

Haus der Betreuen

Speisekarte

Vorspeisen kalt

- Rote Beete Carpaccio** 9,90
mit frischen Blattsalaten, Ziegenkäse und Walnuss-Crunch
dazu Hausbrot und Meersalz-Butter
- Friesen - Tapas** 12,90
Lachs geräuchert, marinierte Nordseekrabben, Matjes-
tartar, Küstensalami und Weichkäse von der friesischen
Heidschnucke, dazu Hausbrot und Meersalz-Butter

Vorspeisen warm

- Warmer Linsensalat mit gebackenem Sellerie,** 9,90
gewürzter Zwiebel und gegrillten Shiitake-Pilzen vom
Grafthof
- Gebrannter Ziegenkäse** 11,90
auf Gartensalat mit Honig, Nuss, Speck und Feige
- Gegrillte Riesengarnelen** 14,90
auf Tomaten-Fenchelsalat

Feine Suppen

- Feine Kartoffelsuppe**
mit frischen Kräutern 5,90
mit Bierknacker-Mettwurst vom Haus-Metzger 6,90
mit frischen Nordseekrabben 8,90
- Kokos-Curry-Suppe** 7,90
mit Thai-Gemüse Julienne und Hausbrot
- Unsere Fischsuppe** mit Edel-Fischfilets 14,90
Nordseekrabbe- und Muschel-Einlage
...lecker Hausbrot gibt's natürlich auch.

Hauptspeisen

- Klassiker**
- Chef's Brauhaus Currywurst mit Hausbrot** 4,90
mit Pommes-Frites 6,90
- Lecker Brauhaus Gulasch vom Friesisch OX** 12,90
serviert mit LUDWIGS Nudeln oder Kartoffel-Stampf
- Unser „Labskaus“ das Gericht der alten Seefahrer** 14,90
neu interpretiert mit Kartoffel-Rote-Beete-Stampf und
marinierter Rinderbrust, serviert mit Spiegelei, Matjesfilet und
Gewürzgurke

Salat

- Frischer Beilagen Salat** 3,50
- Salatteller mit frischen Blattsalaten und Gemüsen** 8,90
mit frischer Hähnchenbrust 11,90
mit frischem Edel-Fischfilet 12,90
mit gegrillten Rinder-Tranchen 14,90
- Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing:
Balsamico-Blütenhonig / Ahornsirup-Senf / Zitrone-Rosmarin

Das feine Geflügel

- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 14,90
mit getrockneter Tomate und Oliven-Salsa, frischen Kräutern
und LUDWIGS hausgemachten Nudeln
- Gegrilltes Perlhuhn-Brustfilet** 17,90
mit grünem Spargel, Steckrübenstampf und Kräuterseitlingen
vom Grafthof

Steak-Grill

- Gegrilltes Rip-Eye-Steak vom Angus Rind** 24,90
mit gebackener Süßkartoffel, Kräuter-Dip und
Portwein Schalotten
- Gegrilltes Rinderfilet vom Friesisch Bull** 28,90
mit gebratenen Drillingen, Café de Paris-Butter
und gebratenen Pilzen

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service.
Unsere Gerichte enthalten keine Zusatzstoffe.
Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.

Speisekarte

Hauptspeisen

Geschmortes

vom Friesischem Landschwein

Das „Bäckchen“ vom Schwein

18,90

in Rotwein geschmort, mit cremiger Polenta und gebratenem Romanesco

Hier werden Brauhaus-Schnitzel serviert

Zartes Schweineschnitzel „Wiener-Art“

13,90

mit gebratenen Kräuter-Drillingen

Zartes Schweineschnitzel mit lecker Pilz-Rahm Sauce

14,90

und gebratenen Kräuter-Drillingen

„Mälzer“ Schnitzel

15,90

Zartes Schweineschnitzel paniert mit Malzschrot, gebratenen Kräuter-Drillingen und Schwarzbiersauce

Fisch verliebt

Matjes „Nordische Art“

11,90

mit Hausfrauen-Sauce, Kräutern und gebratenen Meersalz-Kartoffeln

Gegrillte Edel-Fischfilets aus Wildfang

24,90

mit Safran-Sauce, hausgemachten Kürbis-Gnocchi und knackigem Gemüse

Scholle „Brauhaus-Art“ unser Special ohne Gräten

19,90

im Ganzen gebratene Nordseescholle mit Speck und Zwiebeln, Kräuter-Kartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat



Hauptspeisen

Vegetarisch

Geschwenkte Gnocchi in Kräuter Pesto

12,90

mit knackigem Gemüse und gerösteter Walnuss

Kross gebratene Spitzpaprika

14,90

in Panko-Sesam-Panade, geräucherter Mayonnaise und gebratenen Drillingen

Vegan

Meersalz-Kartoffeln

12,90

mit Grillgemüse und Kräuter-Dip

Warmer Couscous Salat

12,90

mit gegrilltem Gemüse und Koriander-Ingwer-Pesto

Für die Kleinen

bis 12 Jahre

LUDWIGS hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce

5,50

OSKARS leckere Bratwurst

5,50

mit Pommes und Mayo / Ketchup

AGATAS hausgemachte Fischstäbchen

6,90

mit Pommes und Mayo / Ketchup

Räuber-Teller

24,90

ein leerer Teller mit Besteck, nehme Mama und Papa etwas weg

0,00

Süße Leckereien

Friesen-Cheesecake

7,90

mit hausgemachtem Salzkaramell und grünem Apfel

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern,

8,90

marinierten Orangenfilets & Mascarpone-Tonkabohnen-Eis

Schneewittchen

7,90

feine Quarkcrème mit Beerenkompott, Himbeer-Sorbet und unserem *Friesland Eierlikör* aus der eigenen Manufaktur

Ein Fläschchen 0,5l feinsten Friesland Eierlikör

12,90

Den Eierlikör aus unserer Manufaktur gibt es auch für Zuhause!