Speisen

FRÜHJAHR 2020

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.

03/2020 Creutzenberg GmbH & Co. KG

Herzlich Willkommen

Hier in unserer GUTEN STUBE servieren wir Ihnen täglich klassische Lieblinge á la carte sowie unser MENÜ DES TAGES. Die saisonale Speisenauswahl á la carte haben Sie vor sich liegen, sollten Sie einen Blick in die Menüs der nächsten Abende werfen wollen, sprechen Sie uns gerne an. Mehr dazu finden Sie auf einer der hinteren Seiten dieser Karte.

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

ERDBEER-CHILI-SECCO
Erdbeer-Chililikör, Prosecco, Soda,
frische Beeren, frische Minze
6,50

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

KOHLRABI-CARPACCIO
gebratene Birne, Rucola, Pistazien-Himbeerkrokant
weiße Balsamico-Vinaigrette[a,b,k,j]
7,50

mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler[f]
10,00

mit Nordseekrabben[1,2]
13,50

FRISCHER PFLÜCKSALAT
geröstete Kürbiskerne
hausgemachte Balsamico-Vinaigrette[5,k]
5,50

KRESSE-SENFCREMESUPPE
mit knusprig angebratenen Vollkorncroutons[b,f,i]
6,00

FRIESISCHE KRABBENSUPPE
mit Portwein[1,2,f,i,k]
8,00

Ostfriesisches

KUTTERMATJES AN APFEL-ZWIEBELSAUCE

Grüne Bohnen, Butterkartoffeln[2,e,f,i]

12,00

OSTFRIESENTRIO

Räucherlachs, Brathering

Matjes „Hausfrauen Art"

Salatbouquet, Friesenkruste[1,e,f,i]

14,00

NORDERNEYER ABENDBROT

Kuttermatjes, Zwiebeln

Norderneyer Meersalzschinken

Nordseesalami vom Inselmetzger

Gurke, Sanddorndip

Schwarzbrot[1,2,4,b,f,i]

13,50

+ DARTOO

zu diesen Gerichten
servieren wir wahlweise
Krabben mit Spiegelei[1,2]

6,00

Vegetarisch

GRATINIERTER BLATTSPINAT

zubereitet und serviert in der Kokotte
Nusschampignons, Schafskäsesauce
Sesamkartoffeln[b,f,i,j]
14,50

FRISCHE BANDNUDELN

mit Waldpilzen, Frühlingslauch
Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne
Parmesan, garniert mit frischen Gartenkräutern[1,a,b,e,f]
13,00

Vegan

QUINOA-ROTE LINSEN-RISOTTO

gebratener grüner Spargel, Tomaten
Karotten, Oliven, Kapern, Frühlingslauch
frische Gartenkräuter und Senf-Sojamayonnaise
14,50

Meer

SCHOLLENFILET Á LA GUTE STUBE
Speck, Zwiebeln, Champignons
Kirschtomaten, Shrimps$_{b,f,i}$
19,50

NORDSEE-KABELJAUFILET
auf Wurzelgemüse im Sud$_{f,i,k}$
19,00

ISLAND-ROTBARSCHFILET
auf der Haut gebraten$_{b,f,i}$
20,50

DE PANNTJEFISK
Variationen von Fischfilets$_{b,f,i}$
18,50

FILET VOM ZANDER
in Zitronen-Thymianbutter gebraten$_{b,f,i}$
19,00

Land

RUMPSTEAK
- circa 200g -
nach Wunsch gebraten[i,l]
24,50

SCHWEINEFILET
- circa 190g -
mit frischen Gartenkräutern
im Ganzen angebraten[i,l]
19,00

KALBSSCHNITZEL
klassisch nach Wiener Art[b,e,f,i,j,l]
20,00

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST
kross gebraten
mit frischem Rosmarin[i,l]
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.

BEILAGE NO. I

Herzhafte Bratkartoffeln | Salzkartoffeln | Kartoffelpüree | Pommes frites | Bandnudeln | Kartoffelgratin

b,e,f,i,j

BEILAGE NO. II

Broccoli | Erbsen & Möhren | Grüne Bohnen | Gemischter Pflücksalat | Gebratene Waldpilze | Mandel-Blattspinat | Marktgemüse

a,f,j,k,l,m

BEILAGE NO. III

To Fisk: Wildkräutersauce | Honig-Senf-Mayonaise | Mandelbutter | Meerrettichsauce | Hausgemachte Kräuterbutter

b,e,f,i,j,k,l

To Fleesk: Englische Pfefferrahmsauce | Portweinjus | Honig-Senf-Mayonaise | Hausgemachte Kräuterbutter | Meerrettichsauce

b,e,f,i,j,k,l

Hinterher

LÜTTJE SLICKERBECK

warmes Schokoladenküchlein, Bourbon-Vanilleeis
Karamellsauce mit Meersalz verfeinert[a,b,e,f,k]
7,00

HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE

warme Vanillesauce, Mandelkronkant[a,e,f,k]
5,50

DE OSTFREES

Kuhmilch- und Schafskäse von Ostfriesischen Bauern
marinierte Schalotten, Tessiner Feigensenf
dazu Bauernbrot[5,b,f,i,j]
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
einfach 2,60 | doppelt 3,90

Kaffee
2,50

Café au Lait$_{f}$
3,20

Cappuccino$_{f}$
3,20

Heiße Schokolade
3,10 | 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 Lieblingsspeisen 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 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

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

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff / Benzosäure / Natriumnitrat / Natrium benzonat
2. mit Säuerungsmittel / Citronensäure / E575 Citronensäure L (+) Weinsäure
3. mit Geschmacksverstärker / Mononatriumglutamat
4. mit Antioxidationsmittel / Isoascorbinsäure /Natriumisoascor bat
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

im 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.