

Leibgerichte für das Frühjahr

Frühlingsuppe mit Gemüsestreifen, Hausbrot	
○ vegan	7,50
○ mit Eierstich und Fleischklößchen	8,90
Bärlauchcremesuppe mit Lachswürfel, Hausbrot	9,50
*	
Bandnudeln mit Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten, Kohlrabistreifen, Parmesan	17,50
Frühlingsbowl Blattsalat, grüner Spargel, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Radieschen, rote Zwiebeln, Hirtenkäsewürfel, Kräuter-Vinaigrette, Hausbrot	19,90
Roastbeef kalt, mit Sauce Tatar, Bratkartoffeln, Salatbeilage	23,50
Lammrücken mit Thymian-Jus auf grünem Spargel und Bärlauchrisotto	27,80
Brataal Aal gebraten in Butter, Bratkartoffeln, Beilagensalat	36,50
*	
Panna Cotta auf Rhabarber-Erdbeerkompott	8,50

Speisekarte

Suppen

Krabbenrahmsuppe mit Nordseekrabben, Hausbrot	10,80
Lauchcremesuppe, Hausbrot	
○ vegetarisch, mit Gemüsewürfeln	7,80
○ mit Räucherlachsstreifen	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
Gebakener Hirtenkäse, karamellierte 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

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

Aus dem Meer

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 3 Matjesfilets, Hausfrauensoße mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salatbeilage	19,50
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
Schnitzel „Wiener Art“ Paniertes Schnitzel vom Schwein gebraten, Bratkartoffeln oder Landhaus-Pommes, Beilagensalat	19,90
o mit Spiegelei	20,90
o mit Champignonrahm	22,90
o mit Nordseekrabben	24,90
Grillteller „Steinfeld“ Steak vom Rind, Medaillon vom Schwein und Hähnchenbrust, Ofentomaten, Kräuterbutter, Landhaus-Pommes, Beilagensalat	31,90
Gegrilltes Rumpsteak (220g) , Kräuterbutter, Romanescogemüse, Landhaus-Pommes	31,90
Surf and Turf Greetsiel Rumpsteak mit Krabben, Kräuterbutter, Rahmgemüse, Bratkartoffeln, Beilagensalat	34,90

Vegetarische /Vegane Gerichte

Süßkartoffelpommes mit Aioli	7,50
Bandnudeln mit Blattspinat in Rahm und Kirschtomaten	16,90
Pilzpfanne mit Zwiebeln und Knoblauch, Rahmsoße, Risotto	16,90



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
Joghurtparfait mit Himbeer-Schokoladenstückchen auf Limetten-Minze-Spiegel	9,50
Dessert-Variation lassen Sie sich überraschen	11,90

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (still oder mit Sprudel)	0,33l	2,80
Mineralwasser (still oder mit Sprudel)	0,75l	6,00
Orangensaft	0,20l	3,00
Apfelsaft	0,20l	3,00
Multivitaminsaft	0,20l	3,00
Schweppes Bitter Lemon	0,25l	3,50
Schweppes Tonic-Water	0,25l	3,50
Schweppes Ginger Ale	0,25l	3,50
Coca-Cola/Fanta/Sprite/Spezi	0,20l	2,50
Coca-Cola/Fanta/Sprite/Spezi	0,30l	3,50
Coca-Cola/Fanta/Sprite/Spezi	0,50l	5,50
Cola Zero	0,20l	2,50
Cola Zero	0,30l	3,50
Cola Zero	0,50l	5,50
Vitamalz	0,33l	3,60

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	3,60
Landbier Steinfeld	0,50l	5,70
Jever	0,30l	3,60
Jever	0,50l	5,70
Deichinger Pils	0,30l	3,60
Deichinger Pils	0,50l	5,70
Alster	0,30l	3,60
Alster	0,50l	5,70

Flaschen-Bier

Jever Fun	0,33l	3,60
Jever Fun Citro	0,33l	3,60
Deichinger Landbier dunkel	0,33l	3,60
Erdinger Hefe-Weizen	0,50l	5,70
Erdinger Alkoholfrei	0,50l	5,70

Alkoholfreier Sekt / Secco / Wein

Sekt alkoholfrei	0,10l	5,50
Alkoholfreier Wein (Fritz Müller mit Perlen)	0,20l	5,90
Alkoholfreier Wein (Fritz Müller mit Perlen)	0,75l	20,00
Alkoholfreier Wein Julius Spital	0,20l	5,90
Alkoholfreier Wein Julius Spital	0,75l	20,00

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	20,50

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

Bärentatze - 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

Oliver Zeter - Sauvignon blanc

Trocken, Weingut Zeter, Pfalz

Ein frischer Weißwein mit Aromen von Stachelbeere, Litschi, Pfirsich, Limette und grünem Apfel. Die Aromen spiegeln sich am Gaumen wider.

0,20l	8,90
0,75l	31,90

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	31,90

Unsere Roséweine

Süffig und fruchtig

Spätburgunder Weißherbst

Lieblich, Weingut Ihringer, Baden	0,20l	8,10
Das fruchtbetonte Bouquet erinnert an feine Himbeeren und Erdbeeren.	1,00l	24,00

Elegant und fruchtig

Wolff's Sommer Pink

Feinherb, fruchtig, süffig und mild	0,20l	6,20
Sein Duft erinnert an reife Erdbeeren.	0,75l	21,50

Little Lion Cuvée Rosé

Trocken, Weingut Korrell, Nahe	0,20l	6,60
Am Gaumen erfrischend mit einem Duft nach Himbeeren und Wildrosen.	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.	0,20l	8,00
	1,00l	32,50

Rund und Üppig

Syrah

Trocken, Weingut Villa Blanche, Frankreich	0,20l	8,10
Sehr intensive, violette Farbe. Schwarze Frucht mischt sich mit Vanille.	0,75l	28,90

Ursprung Pfälzer Rotweincuvée

Trocken, Weingut Markus Schneider	0,20l	8,90
Vollfruchtiges Bouquet mit Johannisbeere und Kirsche.	0,75l	31,90

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

Chateau du Coulat

Trocken, Lussac Saint Emilion

Dieser Rotwein aus dem Bordeaux bezaubert mit einer vollen Aromenpalette nach reifen Waldfrüchten, untermalt von einem Hauch gerösteter Vanille. Toller Begleiter zu Wild und Steak.	0,20l	12,90
	0,75l	38,90

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Allergie-Speisekarte, bitte fragen Sie das Personal

Aperitifs

Sandemann Sherry (Fino, Medium dry, Medium sweet)	5cl	4,90
Portwein rot	5cl	4,90
Campari	5cl	4,90
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	5cl	5,50

Magenbitter

Alter Schwede	2cl	3,60
Jägermeister	2cl	3,60
Ramazotti	2cl	3,80
Averna	2cl	3,80
Sambuca	2cl	3,80
Küstennebel	2cl	3,80
Kreuzritter	2cl	4,40

Liköre

Berentzen Waldfrucht	2cl	2,90
Friesengeist brennend serviert	2cl	4,00
Grand Marnier	2cl	4,90
Baileys	4cl	4,90
Freesia Nusslikör mit Weinbrand verfeinert	2cl	5,50
Graffé Grappalikör mit Kaffee verfeinert	2cl	5,50
Ziegler Wildkirschlikör	2cl	6,00

Obstbrände/Grappa

Schladerer Williamsbirne	2cl	4,90
Schladerer Kirschwasser	2cl	4,90
Grappa di Chardonnay	2cl	4,90
Grappa di Moscato	2cl	4,90
Prinz Alte Marille	2cl	5,50
Prinz Alte Himbeere	2cl	5,50
Ziegler Obstbrand Apfel-Birne	2cl	6,00

Aquavit/Korn/Spirituosen

Dornkaat	2cl	2,90
Genever	2cl	3,80
Wodka	2cl	3,80
Ouzo	2cl	3,80
Malteser	2cl	3,80
Linie Aquavit	2cl	4,00
Jubiläums Aquavit	2cl	4,00
Sasse Korn	2cl	5,00

Whiskey/Bourbon/Scotch

Canadian Club	4cl	8,60
Jim Beam Bourbon / Black	4cl	8,60
Jack Daniels Tennessee	4cl	8,60
Jack Daniels Single Barrel	4cl	9,60
Chivas Regal Scotch	4cl	9,60
Highland Park Single Malt	4cl	10,80

Brandy/Cognac

Chantré	2cl	2,80
Vecchia Romagna	2cl	3,30
Veterano	2cl	3,50
Cardenal Mendoza	2cl	4,10
Hennessy	2cl	4,90
Remy Martin	2cl	5,40

Rum

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



Longdrinks / Mixgetränke

Chantré Cola		7,90
Whisky Cola		7,90
Rum Cola		7,90
Gin Tonic		7,90
Wodka Lemon oder O-Saft		7,90
Hugo		7,90
Aperol Spritz		7,90
Sanddorn Spritz		7,90
Campari O-Saft / Soda		7,90
Lillet Wild Berry		7,90
Ramazotti Rosato Tonic		7,90
Steinfeld Spezial (Teesöpke mit Sekt)		7,90
Caipirinha (Pitu, Limette, Rohrzucker)		8,50

Sekt / Prosecco/ Champagner

Sekt Hausmarke trocken	0,10l	5,50
Sekt Hausmarke trocken	0,75l	27,50
Prosecco	0,20l	7,70
Pommery Brut Royal Champagner Piccolo	0,20l	45,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	0,75l	95,00

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,80
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,80
Kännchen Kaffee	4,90
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	4,90
Glas Tee	2,80
Kännchen Tee	4,90
Kännchen Ostfriesentee auf Stövchen	4,90
Großes Kännchen Ostfriesentee auf Stövchen	6,90
Tasse Schokolade	3,30
Tasse Schokolade mit Sahne	3,60
Espresso	2,80
Espresso doppelt	4,40
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,90
Auricher Glühwein (enthält Alkohol)	3,80
Auricher Heißer Apfel (alkoholfrei)	3,30
Wolff's Sanddornrog (enthält Alkohol)	4,80