

Hausgemachte Suppen

Speisekarte

Opitz

Kraftbrühe mit Eierstich
und Fleischklösschen

klein € 5,50
groß € 6,50

Erbsensuppe mit Kochwurst
und Speck

klein € 5,50
groß € 6,50

Kartoffelsuppe
mit Rauchfleisch

klein € 5,50
groß € 6,50

Hamburger Krabbensuppe
mit Sahnehäubchen

klein € 8,00
groß € 9,50

In den Sommermonaten
steht Ihnen unsere
Terrasse zur Verfügung

Salate

Kleiner Beilagensalat € 4,50

Salat nach Jahreszeit € 7,50

Gurkensalat in Rahm € 4,00

Kopfsalat in Rahm € 3,50

Salat mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen € 14,50

Salat mit frischen
Nordseekrabben € 20,50

Zur Information über
Allergene wenden Sie sich
bitte an unseren Service

Spezialitäten

Labskaus aus gepökeltem Fleisch, mit
Spiegelei, dazu ein Matjesfilet,
Rote Bete und Salzgurke € 16,50

Ewerscholle „Finkenwerder Art“ in
Speck gebraten, dazu Kopfsalat
in Rahm und Bratkartoffeln € 20,50

Kesselgulasch mit grünem Pfeffer
(Rindfleisch) Salat und Bratkartoffeln
€ 17,50

Hausgemachte Rinderroulade gefüllt
mit Speck, Zwiebeln und Gurken,
dazu Rotkohl und Bratkartoffeln
€ 16,50

Hamburger Pannfisch
(Rotbarsch- und Seelachsfilets, gebraten)
mit Dijon-Senfsauce und
Bratkartoffeln € 19,50

Fleisch – und Pfannengerichte

Bauernfrühstück mit Gurke und
Katenschinken in Würfeln € 12,50

Blattspinat in Rahm mit Käse
überbacken und Bratkartoffeln
€ 11,50

Selbst gemachtes Sauerfleisch mit
Senfgurken und Bratkartoffeln
€ 14,50

Milde Fleischsülze mit
hausgemachter Remouladensauce
und Bratkartoffeln € 14,50

Hähnchenpfanne mit Paprika,
Zwiebeln, Tomaten
und Bratkartoffeln € 16,50

Nudeln in Käse-Sahne-Sauce
mit gebratener Hähnchenbrust € 14,50

Kasseler (kalt)
mit Remouladensauce, Salat
und Bratkartoffeln
€ 14,50

Kasseler gebraten mit Spiegelei,
Salat und Bratkartoffeln € 14,50

Wiener Schnitzel mit
Gurkensalat in Rahm
und Bratkartoffeln € 21,50

Opitz-Topf mit Schweinemedallions,
„Leipziger Allerlei“ und Bratkartoffeln
€ 17,50

Schweinemedallions mit frischen
Champignons in Rahm und
Bratkartoffeln € 17,50

Kalte Fleischplatte mit
Sauerfleisch, Sülze, Roastbeef,
Remouladensauce, Kasseler,
Sahnemeerrettich
und Bratkartoffeln € 18,50

Hausgemachtes Roastbeef (kalt)
aus der Region mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln € 23,50

Rumpsteak mit Zwiebeln, frischen
Champignons, Kräuterbutter und
Bratkartoffeln € 22,50

Matjes – und Heringspezialitäten

Drei frische Heringe in Butter
gebraten, dazu Bratkartoffeln
€ 12,50

Zwei Bratheringe, von uns selbst
eingelegt, mit Zwiebelringen und
Bratkartoffeln € 11,50

Zwei Bismarckheringe mit roten
Zwiebeln, Dill und Roter Beete
dazu Bratkartoffeln € 11,50

Matjestopf „Hausfrauenart“ mit
drei holländischen Matjesfilets,
Äpfeln, Zwiebelringen, Dill und
Bratkartoffeln € 16,50

Drei holländische Matjesfilets mit
Speckbohnen und Bratkartoffeln
€ 16,50

Heringsteller

- Ein eingelegter Hering
 - Ein Matjesfilet mit Hausfrauensauce
 - Ein Bismarckheringsfilet mit Zwiebeln
 - Eine Portion frische Nordsee-Krabben
 - dazu Bratkartoffeln
- € 17,50

Büsumer Krabben

Krabbenbrot „Matrosen-Art“
mit Spiegelei € 20,50

Krabbencocktail
mit Cocktailsauce, Baguette
und Butter € 20,50

Fischerfrühstück
(Krabben und Rührei) mit Salat
und Bratkartoffeln € 22,50

Krabbenpfanne mit frischen
Champignons, Paprika, Zwiebeln,
Dill und auf Wunsch frischer
Knoblauch, dazu Bratkartoffeln
€ 23,50

Zu allen Hauptgerichten
servieren wir Ihnen
Bratkartoffeln soviel Sie möchten

Eierpfannkuchen in Butter gebraten

mit Zimt und Zucker	€ 6,50
mit Apfelmus	€ 7,50
mit Preiselbeeren	€ 7,50
mit Vanilleeis	€ 9,50

Nachtisch

Hausgemachte Rote Grütze mit flüssiger Vanillesahne	€ 7,50
--	--------

Eine Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 6,50
---	--------

Eine Kugel Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	€ 6,50
--	--------

Eine Kugel Walnusseis mit Eierlikör	€ 6,50
--	--------

Portion Schlagsahne	€ 0,40
---------------------	--------

Eine Kugel Vanilleeis	€ 2,00
-----------------------	--------

Eine Kugel Walnusseis	€ 2,00
-----------------------	--------

Bier vom Fass

Jever 0,3 l	€ 3,80
Jever 0,4 l	€ 4,50
Hövels 0,3 l	€ 4,50
Alsterwasser 0,3 l	€ 3,50
Alsterwasser 0,4 l	€ 4,20

Flaschenbiere

Weizen Bier hell 0,5 l	€ 5,00
Weizen Bier Dunkel 0,5 l	€ 5,00
Jever Fun 0,33 l	€ 3,50
Weizen Bier Alkoholfrei 0,5 l	€ 5,00
Vitamalzbiere 0,33 l	€ 3,50
Alkoholfreies Alsterwasser 0,5 l	€ 4,50

Alkoholfreies

Weißer Limonade 0,2 l	€ 3,00
Gelber Limonade 0,2 l	€ 3,00
Coca Cola 0,2 l	€ 3,00
Coca Cola 0,33 l	€ 4,00
Coca Cola Light 0,2 l	€ 3,00
Coca Cola Light 0,33 l	€ 4,00
Spezi 0,3 l	€ 4,00
Spezi 0,4 l	€ 4,80
Selters 0,25 l m./o. Kohlensäure	€ 3,00
Selters 0,75 l m./o. Kohlensäure	€ 6,80
Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,50
Tonic Water 0,2 l	€ 3,50
Ginger Ale 0,2 l	€ 3,50
Apfelschorle 0,3 l	€ 3,80
Apfelschorle 0,4 l	€ 4,80
KiBa 0,4 l	€ 4,80
Kirschsäfte 0,2 l	€ 3,50
Traubensaft 0,2 l	€ 3,50
Orangensaft 0,2 l	€ 3,50
Apfelsaft 0,2 l	€ 3,00
Rhabarberschorle 0,4 l	€ 4,80
VIO Johannisbeer Saftschorle 0,3 l	€ 4,80

Heißes

Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,50
Tasse Kaffee	€ 2,00
Gr. Glas Tee mit Kandis	€ 3,50
Gr. Glas Schokolade m. Sahne	€ 4,00
ohne Sahne	€ 3,60
Glühwein	€ 4,00
Rumgrog	€ 4,00

Klare 2cl

Oldesloer Korn	€ 2,50
Fürst Bismarck	€ 3,00
Helbing-Kümmel	€ 2,60
Malteser	€ 3,00
Jubilaeums Akvavit	€ 3,50
Genever	€ 3,50
Gordens Dry Gin	€ 3,50
Ouzo	€ 3,00
Tequila	€ 2,50
Friesengeist	€ 4,50

Aperitif

Campari 4cl	€ 4,50
Martini dry 5cl	€ 5,00
Martini Bianco 5cl	€ 5,00
Martini Rosso 5cl	€ 5,00
Sherry Dry 5cl	€ 4,50
Sherry Medium 5cl	€ 4,50
Sherry Cream 5cl	€ 4,50

Cognac, Brandy, Weinbrand

2 cl

Osborne Veterano 2 cl	€ 3,50
Remy Martin	€ 5,50
Hennessy V.S.O.P.	€ 5,30

Bitter

Underberg 2cl	€ 3,30
Fernet Branca 2cl	€ 3,30
Gammel Dansk 2cl	€ 3,30
Averna 4cl	€ 4,90
Ramazzotti 4cl	€ 4,90

Gebranntes

2 cl

Fränkisches Zwetschgenwasser	€ 3,30
Calvados	€ 4,50
Grappa	€ 4,50

Whisky

Scotch 2 cl

Ballantines	€ 4,50
Johnny Walker	€ 4,50
Chivas Regal	€ 5,50
Jack Daniels	€ 4,80

Irish 2 cl

Jameson	€ 5,50
---------	--------

Bourbon 2 cl

Jim Beam	€ 4,50
----------	--------

Wodka 2 cl

Moskovskaja	€ 3,00
-------------	--------

Rum 2 cl

Hansen Blau	€ 2,50
Bacardi	€ 3,50

Liköre 2 cl

Jägermeister	€ 3,30
Eierlikör	€ 2,50
Baileys	€ 3,30
Sambuca	€ 3,50
Amaretto	€ 3,50

Weißweine

Grauburgunder "Edenbusch"

Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Der Duft ist einfach zu verführerisch:
Banane, weiße Blüten und ein Hauch
Nuss. Sehr fruchtig, rund und
anschniegsam

0,2 l	€ 6,00
0,5 l	€ 15,00
Flasche 0,75 l	€ 21,00

Weißburgunder "vom Löss"

Weingut Fogt, Rheinhessen, Deutschland

Eine saubere, brillante Nase mit Düften
nach Blüten und einer Spur Banane.
Am Gaumen pure Eleganz mit straffer
Haltung und lässigem Fruchtspiel.

0,2 l	€ 8,00
0,5 l	€ 20,00
Flasche 0,75 l	€ 28,00

Chardonnay "vom Kalkmergel"

Weingut Fogt, Rheinhessen, Deutschland

Duft nach Birne, Limette, weißen
Blüten und Pfirsich. Am Gaumen mit
vielschichtiger Struktur und großer
Eleganz

0,2 l	€ 8,00
0,5 l	€ 20,00
Flasche 0,75 l	€ 28,00

Riesling "Schiefer"

Jakob Schneider, Nahe, Deutschland

Herzhafte Schiefernase mit Pfirsich-Anklängen. Im Mund eine zitronige Frische, die wunderbar belebend wirkt.

0,2 l	€ 7,50
0,5 l	€ 18,50
Flasche 0,75 l	€ 26,00

Sauvignon Blanc "Signature"

Spier, Western Cape, Südafrika

Hinreißender Duft nach Stachelbeere, Holunderblüte und Gras. Im Mund eine knackig-frische Fruchtigkeit- pure Sinnlichkeit im Glas.

0,2 l	€ 6,50
0,5 l	€ 16,00
Flasche 0,75 l	€ 22,50

Rosé

Rosé "Edenbusch"

Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Feiner Duft nach Erdbeere, dazu satte rote Beerenaromen, die den Gaumen umschmeicheln. Zum Dahinschmelzen!

0,2 l	€ 5,50
0,5 l	€ 13,50
Flasche 0,75 l	€ 19,00

Weinschorle 0,2 l € 4,50

Rotweine

Zweigelt "Sandstein"

Weingut Pfaffl, Weinviertel, Österreich

In der Nase satte Kirschfrucht und etwas Zwetschge. Am Gaumen brilliert dieser Ausnahmewein durch einen kompakten Körper mit viel eleganter Kraft.

0,2 l	€ 8,00
0,5 l	€ 20,00
Flasche 0,75 l	€ 28,00

Nero d'Avola "Paccamora"

Curatolo Arini, Sizilien, Italien

Aromen von Maraschino-Kirsche, Pflaume, Veilchen und eine Prise Pfeffer. Den Gaumen betritt er saftig und mit weichen Tanninen.

0,2 l	€ 6,50
0,5 l	€ 16,00
Flasche 0,75 l	€ 22,50

Merlot "Collevento 921"

Antonutti, Veneto, Italien

So was von saftig! Volle und aromatische Pflaumenfrucht, mit Nelken und Lakritze im Duft. Ganz weich und samtig.

0,2 l	€ 5,50
0,5 l	€ 13,50
Flasche 0,75 l	€ 19,00

Toro Crianza "Camparrón"

Bodegas Francisco Casas, Toro, Spanien

Duft nach Brombeeren, unterlegt mit etwas Karamell. Im Mund beschert der Wein einen würzigen Antritt, der mit Aromen von dunkler Schokolade ausklingt.

0,2 l € 6,50

0,5 l € 16,00

Flasche 0,75 l € 22,50

"Pimente Preta"

Alexandre Relvas, Alentejo, Portugal

Der Wein präsentiert sich lebendig und ausdrucksvoll, mit feinen Noten nach Kirsche und Pflaume. Weiche Frucht, zartwürzig und runde Tannine.

0,2 l € 6,50

0,5 l € 16,00

Flasche 0,75 l € 22,50

Sekt

Prosecco "Maurizio B Martino"

Mabis, Venetien, Italien 0,2 l € 9,50

Rindchen's Sekt Extra Trocken

Schloss Wachenheim, Deutschland

Piccolo 0,2 l € 8,50

Flasche 0,75 l € 25,50

Unsere Speisen sind auch zum Mitnehmen erhältlich.

Noch keine Geschenkidee?

Wie wäre es mit einem

Gutschein

für einen gemütlichen Abend im Opitz ?

Vielen Dank für Ihren Besuch

Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und MwSt.