

JEVER

Haus der Getreuen

Offizieller Brauereiauschanke des friesischen Brauhauses zu Jever

HERZLICH WILLKOMMEN

Lieber Gast,
wir möchten Dich herzlich im historischen Haus der Getreuen begrüßen.
Genieße neben ausgesuchten Köstlichkeiten in unserem Haus ein
frisch gezapftes Jever Pilsener oder Jever Fun in angenehmer Atmosphäre.



Ihr Team der Gastlichkeit



Wir – mit Herz & Leidenschaft

Willkommen in unserem Haus – im wahrsten Sinne des Wortes. Wir, Corinna, Timo und Thorsten, sind nicht nur ein Team, sondern eine Familie, die mit Herzblut für dieses Restaurant lebt.

Mit unserem Team stehen wir für Qualität, Herzlichkeit und echte Erlebnisse. Unser Anspruch? Euch eine großartige Zeit zu bereiten, voller Genuss, Gemeinschaft und Momenten, die bleiben.

Schön, dass ihr hier seid – fühlt euch wie zuhause!



Tanja – Herz & Seele des Hauses

Seit dem ersten Tag steht Tanja mit uns an der Front – erst durch die Herausforderung von Corona, dann durch die „Krise“. Sie ist nicht nur unsere Restaurantleiterin, sondern eine Vollblut-Gastronomin mit Herz, Verstand und einem unglaublichen Gespür für Menschen.

Egal, ob in der Gastronomie oder mit ihren Hunden – bei ihr geht es immer um Loyalität, Leidenschaft und absolute Verlässlichkeit.

Danke, Tanja – ohne dich wäre das hier nicht dasselbe!



Sulejman – Vom Tellerwäscher zum Küchenchef

Sulejman ist das beste Beispiel dafür, dass Leidenschaft, harte Arbeit und ein unerschütterlicher Wille alles möglich machen. Vor vielen Jahren kam er als Flüchtling alleine nach Deutschland und steht heute als Küchenchef an der Spitze unseres Teams.

Seine Vision? Mit Geschmack, Kreativität und höchstem Anspruch jedem Gast ein besonderes Erlebnis zu bieten.

Danke, Sulejman – ohne dich wäre unsere Küche nur halb so gut!



Mustafa – Mit Herz, Hingabe & Visionen

Mustafa ist unser kämpferischer Sous-Chef. Vor vielen Jahren floh er aus Syrien nach Deutschland, ließ alles hinter sich und begann hier ein neues Leben.

Seine Leidenschaft? Neben der klassischen Küche bringt er immer wieder kulinarische Einflüsse aus seiner Heimat ein.

Danke, Mustafa – für deine Leidenschaft und dein großes Herz!

Namensgebung

Mit der ersten Konzession für eine Wein- und Tabakhandlung öffnete das 1731 erbaute Haus der Getreuen 1836 seine Pforten. Schon am 9. Mai 1859 wurde in diesem Haus die erste Gaststätte von einem jeverschen Original, dem Kaufmann Christian Rudolph, eröffnet.

In „Rudolphs Gasthof“ traf sich die berühmte Runde, die dem Reichskanzler Bismarck ab 1871 alljährlich zu seinem Geburtstag eine besondere Aufmerksamkeit zukommen ließ: 101 Kiebitzeier.

Als Absender der Glückwünsche unterzeichneten sie sodann mit „Die Getreuen von Jever“.



Spezialkarte

Rote Bete Suppe	7,90
zusätzlich mit Rauchlachs-Schmand	10,90
Bärlauch-Risotto	17,90
Schweinemedallions	22,90
mit Bratkartoffeln, Brechbohnen und Pilzrahmsauce	
Kabeljau	24,90
mit Bärlauch-Kartoffelstampf, Grillgemüse und Zitronen-Butter-Sauce	
Rinderfilet	34,90
mit Süßkartoffel-Pommes, gebratenen Champignons und Sauce Bernaise	
Rinderfilet	32,90
mit Kartoffelstampf, Grillgemüse und Pfeffersauce	

SPEISEKARTE

Für den kleinen Hunger & Salate

Kleine Brötchenauswahl	4,90
3 Hausbrötchen mit Paprika-Quark-Dip oder Kräuterbutter	
Friesen-Tapas	14,90
Lachstartar geräucherte Forelle Matjes eingelegte Champignons ostfriesischer Küstenkäse Hausbrötchen Kräuter-Butter Salat	
Feine Kartoffelsuppe	
mit frischen Kräutern (vegan)	7,90
mit Bierknacker	10,90
mit Nordseekrabben	13,90
Beilagensalat (vegan)	6,90
Gartensalat (vegan)	13,90
mit ostfriesischem Küstenkäse (vegetarisch)	16,90
mit Tranchen der Hähnchenbrust	17,90
mit Küstenkäse & Hähnchenbrust	19,90

Wähle Dein Lieblings-Dressing

Haus-Dressing (Orange-Balsamico) oder Kräuter-Senf-Dressing

Zu allen Suppen und Gartensalaten servieren wir Dir unsere Hausbrötchen.

Unsere Klassiker

Labskaus der alten Seefahrer	20,90
Kartoffeln, Rote Beete & Rinderbrust-Stampf Spiegelei Matjesfilet Gewürzgurke	
„Bäckchen“ vom Schwein	22,90
in Rotwein geschmort Kartoffelstampf & Lauchzwiebeln gebratener Blumenkohl	
Mälzer „Gockel“	22,90
Hähnchenschnitzel in Malzschrot paniert Biersauce Kartoffelstampf Blumenkohl	
Gegrilltes Roastbeef vom Angus Rind	28,90
Ofenkartoffel Kräuter-Quark Kräuterbutter	
Ofenkartoffel mit Kräuterquark (vegetarisch)	14,90
dazu Salatbouquet	
mit Rauchlachs-Streifen und Remoulade	20,90
Süßkartoffel-Pommes	6,90
Pommes-Frites	4,90

Unsere Schnitzel vom Strohschwein

2 Schnitzel zu je 150g

„Wiener-Art“	19,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck Zitrone	
mit Pilz-Rahm Sauce	21,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck	
mit geschmorten Zwiebeln & Spiegelei	21,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck	
Mälzer Schnitzel paniert mit Malzschrot	22,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck Biersauce	

Fischverliebt

Matjes „Nordische Art“	19,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck Hausfrauen-Sauce Salatbouquet	
Mediterranes Seehechtfilet	22,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck Basilikum-Pesto Salatbouquet	
Ganze Nordsee-Scholle ohne Gräten	24,90
Nordseeschollen-Filets Zitrone Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck zusätzlich mit Gurkensalat	
Fish & Chips	19,90
Seehechtfilets im Jever-Bierteig frittierte Kartoffelscheiben Remoulade Salatbouquet	
Fischteller	26,90
Kabeljau Rotbarsch Seehecht Bratkartoffeln Salatbouquet Dill-Sahne-Sauce	

Für die Kids

Nudeln mit Tomatensauce (vegan)	7,90
Fischstäbchen mit Pommes	9,90
Kleines Schnitzel mit Pommes	10,90
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Brokkoli	11,90
Reibekuchen mit Apfelmus (vegan)	7,90

Pasta, Gnocchi & Gemüse

Geschwenkte Gnocchi in Basilikum-Pesto (vegetarisch) Brokkoli Blumenkohl Tomate	16,90
Gemüsepfanne Paprika Zucchini Champignon Rote Zwiebeln (vegetarisch)	17,90
mit Küstenkäse (vegetarisch)	21,90
mit Hähnchenbrust	21,90
mit Küstenkäse + Hähnchenbrust	25,90
mit Seehecht	21,90
Geschwenkte Gnocchi in Tomaten-Knoblauch-Sauce Brokkoli Brechbohnen (vegetarisch)	16,90
mit Seehecht-Filet-Scheiben	20,90
mit Hähnchenbrust	20,90
Geschwenkte Gnocchi in Trüffel-Butter-Sauce Brechbohnen rote Zwiebeln (vegetarisch)	19,90
mit Hähnchenbrust	23,90
Tagliatelle mit Trüffel-Sahne-Sauce Brokkoli Parmesan	19,90
mit Hähnchenbrust	23,90
Tagliatelle in Tomaten-Knoblauch-Sauce Brokkoli (vegan)	16,90
mit Hähnchenbrust Parmesan	20,90
mit Seehecht-Filet Parmesan	20,90
Tagliatelle in Basilikum-Pesto Tomaten Hähnbrust Parmesan	22,90

Unsere süßen Leckereien

Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne	6,90
Panna Cotta mit Himbeer-Sorbet	8,90
Rote Grütze mit Vanille-Eis und Sahne	8,90
Misch dir deinen eigenen Eisbecher pro Kugel Eis Vanille Schokolade Himbeer-Sorbet	1,50



GETRÄNKEKARTE

1848 – der Anfang

Bier war schon immer beliebt. Die Geschichte des Friesischen Brauhauses zu Jever beginnt im Jahre 1848, als der Braumeister Diedrich König sein Brauhaus eröffnete. Damals gab es in Jever und Umgebung bereits über 20 kleine Braustätten. Er ließ sich hiervon nicht abschrecken und glaubte fest an das Besondere in seinem Bier. Knapp zwanzig Jahre lang sorgte der Braumeister für den Aufbau der kleinen Braustätte. Nach seinem Tode verkaufte sein Sohn die Brauerei 1867 an Theodor Fetkötter.

Biere vom Fass

Jever Pilsener	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Alster Zitrone, Orange oder Pepsi	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Hövels	0,3 l	4,50
	0,5 l	6,90
Guinness Hop House 13	0,3 l	4,50
	0,5 l	6,90
Staropramen Premium	0,3 l	4,50
	0,5 l	6,50
Staropramen Dark	0,3 l	4,50
	0,5 l	6,50
Jever Fun (alkoholfrei)	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Jever Fun Alster (alkoholfrei) Zitrone, Orange oder Pepsi	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90

Biere aus der Flasche

Allgäuer Büble Edelweissbier	0,5 l	6,50
Allgäuer Büble Edelweissbier (alkoholfrei)	0,5 l	6,50
Allgäuer Büble Edelweissbier Bayrisch Hell	0,5 l	6,50
Hemelinger Malz (alkoholfrei)	0,33 l	3,90
Jever Fun Blutorange (alkoholfrei)	0,33 l	3,90

Softdrinks

Pepsi ^{1,9}	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,90
Pepsi Zero Zucker ^{1,9,11}	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,90
Mirinda ^{1,3}	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,90
7up	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,90
Spezi ^{1,3,9}	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,90
Wasser		
Selters Medium oder Naturell	0,25 l	3,20
	0,75 l	6,90

Soft von Auricher Süßmost

Auch als Schorle erhältlich

Apfelsaft	0,3 l	3,90
	0,5 l	6,50
Orangensaft	0,3 l	3,90
	0,5 l	6,50

Weißwein

Grauer Burgunder	0,2 l	8,90
Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl, Pfalz, trocken	0,75 l	26,90
Leuchtendes Gelb, delikate Aromen von Äpfeln, Birnen und Heu mit einem Hauch von Grapefruit; lebendige Säure		
Chardonnay	0,2 l	7,90
Weingut Leonhard, Pfalz, trocken	0,75 l	24,90
Fruchtig-lebendig, reife gelbe Früchte in der Nase. Kräftiger Körper mit feinem Holzanteil und Cremigkeit		
Null Bock – Null Alkohol	0,2 l	7,90
Weingut Schwarzböck, Österreich, trocken	0,75 l	24,90
Eine alkoholfreie Komposition aus rassigem Traubensaft der Rebsorte Grüner Veltliner und ausgewählte Grün- und Kräuterteesorten. Prickelnd mit leichter Minznote		

Roséwein

Bone dry rose	0,2 l	8,90
Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl, Pfalz, trocken	0,75 l	26,90
Verführerische, subtile Fruchtigkeit, etwas Würze und getrocknete Kräuter. Diese Art von trocken, nämlich „knochentrocken“, wurde mit dem Etikett visualisiert		

Rotwein

Spätburgunder & Sankt Laurent	0,2 l	8,90
Weingut Becker Landgraf, Rheinhessen, trocken	0,75 l	26,90
Brombeeren, Cassis, Rosen, dazu ausgeglichenes Tannin, das mit der Frucht spielt. Klare Mineralität und feine Kräuternote		
Sonate Nr. 1	0,2 l	8,90
Weingut Adam Müller, Baden, halbtrocken	0,75 l	26,90
Rotweincuveé aus Schwarzriesling, Lemberger & Dornfelder. Feinherb mit einem samtigen aber kräftigem Körper		

Aperitif

Prosecco	0,1 l	3,90
Amérie ¹	0,2 l	7,90
Gespritzter Rhabarberlikör mit Orange ^{1,2,12}	0,2 l	7,50

Digestif

Jever Digestif	2cl	4,20
Jever Black Label	2cl	4,20
Jever Bierlikör	4cl	4,40
Linie Aquavit	2cl	3,40
Ramazotti	2cl	2,90
Friesengeist	2cl	3,40
Malteser	2cl	3,90
Sambuca	2cl	4,20

Grappa

Nonino Sauvignon Blanc Monovitigno	2cl	4,90
Bonollo Amarone Invecchiata	2cl	4,90

Brände & Geiste

von der „Südpfalz-Destillerie Peter“

Brand aus der schwarzen Johannisbeere	2cl	5,90
Kirschbrand	2cl	5,90
Williams – Christ Birnenbrand	2cl	5,90
Stachelbeerbrand	2cl	6,90
Zigarrenbrand	2cl	6,90
Wildschlehengeist	2cl	5,90
Blutorangengeist	2cl	7,90

Rum

Botucal Reserva Exclusiva	4cl	6,90
Hansen Rum	4cl	3,50

Whiskey

Bushmills 10 YO Irish Whiskey	4cl	6,50
Tullamore	4cl	3,80

Kaffeespezialitäten & Schokolade

Tasse Café Crema	3,20
Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,20
Espresso Doppio	3,90
Affogato	4,20
Cappuccino	4,20
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Irish Coffee	5,90
Pharisäer	5,90
Lindt Trinkschokolade	4,50

Tee im Glas

Tee im Glas	
Friesentee	3,90
Rooibos Vanille	3,90
Waldbeere	3,90
Nanaminze	3,90
Kräuterharmonie	3,90
Grüner Tee	3,90

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Lieber Gast,
hier findest Du die Legende der Allergene und Inhaltsstoffe,
die in Getränken und Speisen enthalten sein könnten.
Aus rechtlichen Gründen müssen wir darauf hinweisen.
Unserer Speisen enthalten keine Zusatzstoffe. Bei Fragen zu
Allergenen sprich uns bitte an.

Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide	b	Krebstiere
c	Eier	d	Fisch
e	Erdnüsse	f	Soja
g	Molkereiprodukte	h	Schalenfrüchte
i	Sellerie	j	Senf
k	Sesam	l	Sulfid
m	Lupine	n	Weichtiere

Zusatzstoffe

01	mit Farbstoff	02	mit Konservierungsmittel
03	mit Antioxidationsmittel	04	mit Geschmacksverstärker
05	geschwefelt	06	geschwärzt
07	mit Phosphat	08	mit Milcheiweiß
09	koffeinhaltig	10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel	12	Alkohol
13	gewachst		

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.



Wir freuen uns
über Deine Bewertung



GB

JEVER