



# 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](http://villabreeksee.de)!

# Vorweg

## **QUACKELBUSCH-LACHS**

mit Gin zart gebeizter Lachs  
Meersalz und Limette  
Gurkenstroh, Wildkräutersalat  
Himbeervinaigrette<sub>a,b,k,j,l</sub>  
15,50

## **FRISCHER PFLÜCKSALAT**

geröstete Kerne, Vollkorn-Croutons  
hausgemachte Balsamico-Vinaigrette<sub>a,b,k,j</sub>  
9,00

## **HUMMERSCHAUMSUPPE**

mit frischen Krabben und Portwein<sub>1,2,f,i,k</sub>  
11,00

## **KLEINES FRIESENTRIO**

Räucherlachs, frische Nordseekrabben  
milder Kuttermatjes  
Salatbouquet<sub>1,2,e,f,i,k,j</sub>  
16,50

# Vegetarisch

## **BERGKÄSE-SPINAT-SEMMELKNÖDEL**

- in der Kokotte serviert -  
mit gebratenen Waldpilzen in Rahm

Schnittlauch<sub>b, f, i, j</sub>

21,00

## **FRISCHE BANDNUDELN**

Broccoli, getrocknete Tomaten, Lauchzwiebeln  
Kirschtomaten, Basilikumöl, Parmesan  
garniert mit frischen Gartenkräutern<sub>l, a, b, e, f</sub>

19,50

# Vegan

## **GRAUPEN-QUITTEN-RISOTTO**

gebratener wilder Broccoli  
Karotten-Staudenselleriegemüse, Frühlingslauch

Rauke-Senfpesto<sub>i</sub>

19,50

# Meer

## **SCHOLLENFILET Á LA GUTE STUBE**

Speck, Zwiebeln, Champignons  
Kirschtomaten, Gartensalat<sub>2,bf,i</sub>  
24,00

dazu frische Nordseekrabben  
+6,50

## **ISLAND-ROTBARSCHFILET**

auf der Haut gebraten  
Tomaten-Pfefferbutter  
Pfannengemüse<sub>b,ε,i,</sub>  
27,50

## **DE PANNTJEFISK**

verschiedene Fischfilets  
Mandel-Blattspinat, Wildkräutersauce<sub>b,ε,i,k</sub>  
25,50

## **EISMEERLACHS**

Limetten-Knusperhaube, junges Kohlrabistroh  
Honig-Senfmayonaise<sub>b,ε,i</sub>  
31,00

# Land

## **RUMPSTEAK VOM FRIESISCH RIND**

- circa 200g, klassisch mit Fettrand -  
Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce  
sautierte Waldpilze, Grüne Bohnen  
nach Wunsch gebraten<sub>f,i,k,l</sub>  
35,00

## **FILET VOM LANDSCHWEIN**

mit Meersalzschenken-Chips, Sauce béarnaise  
kleines Marktgemüse, wilder Broccoli<sub>e,f,i,j,k,l</sub>  
32,50

## **KIKOK-MAISPOULARDENBRUST**

kross gebraten, Orangensenf-Rosmarinjus  
Karotten-Spitzkohlgemüse<sub>b,f,i,j,k,l</sub>  
29,50

## **KALBSSCHNITZEL**

klassisch nach Wiener Art  
Preiselbeeren, frischer Gartensalat<sub>b,e,f,i,j,k,l</sub>  
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<sub>a,b,e,f,k</sub>  
9,00

## **GEFLAMMTE KARAMELCREME**

geeister Vanilletrüffel  
Himbeersorbet und Nusscrumble<sub>b,e,f</sub>  
11,00

\*\*\*

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<sub>f</sub>  
3,60

Cappuccino<sub>f</sub>  
3,60

Heiße Schokolade  
3,30 | Sahne +0,50

Unsere Kaffeespezialitäten enthalten Koffein.

### 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.

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](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.