



# Speisen

WINTER 2019 | 2020

Alle Preisangaben verstehen sich in Euro  
inklusive Mehrwertsteuer.  
Die Legende zu den Zusatzstoffen,  
Allergenen sowie weitere Hinweise finden Sie  
auf der letzten Seite.



# Vorweg

## Bunte Bete

mit winterlichen Blattsalaten  
in Himbeervinaigrette  
Kirschtomaten, geröstete Nüsse<sub>a,b,k,j</sub>  
7,00

mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler<sub>f</sub>  
10,00

mit Nordseekrabben<sub>1,2</sub>  
13,50

## Frischer Pflücksalat

geröstete Kürbiskerne  
hausgemachte Balsamico-Vinaigrette<sub>5,k</sub>  
5,50

## Karottencremesuppe

mit Ingwer verfeinert  
geröstete Vollkorncroutons<sub>b,f,i</sub>  
6,00

## Friesische Krabbensuppe

mit Portwein<sub>1,2,f,i,k</sub>  
8,00

# Ostfriesisches

## Kuttermatjes an Apfel-Zwiebelsauce

Grüne Bohnen, Butterkartoffeln<sub>2,e,f,i</sub>  
12,00

## Ostfriesentrio

Räucherlachs, Brathering  
Matjes „Hausfrauen Art“  
Salatbouquet, Friesenkruste<sub>1,e,f,i</sub>  
13,50

## Norderneyer Abendbrot

Kuttermatjes, Zwiebeln  
Norderneyer Meersalzschinken  
Nordseesalami vom Inselmetzger  
Gurke, Sanddorn dip  
Schwarzbrot<sub>1,2,4,b,f,i</sub>  
13,50

## dartoo

zu diesen Gerichten  
servieren wir wahlweise

Krabben mit Spiegelei<sub>1,2</sub>  
6,00

# Vegetarisches

## Gratinierter Blattspinat

zubereitet und serviert in der Kokotte  
Nusschampignons, Schafskäsesauce  
Sesamkartoffeln<sub>b,f,i,j</sub>  
14,00

## Frische Bandnudeln

mit Waldpilz-Zwiebellauchgemüse  
Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne  
Parmesan, garniert mit Gartenkräutern<sub>1,a,b,e,f</sub>  
12,50

# Meer

Schollenfilet á la Gute Stube  
Speck, Zwiebeln, Champignons  
Kirschtomaten, Shrimps<sub>b,f,i</sub>  
18,00

Nordsee-Kabeljaufilet  
auf Wurzelgemüse im Sud<sub>f,i,k</sub>  
19,00

Island-Rotbarschfilet  
auf der Haut gebraten<sub>b,f,i</sub>  
19,50

De Panntjefisk  
Variationen von Fischfilets<sub>b,f,i</sub>  
17,50

Filet vom Zander  
mit Mandelbutter<sub>b,f,i</sub>  
18,50

# Land

Rumpsteak  
- circa 200g -  
nach Wunsch gebraten<sub>i,1</sub>  
24,50

Schweinefilet  
- circa 190g -  
mit frischen Gartenkräutern  
im Ganzen angebraten<sub>i,1</sub>  
18,50

Kalbsschnitzel  
klassisch nach Wiener Art<sub>b,e,f,i,j,1</sub>  
20,00

Französische Maispouardenbrust  
kross gebraten  
mit frischem Rosmarin<sub>i,1</sub>  
17,50



# Beilagen

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

Herzhafte Bratkartoffeln | Salzkartoffeln |  
Kartoffelpüree | Pommes frites | Bandnudeln |  
Kartoffelgratin  
b, e, f, i, j

und

Broccoli | Erbsen & Möhren | Grüne Bohnen |  
Gemischter Pflücksalat | Gebratene Waldpilze |  
Mandel-Blattspinat | Marktgemüse  
a, f, j, k, l, m

und

To Fisk  
Wildkräutersauce | Honig-Senf-Mayonaise |  
Mandelbutter | Meerrettichsauce |  
Hausgemachte Kräuterbutter  
b, e, f, i, j, k, l

To Fleesk  
Englische Pfefferrahmsauce | Honig-Senf-Mayonaise |  
Hausgemachte Kräuterbutter | Portweinjus |  
Meerrettichsauce  
b, e, f, i, j, k, l

# Hinterher

## Lüttje Slickerbeck

warmes Schokoladenküchlein, Bourbon-Vanilleeis  
Karamellsauce mit Meersalz verfeinert<sub>a,b,e,f,k</sub>  
7,00

## Kürbiskern-Krokantparfait

hausgemacht mit Gewürzkirschen<sub>a,e,f,k</sub>  
6,50

## De Ostfrees

Kuhmilch- und Schafskäse von Ostfriesischen Bauern  
marinierte Schalotten, Tessiner Feigensenf  
dazu Bauernbrot<sub>s,b,f,i,j</sub>  
9,50

\*\*\*

Süß, herzhaft oder lieber alkoholisch?  
Die ersten beiden 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 2,90

# Kaffeespezialitäten

Espresso  
2,50

Doppelter Espresso  
3,50

Tasse Kaffee  
2,30

Café au Lait<sub>f</sub>  
2,90

Cappuccino<sub>f</sub>  
2,90

Heiße Schokolade  
2,90 (+ Sahne 0,50)

Unsere Kaffeespezialitäten enthalten Koffein.



# Menü des Tages

Bei uns können Sie auf zwei Arten Ihr Abendessen aussuchen. Die erste Variante steht in Verbindung mit dieser Karte: Sie wählen direkt á la carte bei uns Ihre Lieblings Speisen aus.

Die zweite Variante ist unser MENÜ DES TAGES. Enstanden aus der Idee der klassischen Halbpension, möchten wir auch Nicht-Hausgästen diese Möglichkeit eröffnen. Wir servieren nach Anmeldung bis 11.30 Uhr täglich ein 3-Gang- oder wahlweise 2-Gang-Menü nach Vorschlag unseres Küchenchefs. Das Menü wechselt von Tag zu Tag. Den Hauptgang suchen Sie sich am Abend aus drei verschiedenen Varianten (Fisch | Fleisch | Vegetarisch) an Ihrem Tisch aus.

Vorspeise + Hauptgang | 19,50 €

Vorspeise + Hauptgang + Dessert | 23,00 €

Anmeldung täglich bis 11.30 Uhr persönlich, telefonisch oder über unsere Internetseite (bitte online im Kommentarfeld vermerken, ob zwei oder drei Gänge serviert werden sollen). Die Menüs der nächsten Tage finden Sie ebenfalls online oder an der Pinnwand im Eingangsbereich.

Telefon: 04932/809191 | [gutestube-norderney.de](http://gutestube-norderney.de)

Bitte beachten Sie die begrenzten Kapazitäten. Die spontane Teilnahme am MENÜ DES TAGES ist auf Anfrage gegen Aufpreis möglich.

*Ferienquartier gesucht?*



# Villa Brecksee

Norderney

# Villa Brecksee



Manchmal ist es einfach Zeit für ein bisschen frischen Wind um die Ohren. Egal ob die Sonne von oben oder der Regen von der Seite kommt.

Wir haben da was.

Achtzehn Zimmer, davon viele mit dem atemberaubenden Blick auf die wilde Brandungszone der Nordsee, in denen die Seele baumeln darf und Füße hochgelegt werden sollen.

Luftige Räume, minimalistischer Charme zwischen Bäderhausstil und einundzwanzigstem Jahrhundert sowie eine traumhafte Position zwischen Strand und Stadt stellen die entspannte Ausgangslage für Wellen, Wind, Sand und Salz auf der Insel.

In allen Zimmern der Villa schläft es sich gemütlich auf Boxspringbetten, der SmartTV sowie die Bluetooth-Musikbox garantieren eine Unterhaltung wie zu Hause und ein Kühlschrank sorgt stets dafür, dass Ihre Getränke kalt bleiben. Im Badezimmer warten eine Regendusche sowie Shampoo & Co. auf Sie.  
Es ist ja schließlich Urlaub.

Lassen Sie den Alltag mal Alltag sein und haben Sie eine gute Zeit auf unserer schönen Insel. Wir freuen uns riesig auf Ihren Besuch.

Jetzt buchen.

[villabreeksee.de](http://villabreeksee.de) | [info@villabreeksee.de](mailto:info@villabreeksee.de)  
Telefon: 04932/8090



P.S.: Das Frühstück in unserem Restaurant GUTE STUBE ist für alle Übernachtungsgäste inklusive.

# Saison 2019

## Zimmerkategorie I

Doppelzimmer (ca. 22m<sup>2</sup>)  
mit Meerblick  
NS | 122,00  
ZS | 154,00  
HS | 205,00

## Zimmerkategorie II

Doppelzimmer (ca. 18m<sup>2</sup>)  
im Dachgeschoss mit Meerblick  
NS | 117,00  
ZS | 148,00  
HS | 198,00

## Zimmerkategorie III

Doppelzimmer (ca. 16-18m<sup>2</sup>)  
zur Landseite  
NS | 108,00  
ZS | 130,00  
HS | 158,00

## Zimmerkategorie IV

Einzelzimmer (ca. 11-15m<sup>2</sup>)  
zur Landseite  
NS | 61,00  
ZS | 74,00  
HS | 88,00

## Frühstück & Abendessen

Frühstücksbuffet | inklusive  
2-Gang-Menü am Abend | 19,50  
3-Gang-Menü am Abend | 23,00

Alle Preisangaben pro Zimmer/Übernachtung in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Ab einer Buchungsdauer von sieben Übernachtungen. Wochenendzuschlag unter sieben Übernachtungen für 1 Person = 10,00, 2 Personen = 20,00.

Saisonzeiten: NS | 03.11.-20.12.2019, ZS | 22.09.-03.11.2019, HS | bis 22.09.2019 & 20.12.2019-05.01.2020.

Änderungen vorbehalten.



# Saison 2020

## Zimmerkategorie I

Doppelzimmer (ca. 22m<sup>2</sup>)

mit Meerblick

NS | 125,00

ZS | 158,00

HS | 210,00

## Zimmerkategorie II

Doppelzimmer (ca. 18m<sup>2</sup>)

im Dachgeschoss mit Meerblick

NS | 120,00

ZS | 151,00

HS | 202,00

## Zimmerkategorie III

Doppelzimmer (ca. 16-18m<sup>2</sup>)

zur Landseite

NS | 111,00

ZS | 133,00

HS | 162,00

## Zimmerkategorie IV

Einzelzimmer (ca. 11-15m<sup>2</sup>)

zur Landseite

NS | 63,00

ZS | 76,00

HS | 90,00

## Frühstück & Abendessen

Frühstücksbuffet | inklusive

2-Gang-Menü am Abend | 19,50

3-Gang-Menü am Abend | 23,00

Alle Preisangaben pro Zimmer/Übernachtung in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Ab einer Buchungsdauer von sieben Übernachtungen. Wochenendzuschlag/Nacht unter sieben Übernachtungen für 1 Person = 10,00, 2 Personen = 20,00.

Saisonzeiten: NS | 05.01.-15.03.2020, 01.11.-18.12.2020, ZS | 15.03.-09.04.2020, 13.04.-26.04.2020, 20.09.-01.11.2020, HS | 09.04.-13.04.2020, 26.04.-20.09.2020, 18.12.2020-03.01.2021. Änderungen vorbehalten.

### Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff / Benzoesäure / Natriumnitrat / Natriumbenzonat
2. mit Säuerungsmittel / Citronensäure / E575 Citronensäure 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 (SO<sub>2</sub>) 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.





# Gute Stube

im der Villa Breeksee

Damenpfad 20 | 26548 Norderney | Telefon: 04932/809191  
[info@gutestube-norderney.de](mailto:info@gutestube-norderney.de) | [gutestube-norderney.de](http://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.