

# JEVER

## Haus der Getreuen

Offizieller Brauereiausschank des friesischen Brauhaus zu Jever

## HERZLICH WILLKOMMEN

Hier, im Herzen von Jever, verbinden sich Geschichte, Atmosphäre und Genuss zu einem besonderen Erlebnis.

Wo früher die Braukunst zuhause war, erwartet Dich heute eine Küche, die regionale Tradition und kreative Kulinarik vereint – immer begleitet von einem frisch gezapften Jever Pilsener oder Jever Fun.

Dass uns der renommierte **Gourmet-Guide Falstaff** im Juli 2025 für unsere Kulinarik und unser Ambiente empfohlen hat, erfüllt uns mit Stolz – und ist für Dich die Einladung, genau das zu erleben:  
Genuss mit Charakter in historischem Gemäuer.

Wir wünschen Dir eine genussvolle Zeit bei uns –  
Dein Team vom Haus der Getreuen





Haus der Getreuen

# Menschen. Leidenschaft. Kulinarik.



## Wir - mit Herz und Leidenschaft

Willkommen in unserem Haus - im wahrsten Sinne des Wortes. Wir, Corinna, Thorsten und Timo, 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!



# JEVER



Haus der Getreuen

## 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 schlicht mit  
„Die Getreuen von Jever“.

## Unsere Philosophie

Ehrlichkeit und Handwerk prägen unsere Küche.

Bei uns kommen keine Tüten, keine Pulver, keine Flaschen zum Einsatz, wenn es um Geschmack geht – jede Sauce, jeder Fond, jedes Dressing entsteht von Hand und aus echten Zutaten. Wir kochen aus Überzeugung ohne Zusatzstoffe und Palmfett.

Weil es ehrlich ist – und gesünder.

So entsteht eine Kulinarik, die im Juli 2025 sogar den renommierten **Gourmet-Guide Falstaff** überzeugt hat: ausgezeichnet für Atmosphäre und Küche.

Wir glauben: Nur wer ehrlich kocht, schafft Momente, die bleiben.  
Und genau das ist unser Versprechen an Dich – im Haus der Getreuen.

## Mehr Genuss. Mehr Geschichten.

Entdecke unseren Podcast „GastroCast – All In, No Fear“ mit inspirierenden & echten Macher-Geschichten rund um Unternehmertum, Kulinarik und Mut.



Oder erlebe Genuss hautnah in unserer Kochschule „Freigeist Kulinarik – Kochschule & Genussreisen“.



**JEVER**



Haus der Getreuen

# Saisonale Winterkarte

## Unsere regionalen Winter- und Wildangebote

### Fangfrische Nordsee-Miesmuscheln

serviert mit knusprigen Baguette-Scheiben

in Weißwein-Kräuter-Sauce 19,90

in mediterraner Tomatensauce 18,90

### Maronensuppe mit Hausbrötchen

Maronen | Milchschaum

9,90

### Steaks vom Wildschweinnacken

Kartoffelstampf | Rosenkohl | Rosenkohl | Blaubeere-Jus

24,90

### Hirschkalbskeule geschmort

Nussbutter-Crunch-Klöße | Rotkohl | Portwein-Jus

24,90

### Hirschkalbskeulen-Gulasch

mit Kartoffelstampf

20,90

mit Tagliatelle

19,90

### Winterliche Gemüsepfanne

Zucchini | Champignon | Kartoffel | Pastinake | Rote Bete | Lach  

18,90

mit Küstenkäse 

22,90

mit Tranchen der Hähnchenbrust

22,90

mit Küstenkäse & Tranchen der Hähnchenbrust

26,90



vegan



vegetarisch





Haus der Getreuen

# 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

### Cremige Kartoffelsuppe

mit Kräutern  

8,90

mit Bierknacker-Mettwurst-Scheiben

11,90

mit Nordseekrabben

14,90

### Beilagensalat

6,90

### Gartensalat

13,90

mit ostfriesischem Küstenkäse 

16,90

mit Tranchen der Hähnchenbrust

17,90

mit Küstenkäse & Tranchen der Hähnchenbrust

19,90

### Wähle Dein Lieblings-Dressing:

Orange-Balsamico-Dressing   oder Kräuter-Senf-Honig-Dressing 

Zu allen Suppen und Salaten servieren wir Dir unsere Hausbrötchen.



vegan



vegetarisch







Haus der Getreuen

## Unsere Klassiker

<b>Labskaus der alten Seefahrer</b>	20,90
Stampf aus Kartoffeln, roter Bete & Rinderbrust   Spiegelei   Matjesfilet   Gewürzgurke   rote Zwiebeln	
<b>"Bäckchen" vom Schwein</b>	22,90
in Rotwein geschmort   Kartoffelstampf   gebratener Blumenkohl	
<b>Mälzer Gockel</b>	22,90
Hähnchenschnitzel in Jever-Malzschorf paniert   Biersauce   Kartoffelstampf   gebratener Blumenkohl	
<b>Gegrilltes Roastbeef vom Angus Rind</b>	28,90
Ofenkartoffel mit Kräuter-Quark oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln   Kräuterbutter	
<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</b> 	14,90
dazu Salatbeilage	
zusätzlich mit Rauchlachs-Streifen und Remoulade	20,90

## Unsere Schnitzel vom Strohschwein

2 Schnitzel zu je ca. 150g, serviert an Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

<b>"Wiener Art"</b> mit Zitrone	19,90
<b>Pilzschnitzel</b> mit Champignon-Rahm-Sauce	21,90
<b>Brauhaus schnitzel</b> mit geschmorten Zwiebeln & Spiegelei	21,90
<b>Mälzer Schnitzel</b> paniert in Jever-Malzschorf   Biersauce	22,90



vegan



vegetarisch





Haus der Getreuen

## Fischverliebt

<b>Matjes "Nordische Art"</b>	20,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck   Hausfrauen-Sauce   Salatbeilage	
<b>Mediterranes Seehechtfilet</b>	22,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck   Basilikum-Pesto   Knoblauch   Salatbeilage	
<b>Nordsee-Scholle ohne Gräten</b>	25,90
Zitrone   Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck   Salatbouquet	
<b>Fish &amp; Chips</b>	22,90
Seehechtfilets im Jever-Bierteig   frittierte Kartoffelscheiben   Remoulade   Salatbeilage	
<b>Fischteller</b>	26,90
Filets vom Kabeljau   Rotbarsch   Seehecht Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck   Salatbeilage   Zitronen-Sahne-Sauce	

## Für die Kids

<b>Pommes-Frites</b>  	6,90
<b>Tagliatelle mit Tomatensauce</b>  	7,90
<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> 	7,90
<b>Fischstäbchen mit Pommes</b>	9,90
<b>Kleines Schnitzel mit Pommes</b>	10,90
<b>Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Brokkoli</b>	11,90
<b>Kleine Gemüsepfanne mit Kartoffelstampf</b> 	11,90



vegan



vegetarisch





Haus der Getreuen

## Pasta | Gnocchi | Gemüse

<b>Geschwenkte Gnocchi in Basilikum-Pesto</b>  	17,90
Brokkoli   Blumenkohl   Tomate	
<b>Gemüsepfanne</b>	17,90
Paprika   Zucchini   Champignons   Rote Zwiebeln  	
mit Küstenkäse 	21,90
mit Tranchen der Hähnchenbrust	21,90
mit Seehecht-Filet	21,90
mit Küstenkäse & Tranchen der Hähnchenbrust	25,90
<b>Geschwenkte Gnocchi in Tomaten-Knoblauch-Sauce</b>	17,90
Brokkoli   Brechbohnen  	
mit Seehecht-Filet-Scheiben	20,90
mit Tranchen der Hähnchenbrust	20,90
<b>Geschwenkte Gnocchi in Trüffel-Butter-Sauce</b>	19,90
Brechbohnen   rote Zwiebeln 	
mit Tranchen der Hähnchenbrust	23,90
<b>Tagliatelle mit Trüffel-Sahne-Sauce</b> 	19,90
Brokkoli   Parmesan	
mit Tranchen der Hähnchenbrust	23,90
<b>Tagliatelle in Tomaten-Knoblauch-Sauce</b>	17,90
Brokkoli  	
mit Tranchen der Hähnchenbrust   Parmesan	20,90
mit Seehecht-Filet   Parmesan	20,90
<b>Tagliatelle in Basilikum-Pesto</b>	23,90
Tomate   Tranchen der Hähnchenbrust   Parmesan	
<b>Tagliatelle mit "Rote Linsen Bolognese"</b>  	19,90



vegan



vegetarisch







Haus der Getreuen

## Unsere süßen Leckereien

<b>Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne</b>	8,90
<b>Panna Cotta mit Himbeeren-Sorbet</b>	8,90
<b>Rote Grütze mit Vanille-Eis &amp; Sahne</b>	8,90
<b>Stell dir deinen eigenen Eisbecher zusammen</b>	2,00
pro Kugel Eis	
Vanille   Schokolade   Himbeer-Sorbet	



**JEVER**



Haus der Getreuen

# GETRÄNKEKARTE

## 1848 - Der Beginn

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

<b>Jever Pilsener</b>	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
<b>Alster vom Jever Pilsener</b>	0,3 l	3,90
Zitrone, Orange oder Pepsi	0,5 l	5,90
<b>Hövels</b>	0,3 l	4,90
	0,5 l	7,90
<b>Guinness Hop House 13 Lager</b>	0,3 l	4,90
	0,5 l	7,90
<b>Staropramen Premium</b>	0,3 l	4,90
	0,5 l	7,90
<b>Staropramen Dark Lager</b>	0,3 l	4,90
	0,5 l	7,90
<b>Jever Fun</b> (alkoholfrei)	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
<b>Jever Fun Alster</b> (alkoholfrei)	0,3 l	3,90
Zitrone, Orange oder Pepsi	0,5 l	5,90





Haus der Getreuen

## Biere aus der Flasche

<b>Allgäuer Büble Edelweissbier</b>	0,5 l	6,50
<b>Allgäuer Büble Edelweissbier</b> (alkoholfrei)	0,5 l	6,50
<b>Allgäuer Büble Bayrisch Hell</b>	0,5 l	6,50
<b>Hemelinger Malz</b> (alkoholfrei)	0,33 l	4,40
<b>Jever Fun Blutorange</b> (alkoholfrei)	0,33 l	4,40
<b>Jever Fun 0,0</b> (alkoholfrei)	0,33 l	4,40

## Softdrinks

<b>Pepsi</b> <sup>1,9</sup>	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
<b>Pepsi Zero Zucker</b> <sup>1,9,11</sup>	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
<b>Schwip Schwap Orange</b> <sup>1,3</sup>	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
<b>7up</b>	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
<b>Schwip Schwap Cola &amp; Orange</b> <sup>1,3,9</sup>	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
<b>Selters Wasser</b>	0,25 l	3,40
medium oder naturell	0,75 l	7,90
<b>Apfelsaft von Auricher Süssmost</b>	0,3 l	3,90
auch als Schorle erhältlich	0,5 l	6,50
<b>Orangensaft von Auricher Süssmost</b>	0,3 l	3,90
auch als Schorle erhältlich	0,5 l	6,50



**JEVER**



Haus der Getreuen

## Weißwein

### **Grauer Burgunder**

Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl, Pfalz, trocken  
Leuchtendes Gelb, delikate Aromen von Äpfeln, Birnen und Heu  
mit einem Hauch von Grapefruit; lebendige Säure

0,2 l 8,90  
0,75 l 26,90

### **Chardonnay**

Weingut Leonhard, Pfalz, trocken  
Fruchtig-lebendig, reife gelbe Früchte in der Nase.  
Kräftiger Körper mit feinem Holzanteil und Cremigkeit

0,2 l 7,90  
0,75 l 24,90

### **Null Bock - Null Alkohol**

Weingut Schwarzböck, Österreich, trocken  
Eine alkoholfreie Komposition aus rassigem Traubensaft  
der Rebsorte Grüner Veltliner und ausgewählte  
Grün- und Kräuterteesorten. Prickelnd mit leichter Minznote

0,2 l 7,90  
0,75 l 24,90

## Roséwein

### **Bone dry rosé**

Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl, Pfalz, trocken  
Verführerische, subtile Fruchtigkeit, etwas Würze  
und getrocknete Kräuter. Diese Art von trocken,  
nämlich „knochentrocken“, wurde mit dem Etikett visualisiert

0,2 l 8,90  
0,75 l 26,90

## Rotwein

### **Spätburgunder & Sankt Laurent**

Weingut Becker Landgraf, Rheinhessen, trocken  
Brombeeren, Cassis, Rosen, dazu ausgeglichenes Tannin,  
das mit der Frucht spielt. Klare Mineralität und feine Kräuternote

0,2 l 8,90  
0,75 l 26,90

### **Sonate Nr. 1**

Weingut Adam Müller, Baden, halbtrocken Rotweincuveé aus  
Schwarzriesling, Lemberger & Dornfelder. Feinherb mit einem  
samtigen aber kräftigem Körper

0,2 l 8,90  
0,75 l 26,90



**JEVER**



Haus der Getreuen

## Aperitif

<b>Prosecco</b>	0,1 l	3,90
<b>Amerie</b> <sup>1</sup>	0,3 l	8,90
<b>Gespritzter Rhabarberlikör mit Orange</b> <sup>1, 2, 12</sup>	0,3 l	8,90

## Digestif

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

## Brände & Geiste von der Südpfalz-Destillerie

<b>Brand aus der schwarzen Johannisbeere</b>	2 cl	5,90
<b>Kirschbrand</b>	2 cl	5,90
<b>Williams-Christ Birnenbrand</b>	2 cl	5,90
<b>Zigarrenbrand</b>	2 cl	6,90
<b>Stachelbeerbrand</b>	2 cl	6,90
<b>Blutorangengeist</b>	2 cl	7,90





Haus der Getreuen

## Rum & Whiskey

<b>Botucal Reserva Exclusiva</b>	4 cl	6,90
<b>Hansen Rum</b>	4 cl	3,50
<b>Bushmills 10 YO Irish Whiskey</b>	4 cl	6,50
<b>Tullamore</b>	4 cl	3,80

## Kaffeespezialitäten & Schokoladen

<b>Tasse Café Crema</b>	3,20
<b>Becher Café</b>	3,90
<b>Espresso</b>	2,90
<b>Espresso Doppio</b>	3,90
<b>Espresso Macchiato</b>	3,20
<b>Espresso Macchiato Doppio</b>	4,20
<b>Affogato</b>	4,90
<b>Cappuccino</b>	4,40
<b>Milchkaffee</b>	4,90
<b>Latte Macchiato</b>	4,90
<b>Irish Coffee</b>	6,90
<b>Pharisäer</b>	6,90
<b>Lindt Trinkschokolade</b>	4,90

Alle Heißgetränke alternativ mit Hafermilch (vegan) ohne Aufpreis bestellbar

## Tee im Glas

<b>Friesentee</b>	3,90
<b>Rooibos Vanille</b>	3,90
<b>Waldbeere</b>	3,90
<b>Nanaminze</b>	3,90
<b>Kräuterharmonie</b>	3,90
<b>Grüner Tee</b>	3,90







Haus der Getreuen

## Unser Umgang mit Trinkgeld

**Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung angegeben.**

Wenn Du uns mit einem Trinkgeld unterstützt, freuen wir uns sehr –  
und bei uns profitiert das ganze Team davon.

Auch wenn Du mit Karte zahlst, kannst Du gerne Trinkgeld geben.

Und weil wir überzeugt sind, dass gute Küche Teamarbeit ist,  
erhält die Küche **immer** 2 % des Umsatzes vom Service –  
unabhängig davon, ob überhaupt Trinkgeld gegeben wurde.

So stellen wir sicher, dass auch hinter den Kulissen alle für ihren Einsatz  
wertgeschätzt werden.

## Allergene & Zusatzstoffe

Hier findest Du die Legende der Allergene und Inhaltsstoffe,  
die in Getränken und Speisen enthalten sein **könnten**.

Aus rechtlichen Gründen müssen wir darauf hinweisen.

**Unsere Speisen enthalten keine Zusatzstoffe.**

**Bei Fragen zu Allergenen sprich uns bitte an.**

### Allergene

a Glutenthaltiges Getreide

c Eier

e Erdnüsse

g Molkereiprodukte

i Sellerie

k Sesam

m Lupine

b Krebstiere

d Fisch

f Soja

h Schalenfrüchte

j Senf

l Sulfid

n Weichtiere

### Zusatzstoffe

01 mit Farbstoff

03 mit Antioxidationsmittel

05 geschwefelt

07 mit Phosphat

09 koffeinhaltig

11 mit Süßungsmittel

13 gewachst

02 mit Konservierungsmittel

04 mit Geschmacksverstärker

06 geschwärzt

08 mit Milcheiweiß

10 chininhaltig

12 Alkohol

