



Speisen

INSTAGRAM: @GUTESTUBENORDERNEY

Alle Preisangaben verstehen sich in Euro
inklusive Mehrwertsteuer.

Die Legende zu den Zusatzstoffen,
Allergenen sowie weitere Hinweise finden Sie auf
der letzten Seite.

Herzlich Willkommen

Hier in unserer GUTEN STUBE servieren wir Ihnen täglich klassische Lieblinge à la carte sowie die eine oder andere Empfehlung vom Küchenteam.

Die saisonale Speisenauswahl haben Sie vor sich liegen, zusätzliche Freuden aus der Küche teilen wir ihnen gerne persönlich mit.

Soviel zur Theorie. Nun zur Praxis!
Wie wäre es mit einem Aperitif vorweg?

GRAND 75

Grand Marnier, frischer Zitronensaft,
eiskalter Champagner
13,00

Weitere Aperitifs, Heißes zum Aufwärmen, Kaltes zum Erfrischen, unsere Weinauswahl sowie alle anderen ausgewählten Getränke finden Sie in der entsprechenden Karte.

Wir wünschen guten Appetit & einen schönen Abend!

P.S.: In der VILLA BREEKSEE kann man übrigens auch wunderbar übernachten. Mehr unter villabreeksee.de!

Vorweg

QUINOA-MELONENSALAT

Schmelztomate | Pflücksalat

Himbeer-Vinaigrette_{k,1}

11,50

mit geflammtem Ziegenkäse +7,50

mit hausgebeiztem Gin-Lachs_{k,1} +9,50

WILDKRÄUTERSALAT

Cranberry | Paprika | Tomate | geröstete Kerne | Brotchips

hausgemachte Balsamico-Vinaigrette_{5,a,b,k,j}

9,50

HUMMERSCHAUMSUPPE

mit frischen Krabben und Portwein_{1,2,b,f,i,k}

13,50

KLEINES FRIESENTRIO

Räucherlachs | Nordseekrabben

milder Kuttermatjes | Salatbouquet

Honig-Senfsauce_{1,2,e,f,i,k}

21,00

Vegetarisch

BERGKÄSE-SPINAT-SEMMELKNÖDEL

in der Kokotte serviert
mit gebratenen Waldpilzen in Rahm, Schnittlauch_{b,e,f,i}
23,50

FRISCHE BANDNUDELN

junge Spinatblätter, getrocknete Tomaten
marinierte Basilikum-Auberginen
Kirschtomaten, Parmesan
garniert mit frischen Gartenkräutern_{b,e,f,i}
22,50

Vegan

AUSTERNPILZ-GRAUPEN-RISOTTO

gebratener wilder Broccoli
Karottengemüse, Frühlingslauch
Petersilie-Nuss-Pesto_{i,k}
23,50

WÜRZIGES KICHERERBSEN-CURRY

Kaiserschoten, Paprika,
Spinat und Basmatireis_i
21,50

Meer

SCHOLLENFILET À LA GUTE STUBE

Speck, Zwiebeln, Champignons

Kirschtomaten, Gartensalat_{1,4,b,f,i,k}

27,50

dazu frische Nordseekrabben₁

+7,00

ISLAND-ROTBARSCHFILET

auf der Haut gebraten

Tomaten-Pfefferbutter

Pfannengemüse_{b,f,i}

31,50

„DE PANNTJEFISK“

verschiedene Fischfilets

Mandel-Blattspinat, Wildkräutersauce_{b,f,i,k}

29,50

STEINKÖHLER

gebraten mit Honig-Zitronen-Kruste

sautiertem Fenchel-Zucchini-gemüse

Aprikose-Safran-Tapenade_{1,4,b,e,f,i}

30,00

Land

SCHAUFELSTÜCK VOM WEIDERIND & GAMBARETTI

geschmort in Bier-Pfeffersauce

mit gegrillten Garnelen

Spargoli, Nusskarotte, rotes Zwiebelconfit_{i,k,l,f}

32,50

FILETTOPF VOM LANDSCHWEIN

Spitzen vom Schweinefilet gebraten

mit Balsamico-Schalotten-Sauce

zweierlei Bohnen, Trauben, Kirschtomaten_{i,k}

31,00

KIKOK MAISPOULARDENBRUST

krossgebraten, Orangensenf-Rosmarinjus

Karotten-Spitzkohlgemüse_{i,k,l}

32,50

KALBSSCHNITZEL

klassisch nach Wiener Art

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat_{2,b,e,f,k}

29,50

Beilage

Bei unseren Hauptgerichten vom Land und aus dem Meer
überlassen wir Ihnen die Wahl: Suchen Sie sich einfach
Ihre Lieblingsbeilage aus.
Empfehlungen geben wir natürlich trotzdem gerne.

**HERZHAFTE BRATKARTOFFELN | SALZKARTOFFELN |
KARTOFFELPÜREE | POMMES FRITES | BANDNUDELN |
KARTOFFELGRATIN**

b, e, f, i

Hinterher

LÜTTJE SLICKERBECK

warmes Schokoladenkuchlein
Bourbon-Vanilleeis
Karamellsauce mit Meersalz_{a,b,e,f}
11,50

VANILLE-TEEPARFAIT

aufgesetzte Rumrosinen
Nusscrumble und Beerenkompott_{a,b,e,f,k}
12,50

Süß oder lieber alkoholisch?
Die Varianten für hinterher finden Sie
hier. Für einen Überblick über unsere Schnäpse bringen
wir Ihnen gerne noch einmal die Getränkekarte.

Unsere Empfehlung:

SASSE

Münsterländer Lagerkorn
2 cl 3,50

Kaffeespezialitäten

Espresso

einfach 3,60 | doppelt 5,50

Kaffee Crema

3,70

Café au Lait_ε

4,20

Cappuccino_ε

4,20

Heiße Schokolade

4,00 | Sahne +1,00

Unsere Kaffeespezialitäten enthalten Koffein

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff / Benzoesäure / Natriumnitrit / Natriumbenzoat
2. mit Säuerungsmittel / Zitronensäure / E575 Zitronensäure L (+) Weinsäure
3. mit Geschmacksverstärker / Mononatriumglutamat
4. mit Antioxidationsmittel / Isoascorbinsäure / Natriumisoascorbat
5. mit Farbstoff / Ammonsulfit - Zuckerkulör/ Carotin
6. mit Süßungsmittel Saccharin
7. mit Phosphat
8. „gewachst“ Limette / Zitrusfrüchte
9. „geschwärzt“
10. „geschwefelt“ Trockenobst / Rosinen
11. Phenylalaninquelle / Süßungsmittel Aspartam

Allergene

- a. Nüsse, Schalenfrüchte
- b. Mehl (Gluten)
- c. Krebs-Weichtieren
- d. Fisch
- e. Eier
- f. Milch-Milcheiweiß (Laktose)
- g. Erdnüsse
- h. Lupinien
- i. Sellerie
- j. Sesam
- k. Schwefeldioxid (SO₂) und Sulphit
- l. Senf
- m. Soja

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Schalenfrüchte, Mehl (Gluten), Krebs-Weichtieren, Fisch, Eier, Milch-Milcheiweiß (Laktose), Erdnüsse, Lupinien, Sellerie, Sesam, Sulfit, Senf, Soja enthalten.

Bitte informieren Sie uns über Ihre Allergien. Vielen Dank!



Gute Stube

in der Villa Breeksee

Damenpfad 20 | 26548 Norderney | Telefon: 04932/809191
info@gutestube-norderney.de | gutestube-norderney.de

Reservierungen nehmen wir per Telefon oder online über unsere
Internetseite entgegen. Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie
ebenfalls stets online.

Die GUTE STUBE ist ein Restaurant der Creutzenberg GmbH & Co. KG.