



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 unsererer GUTEN STUBE servieren wir Ihnen täglich klassische Lieblinge á 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
12,00

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

QUACKELBUSCH-LACHS

mit Gin zart gebeizter Lachs
Meersalz und Limette
Gurkenstroh, Wildkräutersalat
Himbeervinaigrette_{a,b,k,j,l}
14,50

FRISCHER PFLÜCKSALAT

geröstete Kerne, Vollkorn-Croutons
hausgemachte Balsamico-Vinaigrette_{a,b,k,j}
8,00

HUMMERSCHAUMSUPPE

mit frischen Krabben und Portwein_{1,2,f,i,k}
11,00

KLEINES FRIESENTRIO

Räucherlachs, frische Nordseekrabben
milder Kuttermatjes
Salatbouquet_{1,2,e,f,i,k,j}
15,50

Vegetarisch

GRATINIERTER BLATTSPINAT

zubereitet und serviert in der Kokotte
Nusschampignons, Schafskäsesauce
Sesamkartoffeln_{b,f,i,j}
19,00

FRISCHE BANDNUDELN

mit Waldpilzen, Frühlingslauch
Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne
Parmesan, garniert mit frischen Gartenkräutern_{1,a,b,e,f}
18,00

Vegan

QUINOA-ROTE LINSEN-RISOTTO

gebratener wilder Broccoli, Tomaten
Karotten, Oliven, Kapern, Frühlingslauch
frische Gartenkräuter und Senf-Sojamayonnaise₁
19,50

Meer

SCHOLLENFILET Á LA GUTE STUBE

Speck, Zwiebeln, Champignons
Kirschtomaten, frische Nordseekrabben
Gartensalat^{,1,2,bf,i}
23,50

dazu frische Nordseekrabben
+6,50

ISLAND-ROTBARSCHFILET

auf der Haut gebraten
Tomaten-Pfefferbutter
Pfannengemüse^{b,f,i,}
26,50

DE PANNTJEFISK

verschiedene Fischfilets
Mandel-Blattspinat, Wildkräutersauce^{b,f,i,k}
25,00

GLASIERTER KABELJAU

in Zitronen-Thymian-Honigbutter gebraten
sautiertes Karotten-Spitzkohlgemüse, Ingwer^{b,f,i}
27,50

Land

RUMPSTEAK VOM FRIESISCH RIND

- circa 220g, klassisch mit Fettrand -
Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce
sautierte Waldpilze, Grüne Bohnen
nach Wunsch gebraten_{f,i,k,l}
34,00

FILET VOM LANDSCHWEIN

- mit Meersalzschenken-Chips, Sauce béarnaise
kleines Marktgemüse, wilder Broccoli_{e,f,i,j,k,l}
32,50

LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE

- gratiniert, mit Thymianjus und
mediterranem Schmorgemüse_{b,f,i,j,k,l}
32,50

KALBSSCHNITZEL

- klassisch nach Wiener Art
Preiselbeeren, frischer Gartensalat_{b,e,f,i,j,k,l}
26,50

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,j

Hinterher

LÜTTJE SLICKERBECK

warmes Schokoladenküchlein, Bourbon-Vanilleeis
Karamellsauce mit Meersalz verfeinert_{a,b,e,f,k}
9,00

GEFLAMMTE KARAMELLCREME

weißes Sauerrahm-Schokoladenparfait
Nusscrumble, frische Beeren_{b,e,f}
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 3,00

Kaffeespezialitäten

Espresso
einfach 3,00 | doppelt 4,70

Kaffee Crema
3,20

Café au Lait_f
3,60

Cappuccino_f
3,60

Heiße Schokolade
3,30 | Sahne +0,50

Unsere Kaffeespezialitäten enthalten Koffein.

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff / Benzoesäure / Natriumnitrat / Natriumbenzoat
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 (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.