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!

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!

Friesisches Brauhaus 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.

Friesisches Brauhaus
JEVER

Haus der Getreuen

Saisonale Winterkarte

Unsere regionalen Winterangebote

Steckrübensuppe mit Aprikosen-Thymian-Schmand	9,90
Entenbrust aus regionaler Zucht Butter-Crunch-Klöße | Rotkohl | Enten-Jus	32,90
Gänsebrust aus regionaler Zucht Butter-Crunch-Klöße | Rotkohl | Gänse-Jus	32,90
Gefüllter Bratapfel Rote Grütze | Vanille-Eis	8,90

vegan vegetarisch

Friesisches Brauhaus JEVER

Haus der Getreuen

SPEISEKARTE

Für den kleinen Hunger & Salate

3 kleine Laugenbrötchen 4,90
mit Kräuterbutter

Friesen-Tapas 16,90
geräucherte Forelle | Matjes | eingelegte Champignons
ostfriesischer Küstenkäse | Hausbrötchen | Kräuter-Butter

Cremige Kartoffelsuppe
mit Kräutern 9,90
mit Bierknacker-Mettwurst-Scheiben 12,90

Beilagensalat 6,90

Gartensalat 14,90
mit ostfriesischem Küstenkäse 17,90
mit Tranchen der Hähnchenbrust 18,90
mit Küstenkäse & Tranchen der Hähnchenbrust 22,90

Wähle Dein Lieblings-Dressing:
Orange-Balsamico-Dressing oder Kräuter-Senf-Honig-Dressing

Zu allen Suppen und Salaten servieren wir Dir unsere Hausbrötchen oder unser Hausbrot.

vegan vegetarisch

Friesisches Brauhaus JEVER

Haus der Getreuen

Unsere Klassiker

Labskaus der alten Seefahrer 23,90
Stampf aus Kartoffeln, roter Bete & Rinderbrust |
Spiegelei | Matjesfilet | Gewürzgurke | rote Zwiebeln

“Bäckchen” vom Schwein 23,90
in Rotwein geschmort | Kartoffelstampf |
gebratener Blumenkohl

Mälzer Gockel 23,90
Hähnchenschnitzel in Jever-Malzschrot paniert | Biersauce |
Kartoffelstampf | gebratener Blumenkohl

Hausgemachter Grünkohl 25,90
Kassler-Bratenstück | Oldenburger Pinkel | Oldenburger Mettwurst |
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Senf

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 18,90
dazu Salatbeilage

Unsere Schnitzel vom Strohschwein

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

“Wiener Art” mit Zitrone 20,90
Pilzschnitzel mit Champignon-Rahm-Sauce 22,90
Brauhausschnitzel mit geschmorten Zwiebeln & Spiegelei 23,90
Mälzer Schnitzel paniert in Jever-Malzschrot | Biersauce 23,90

vegan vegetarisch

Friesisches Brauhaus JEVER

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

Für die Kids

Pommes-Frites	6,90
Reibekuchen mit Apfelmus	7,90
Kleines Schnitzel mit Pommes	10,90
Kleines Schnitzel mit Kartoffelstampf und Brokkoli	12,90
Kleine Gemüsepfanne mit Kartoffelstampf	11,90

vegan vegetarisch

Friesisches Brauhaus JEVER

Haus der Getreuen

Pasta | Gnocchi | Gemüse

Geschwenkte Gnocchi in Basilikum-Pesto Brokkoli | Blumenkohl | Tomate	17,90
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 Brokkoli | Brechbohnen	17,90
mit Seehecht-Filet-Scheiben	20,90
mit Tranchen der Hähnchenbrust	20,90
Geschwenkte Gnocchi in Trüffel-Butter-Sauce Brechbohnen | rote Zwiebeln	19,90
mit Tranchen der Hähnchenbrust	23,90
Tagliatelle mit Trüffel-Sahne-Sauce Brokkoli | Parmesan	19,90
mit Tranchen der Hähnchenbrust	23,90
Tagliatelle in Tomaten-Knoblauch-Sauce Brokkoli	17,90
mit Tranchen der Hähnchenbrust | Parmesan	20,90
mit Seehecht-Filet | Parmesan	20,90
Tagliatelle in Basilikum-Pesto Tomate | Tranchen der Hähnchenbrust | Parmesan	23,90

vegan vegetarisch

Friesisches Brauhaus JEVER

Haus der Getreuen

Unsere süßen Leckereien

Panna Cotta mit Beeren-Sorbet	6,90
Rote Grütze mit Vanille-Sauce	6,90
Stell dir deinen eigenen Eisbecher zusammen pro Kugel Eis Vanille | Schokolade | Beeren-Sorbet | Zitronen-Sorbet	2,00

Friesisches Brauhaus 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 Fetköter.

Biere vom Fass

Jever Pilsener	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Alster vom Jever Pilsener	0,3 l	3,90
Zitrone, Orange oder Pepsi	0,5 l	5,90
Hövels	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)	0,3 l	3,90
Zitrone, Orange oder Pepsi	0,5 l	5,90

Friesisches Brauhaus JEVER

Haus der Getreuen

Biere aus der Flasche

Allgäuer Büble Edelweissbier	0,5 l	6,50
Allgäuer Büble Edelweissbier (alkoholfrei)	0,5 l	6,50
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
Apfelsaft | Johannisbeersaft				0,3 l	3,90
auch als Schorle erhältlich				0,5 l	6,50

Friesisches Brauhaus JEVER

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

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

Friesisches Brauhaus JEVER

Haus der Getreuen

Aperitifs

Prosecco		0,1 l	3,90
Aperol	1, 2, 12	0,3 l	8,90

Digestifs & Liköre

Jever Bierlikör	4 cl	4,90
Linie Aquavit	2 cl	3,40
Doppelkorn	2 cl	3,40
Ramazzotti	2 cl	3,90
Friesengeist	2 cl	3,90
Grappa Andrea do Ponte Prosecco	2 cl	4,90
Sambuca	2 cl	4,20
Dornfelder-Likör	2 cl	4,90

Brände & Geiste von der Südpfalz-Destillerie

Williams-Christ-Birnenbrand	2 cl	6,90
Orangengeist	2 cl	6,90

Friesisches Brauhaus zu Jever
JEVER

Haus der Getreuen

Rum & Whiskey

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

Kaffeespezialitäten & Schokoladen

Tasse Café Crema	3,40
Becher Café	4,20
Espresso	3,40
Espresso Doppio	4,20
Espresso Macchiato	3,70
Espresso Macchiato Doppio	4,70
Affogato	4,90
Cappuccino	4,90
Milchkaffee	4,90
Latte Macchiato	4,90
Lindt Trinkschokolade	4,90

Alle Heißgetränke alternativ mit Hafermilch (vegan) ohne Aufpreis bestellbar

Tee im Glas

Friesentee	3,90
Rooibos Vanille	3,90
Insel der Sinne | Ayurvedischer Kräutertee	3,90
Grüner Tee	3,90
Nana-Minze	3,90

Friesisches Brauhaus JEVER

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	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	

Friesisches Brauhaus JEVER