



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
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
karamellisierte Nüsse
Apfelvinaigrette_{k,1}
11,50

mit geflammtem Ziegenkäse
+7,50

mit hausgebeiztem Gin-Lachs_{k,1}
+9,00

WILDKRÄUTERSALAT

Radieschen, Paprika, Tomate
geröstete Kerne, Brotchips
hausgemachte Balsamico-Vinaigrette_{5,a,b,k,j}
9,50

HUMMERSCHAUMSUPPE

mit frischen Krabben und Portwein_{1,2,f,i,k}
13,00

KLEINES FRIESENTRIO

Räucherlachs, Nordseekrabben
milder Kuttermatjes
Salatbouquet, Honig-Senfsauce_{1,2,e,f,i,k}
19,50

Vegetarisch

BERGKÄSE-SPINAT-SEMMELKNÖDEL

- in der Kokotte serviert -
mit gebratenen Waldpilzen in Rahm

Schnittlauch_{b,e,f,i}

23,50

FRISCHE BANDNUDELN

Broccoli, getrocknete Tomaten, Lauchzwiebeln

Kirschtomaten, Basilikumöl, Parmesan

garniert mit frischen Gartenkräutern_{l,a,b,e,f}

21,50

Vegan

APFEL-GRAUPEN-RISOTTO

gebratener wilder Broccoli

Karotten-Staudenselleriegemüse, Frühlingslauch

Rauke-Senfpesto

21,50

Meer

SCHOLLENFILET Á LA GUTE STUBE

Speck, Zwiebeln, Champignons
Kirschtomaten, Gartensalat_{1,4,b,f,i,k}
27,00

dazu frische Nordseekrabben_{1,2}
+6,50

ISLAND-ROTBARSCHFILET

auf der Haut gebraten
Tomaten-Pfefferbutter
Pfannengemüse_{b,f,i,}
29,50

DE PANNTJEFISK

verschiedene Fischfilets
Mandel-Blattspinat, Wildkräutersauce_{b,f,i,k}
28,50

STEINKOHLER

Meerrettich-Kräuterkruste, junges Marktgemüse
hausgemachte Bacon-Senf-Mayonnaise_{1,4,b,e,f,i}
29,50

Land

SCHAUFELSTÜCK VOM WEIDERIND & GAMBARETTI

geschmort in Bier-Pfeffersauce
mit gegrillten Garnelen
Spargoli, Nusskarotte, rotes Zwiebelconfit_{i,k,1}
32,50

FILETTOPF VOM LANDSCHWEIN

gebratene Spitzen vom Schweinefilet
Balsamico-Schalotten-Sauce
zweierlei Bohnen, Trauben, Kirschtomaten_{i,k}
31,00

KIKOK-MAISPOULARDENBRUST

kross gebraten, Orangensenf-Rosmarinjus
Schmorgemüse_{i,k,1}
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 verfeinert_{a,b,e,f}
10,50

TEE-KARAMELCREME

aufgesetzten Rumrosinen
Pistazieneis und Schokoerde_{a,b,e,f}
12,00

Süß 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 3,50

Kaffeespezialitäten

Espresso
einfach 3,20 | doppelt 4,90

Kaffee Crema
3,30

Café au Lait_f
3,80

Cappuccino_f
3,80

Heiße Schokolade
3,50 | 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 (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.