

ostfriesische Spezialitäten aus regionalen Produkten Ostfrieslands

Vorspeisen

| | |
|---|--------|
| Spinat-Erbсен-Creme mit Greetsieler Granat (Krabben) <i>Spinat und Erbsen vom Gemüsehof Udo Asche, Norden, Granat von Fisch Siebrands, Greetsiel</i> | 5,70 € |
| Ostfriesischer Ziegenkäse mit Tomaten-Basilikum Kompott und Kartoffelbrot <i>Schafskäse vom Käsehof Rozenberg Pilsum und Brot von der Bäckerei Grünhoff, Norddeich</i> | 6,50 € |
| Marinierte Nordseekrabben mit Rucolasalat und gebutterten Schwarzbrot-scheiben <i>Krabben von Fisch Siebrands, Greetsiel und Brot von der Bäckerei Grünhoff, Norddeich</i> | 7,80 € |

Fisch und Fleisch

| | |
|---|---------|
| Kalbsgulasch mit Rotkraut und Kleikartoffeln <i>Gemüse und Kartoffeln vom Gemüsehof Udo Asche, Norden, Salzwiesenkalb von Behrends, Neßmergrode</i> | 15,50 € |
| Frische Nordsee-Maischollen Ostfriesischen Spargel, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln <i>Kartoffeln vom Kartoffelhof Kleemann Norden, Spargel vom Spargelhof Santen Diele, Schollen von Siebrands, Greetsiel,</i> | 19,50 € |
| Norddeicher Butt-Pfanne körnige Senfsoße, Kleikartoffeln und Salat vom Büfett <i>Kartoffeln vom Kartoffelhof Kleemann, Norden Fisch von Siebrands, Greetsiel, Gemüse vom Gemüsehof Udo Asche, Norden</i> | 18,50 € |
| Krabbenpfanne (Krabben, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln, Dill, auf Wunsch frischer Knoblauch) mit Bratkartoffeln <i>Krabben von Fisch Siebrands, Greetsiel, Gemüse vom Gemüsehof Udo Asche, Norden Kartoffeln vom Kartoffelhof Kleemann Norden</i> | 15,90 € |

Bitje wat achteran

| | |
|--|--------|
| Verschleiertes Bauernmädchen mit Schwarzbrot <i>Brot von der Bäckerei Grünhoff, Norddeich</i> | 5,20 € |
| Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube | 5,50 € |
| Mandel-Gries-Pudding mit Himbeersoße | 4,50 € |
| Als Aperitif empfehlen wir Ihnen einen „Ostfriesischen Kir“ (Prosecco / Sanddornlikör) | 6,50 € |
| Zum Essen ein frisches Ostfriesenbräu von der Brauerei Krischer Bagband | 3,00 € |
| Als Digestiv 2 cl Ostfriesischen Kruiden oder 2 cl Norderkorn | 2,50 € |

Unsere Philosophie:

Für unsere ostfriesischen Spezialitäten verwenden wir ausschließlich regionale Produkte von heimischen Erzeugern. Dabei achten wir stets auf Qualität, müssen aber auch die jahreszeitliche Verfügbarkeit berücksichtigen. Viele der Rohprodukte holen wir persönlich vom Hof ab und halten dadurch den persönlichen Kontakt zum Erzeuger.

Anbei unsere Lieferantenaufstellung bei denen auch unsere Gäste gern gesehene Besucher sind.

Brot und Ostfriesisches Schwarzbrot von der Bäckerei Grünhoff, Norddeich

Schweinefleisch und Wurst von Ulferts, Münkeboe

Fisch von Siebrands, Greetsiel

Salzwiesenkalb der Familie Behrends, Neßmergrode

Kartoffeln vom Kartoffelhof Hinrich Kleemann, Norden

Ostfriesenbräu aus Bagband

Gemüse vom Gemüsehof Udo Asche, Norden

Ferner sind wir Mitglied von ONNO, das ostfriesische Netzwerk für Ökologie - Region – Zukunft e.V.

