

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 Spargelkarte

Unsere regionalen Spargel-Angebote

Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto 	8,90
Weißer Spargel Oldenburger Kochschinken Petersilienkartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	22,90
Weißer Spargel Schnitzel Wiener Art Petersilienkartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	23,90
Weißer Spargel Mälzer Schnitzel Petersilienkartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	24,90
Weißer Spargel Mälzer Gockel Petersilienkartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	24,90
Weißer Spargel Seehecht-Filets Petersilienkartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	27,90





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

Labskaus der alten Seefahrer	20,90
Stampf aus Kartoffeln, roter Bete & Rinderbrust Spiegelei Matjesfilet Gewürzgurke rote Zwiebeln	
“Bäckchen” vom Schwein	22,90
in Rotwein geschmort Kartoffelstampf gebratener Blumenkohl	
Mälzer Gockel	22,90
Hähnchenschnitzel in Jever-Malzschrot paniert Biersauce Kartoffelstampf gebratener Blumenkohl	
Gegrilltes Roastbeef vom Angus Rind	28,90
Ofenkartoffel mit Kräuter-Quark oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Kräuterbutter	
Ofenkartoffel mit Kräuterquark 	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

“Wiener Art” mit Zitrone	19,90
Pilzschnitzel mit Champignon-Rahm-Sauce	21,90
Brauhauschnitzel mit geschmorten Zwiebeln & Spiegelei	21,90
Mälzer Schnitzel paniert in Jever-Malzschrot Biersauce	22,90



vegan



vegetarisch





Haus der Getreuen

Fischverliebt

Matjes "Nordische Art"	20,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck Hausfrauen-Sauce Salatbeilage	
Mediterranes Seehechtfilet	22,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck Basilikum-Pesto Knoblauch Salatbeilage	
Nordsee-Scholle ohne Gräten	25,90
Zitrone Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck Salatbouquet	
Fish & Chips	22,90
Seehechtfilets im Jever-Bierteig frittierte Kartoffelscheiben Remoulade Salatbeilage	
Fischteller	26,90
Filets von drei Tagesfisch-Variationen Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck Salatbeilage Zitronen-Sahne-Sauce	

Für die Kids

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



vegan



vegetarisch





Haus der Getreuen

Pasta | Gnocchi | Gemüse

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



vegan



vegetarisch





Haus der Getreuen

Unsere süßen Leckereien

Gebackener Apfel mit roter Grütze und Vanilleeis	8,90
Panna Cotta mit Beeren-Sorbet	6,90
Rote Grütze mit Vanille-Sauce	6,90
Schoko-Rum-Mousse mit Zitronen-Sorbet und roter Grütze	9,90
Stell dir deinen eigenen Eisbecher zusammen	2,00
pro Kugel Eis	
Vanille Schokolade Beeren-Sorbet Zitronen-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

Jever Pilsener	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Alster vom Jever Pilsener Zitrone, Orange oder Pepsi	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Hövels	0,3 l	4,90
	0,5 l	7,90
Guinness Hop House 13 Lager	0,3 l	4,90
	0,5 l	7,90
Staropramen Premium	0,3 l	4,90
	0,5 l	7,90
Staropramen Dark Lager	0,3 l	4,90
	0,5 l	7,90
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





Haus der Getreuen

Biere aus der Flasche

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

Softdrinks

Pepsi ^{1,9}	0,3 l 3,90 oder 0,5 l 5,90
Pepsi Zero Zucker	0,3 l 3,90 oder 0,5 l 5,90
Schwip Schwap Orange	0,3 l 3,90 oder 0,5 l 5,90
7up	0,3 l 3,90 oder 0,5 l 5,90
Schwip Schwap Cola & Orange	0,3 l 3,90 oder 0,5 l 5,90
Selters Wasser	0,25 l 3,40
medium oder naturell	0,75 l 7,90
Thomas Henry	0,20 l 3,90
Ginger Ale ¹ Bitter Lemon ¹⁰ Tonic Water ¹⁰	
Apfelsaft Rhabarbersaft Johannisbeersaft	0,3 l 3,90
auch als Schorle erhältlich	0,5 l 6,50





Haus der Getreuen

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 Kräutertesorten. Prickelnd mit leichter Minznote		

Roséwein

Bone dry rosé	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 Rotweincuveé aus	0,75 l	26,90
Schwarzriesling, Lemberger & Dornfelder. Feinherb mit einem samtigen aber kräftigem Körper		



JEVER



Haus der Getreuen

Aperitif

Prosecco	0,1 l	3,90
Amerie ¹	0,3 l	8,90
Gespritzter Rhabarberlikör mit Orange ^{1, 2, 12}	0,3 l	8,90

Digestif

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

Brände & Geiste von der Südpfalz-Destillerie

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





Haus der Getreuen

Rum & Whiskey

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

Kaffeespezialitäten & Schokoladen

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

Alle Heißgetränke alternativ mit Hafermilch (vegan) ohne Aufpreis bestellbar

Tee im Glas

Friesentee	3,90
Rooibos Vanille	3,90
Waldbeere	3,90
Nanaminze	3,90
Kräuterharmonie	3,90
Grüner Tee	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 Glutenhaltiges 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

