32,50

Rund und Üppig

Syrah

Trocken, Weingut Villa Blanche, Frankreich

Sehr intensive, violette Farbe. Schwarze Frucht mischt sich mit Garriguearomen, feine Vanillenoten verführen Sie zum nächsten Schluck.

	0,20l	8,10
	0,75l	28,90

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	33,90

Edel und Kraftvoll

Les Termes Bordeaux

Trocken, Chateau Haut Baron, Bordeaux

Ein Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Ein kräftiger dunkler Rotwein. Reife dunkle Beeren und Kirschen und etwas Cassis. Toller Begleiter zu Wild und Steak.

	0,20l	8,10
	0,75l	28,90

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

Aperitifs

Sandemann Sherry (dry, medium dry, rich golden)	5cl	4,90
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	5cl	5,50
Portwein	5cl	4,90

Magenbitter

Fernet Branca	2cl	3,60
Alter Schwede	2cl	3,60
Jägermeister	2cl	3,60
Averna / Ramazzotti	2cl	3,80
Sambuca	2cl	3,80
Kreuzritter	2cl	4,40
Küstennebel	2cl	3,80

Liköre

Grand Marnier	4cl	4,90
Baileys / Amaretto / Pernod	4cl	4,90
Ziegler Erdbeerlikör	2cl	6,00
Herz Dame Früchtelikör	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