

Haus der Betreuen

Speisekarte

Vorspeisen

Gebeizter Wildschweinerücken

auf buntem Linsensalat mit Apfel und Kräutern
mit Ziegenkäse und braunem Zucker

9,90

Friesen - Tapas

Friesische Fischspezialitäten serviert mit der
Salzpflanze Queller, Schwarzbrotaltern und Butter

11,90

11,90

Feine Suppen

Feine Kartoffelsuppe

mit frischen Kräutern
mit Bierknacker-Mettwurst vom Metzger
mit frischen Nordseekrabben

5,50

6,90

8,90

Lecker Kürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Hausbrot
mit gegrillten Jakobsmuscheln und Hausbrot

6,90

9,90

Friesische Fischsuppe

mit Edel – Fischfilets und Muschel Einlage...
lecker Hausbrot gibt's natürlich auch.

12,90

Hauptspeisen

Hähnchen vom Wochenmarkt

Filet vom Zitronenhähnchen

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Zitrone aromatisiert, serviert
mit Kokos-Curry Linsen, gebratenem Gemüse und frischen
Kräutern

17,90

Hähnchenbrust-Filet vom Landhuhn

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Bandnudeln mit Tomaten-
Chutney und frischem Beilagensalat

17,90

Geschmortes vom friesischen Landschwein

Geschmorter Snirtje Braten

vom friesischen Landschwein, mit Schwarzbiersauce,
gegrilltem Blumenkohl und neuen Kartoffeln

17,90

Das „Bäckchen“ vom Schwein

in Rotwein geschmort, mit gebratenen Meersalz - Kartoffeln
und Blumenkohl vom Grill

17,90

Hier werden Brauhaus-Schnitzel serviert

Schnitzel Wiener Art

Zartes Schweineschnitzel mit gebratenen Kräuter - Drillingen
und knackigem Salat

14,90

Schnitzel Jäger Art

Zartes Schweineschnitzel mit klassischer Jägersauce,
gebratenen Kräuter - Drillingen und knackigem Salat

15,90

Mälzer Schnitzel

Zartes Schweineschnitzel paniert mit Malzschrot, gebratenen
Kräuter - Drillingen, Schwarzbiersauce, frischem Salat

16,90

Vom Brauhaus-Grill

Gegrilltes Filet

vom Friesischen Landschwein mit Gnocchis in Kräuter- Pesto,
gerösteter Walnuss und Kirschtomaten

18,90

Gegrilltes Rip-Eye-Steak

vom Friesenrind mit frischem Gemüse und
Rosmarin-Kartoffeln

24,90



Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere
Servicemitarbeiter.

Speisekarte

Hauptspeisen

Typisch Küste

Unser Labskaus

das Gericht der alten Seefahrer neu interpretiert mit Kartoffel – rote Beete Stampf und mariniertes Rinderbrust, serviert mit Spiegelei, Matjesfilet und Gewürzgurke

14,90

Fisch verliebt

Matjes Nordische Art

mit Hausfrauen Sauce, Kräutern und gebratenen Kräuter-Drillingen

11,90

Gegrilltes Edel - Fischfilet aus Wildfang

mit Safran – Weißwein Sauce, gebratenen Kräuter - Drillingen und knackigem Salat

19,90

Scholle Brauhaus Art unser Special ohne Gräten

im ganzen gebratene Nordseescholle mit Speck und Zwiebeln, gebratenen Kräuter - Drillingen und hausgemachtem Gurkensalat

19,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Safran-Risotto mit grünem Spargel

22,90

Wenn der Hunger mal nicht so groß ist

Bunter Salatteller...

pur

7,90

mit gegrillter Hähnchenbrust

9,90

geräuchertem Lachs

12,90

mit Tranchen vom gegrillten Rinderfilet

14,90

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing und Bauernbrot serviert

Zwei frische Brauhaus Bratwürste vom friesischen Landschwein

mit Bauernbrot und „JEVER“ Biersenf

7,90

mit gebratenen Drilling - Kartoffeln, Kräuter-Dip und

9,90

„JEVER“ Biersenf

Die feine Schnitte

12,90

rosa gebratenes Roastbeef auf geröstetem Bauernbrot, mit hausgemachter Kräuterbutter und frischem Salat

Vegetarisch

Geschwenkte Gnocchi in Kräuter Pesto

mit geschmolzenen Kirschtomaten und gerösteter Walnuss

12,90

Allerlei Salat im Brauer Fladen

serviert mit frischem Gemüse und Ziegenkäsefüllung

12,90

Vegan

Meersalz Kartoffeln

mit Grillgemüse und Kräuter – Dip

12,90

Linsencurry

bunte Linsen in Kokos-Currysauce mit frischem Gemüse und Gartenkräutern

12,90

Gemüse-Risotto

mit grünem Spargel und Zuckerschoten

14,90

Für die Kleinen bis 12 Jahre

Ich weiß nicht

Nudeln mit Tomatensauce oder cremiger Sahnesauce

4,90

Ich hab keinen Hunger

leckere Bratwurst mit Pommes

4,90

Irgendwas

gegrillte Hähnchenstreifen mit Pommes

6,90

Finde nichts

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

0,00

Süße Leckereien

Grießflammerie

mit Pistazieneis, Caramel-Sauce und Schoko-Crumble

7,90

Schokoladenbrownie

verfeinert mit Friesentee und Walnusseis

7,90

Schneewittchen

feine Quarkcreme mit Beerenkompott, unserem *Friesland Eierlikör* aus der eigenen Manufaktur und gebackenen Schokostreuseln

6,90

Ein Fläschchen 0,5 l feinsten Friesland Eierlikör 12,90
Den Eierlikör aus unserer Manufaktur gibt es auch für Zuhause!