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.

07/2025 Creutzenberg GmbH & Co. KG

Herzlich Willkommen

Hier in unserer 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

HIRSE-MELONENSALAT

Radieschen, Schmelztomate, Pflücksalat
Himbeervinaigrette$_{k,l}$
11,50

mit geflammtem Ziegenkäse
+7,50

mit hausgebeiztem Gin-Lachs$_{k,l}$
+9,00

WILDKRÄUTERSALAT

Cranberry, Paprika, Tomate
geröstete Kerne, Brotchips
hausgemachte Balsamico-Vinaigrette$_{5,a,b,k,j}$
9,50

HUMMERSCHAUMSUPPE

mit frischen Krabben und Portwein$_{1,2,f,i,k}$
13,50

KLEINES FRIESENTRIO

Räucherlachs, Nordseekrabben
milder Kuttermatjes
Salatbouquet, Honig-Senfsauce$_{1,2,e,f,i,k}$
20,50

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[1,a,b,e,f]
22,50

Vegan

KRESSE-GRAUPEN-RISOTTO
gebratener wilder Broccoli
Karottengemüse, Frühlingslauch
Tomaten-Süssapfel-Chutney[k]
23,50

WÜRZIGES KIRCHERERBSEN-CURRY
Kaiserschoten, Wurzelgemüse, Spinat
und Basmatireis[i]
21,50

Meer

SCHOLLENFILET Á LA GUTE STUBE
Speck, Zwiebeln, Champignons
Kirschtomaten, Gartensalat$_{1,4,b,f,i,k}$
27,50

dazu frische Nordseekrabben$_{1,2}$
+7,00

ISLAND-ROTBARSCHFILET
– auf der Haut gebraten –
gerösteter Blumenkohl, Queller, Pumpernickel
gekörnte Senf-Speckstippe$_{b,f,i,}$
31,50

DE PANNTJEFISK
verschiedene Fischfilets
Mandel-Blattspinat, Wildkräutersauce$_{b,f,i,k}$
29,50

STEINKOHLER
gebraten, mit Honig-Zitronen-Kruste
sautiertem Fenchel-Zucchinigemüse
Aprikose-Safran-Tapenade$_{1,4,b,e,f,i}$
30,00

Land

SCHAUFELSTÜCK VOM WEIDERIND & GAMBARETTI

geschmort in Bier-Pfeffersauce
mit gegrillten Garnelen
Spargoli, Nusskarotte, rotes Zwiebelconfit$_{i,k,l}$
32,50

FILETTOPF VOM LANDSCHWEIN

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

KIKOK-MAISPOULARDENBRUST

kross gebraten, Madeira-Jus
sautierten Waldpilzen, mediterranes Gemüseconfit$_{i,k,l}$
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 Schokoladenküchlein, Bourbon-Vanilleeis
Karamellsauce mit Meersalz verfeinert[a,b,e,f]
11,50

CALVADOS-APFELRAGOUT

Vanillebiskuit, Himbeersorbet,
Limettenschaum[a,b,k]
12,50

***

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 3,60 | doppelt 5,50

Kaffee Crema
3,70

Café au Lait$_{f}$
4,20

Cappuccino$_{f}$
4,20

Heiße Schokolade
4,00 | Sahne +0,70

Unsere Kaffeespezialitäten enthalten Koffein.

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

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.