

## Voor onze kleine gasten

<b>Braadworst</b> met patat <sup>2,3</sup> .....	€ 4.90
<b>Kip nuggets</b> met patat .....	€ 6.50
<b>Macaroni</b> met tomatensaus .....	€ 5.50
<b>Varkensschnitzel</b> met groente en patat .....	€ 8.50
<b>„Kartoffelpuffer“</b> 4 stuks met appelmoes <sup>3</sup> .....	€ 7.50
<b>Portie patat</b> .....	€ 3.00
<b>Pannenkoek</b> Pannenkoek met appelmoes <sup>3</sup> .....	€ 5.90
<b>Pannenkoek</b> met Nutella .....	€ 6.50
<b>Ketchup of majoise</b> .....	elk € 0.50

## Ontbijt en kleine traktaties

### Ontbijt voor langslapers van 10-12 uur



<b>Ons beste</b> .....	€ 10.50
gemengde worst- en kaasplank, gekookte ham, honing, jam, verse roomkaas, 1 gekookt ei, boter, brood en Duitse bolletjes, 1 beker koffie of glas thee, erbij 1 glas jus d'orange <sup>2,3,7</sup>	
<b>Friesen ontbijt</b> .....	€ 10.50
gerookte zalm, roerei met Hollandse garnalen, gekookte ham, kaas, boter, Duitse bolletjes, landbrood en 1 glas jus d'orange <sup>2,3,7</sup>	
<b>Duitse bolletjes</b> met .....	elk € 3.00
Gouda, diverse verse vleeswaren, salami, ham of gekookte ham <sup>2,3,7</sup>	
Matjes of Bismarkharing <sup>2,13,14</sup> .....	€ 3.50
Gerookte zalm .....	€ 4.50
Hollandse garnalen <sup>2</sup> .....	€ 6.00
<b>Koetsiersbroodje</b> Varkensfilet op een Duits bolletje.....	€ 5.50
met bladsalade, tomaat, komkommer en remoulad	
<b>Twee gebakken eieren me bacon</b> <sup>2</sup> .....	€ 5.50
<b>Portie roerei met gekookte ham</b> <sup>2,3,7</sup> .....	€ 5.50
<b>Pannenkoek</b> met appelmoes <sup>3</sup> .....	€ 5.90
<b>Pannenkoek</b> met Nutella .....	€ 6.50

Toevoegingen: <sup>1</sup> met kleurstof, <sup>2</sup> met conserveringsmiddelen, <sup>3</sup> met antioxidanten, <sup>5</sup> met zwaveldioxide, <sup>7</sup> met fosfaat, <sup>13</sup> bevat een bron van fenylalanine, <sup>14</sup> met zoetmiddelen



### Rijstebrij

Wij koken onze rijstebrij ieder dag vers voor u en gebruiken alleen de beste ingrediënten: rijst, melk, boter, rietsuiker en vanille.

met <b>suiker en kaneel</b> .....	€ 5.00
kleine portie € 3.50	
met <b>rabarbercompote</b>	
met <b>appelmoes</b> <sup>3</sup>	
met <b>hete kersen</b>	
met <b>warme kaneel-pruimen</b>	
met <b>verse aardbeien</b> (seizoensgebonden) .....	elk € 6.50
kleine portie elk € 5.00	

### Wij bieden:

- langslaper-ontbijt van 10.00 – 12.00 uur
- regionale verse keuken van 11.30 – 21.00 uur
- heerlijke cake en tarten uit de eigen bakkerij
- wisselende actieavonden van mei t/m september

Beste gasten,  
graag vragen naar onze menukaart met allergieën markerend als u aan een levensmiddelen allergie leidt.



Hofcafé · Restaurant  
**Bauernstuben**



## Menu



## Vit de soepkom

Onze soepen koken wij altijd vers en gebruiken alleen de beste ingrediënten, zeezout, specerijen en kruiden. Natuurlijk zonder smaakversterker en kunstmatige aromastoffen.



- Aardappelsoep** (vegetarisch) ..... € 4.00  
 met „Wiener Würstchen“<sup>1,3</sup> ..... € 4.90  
 met Hollandse garnalen<sup>2</sup> ..... € 5.50
- Fruitige tomatensoep** (vegan) ..... € 4.00  
 een vitamineshot voor iedereen – gewoon lekker
- Borkumer vissoep** ..... € 5.90  
 met visfilet, Pernod en room verfijnd<sup>1</sup>

## Vit onze regio

- Scholfilet** ..... € 15.50  
 „Müllerin Art“, zoals de Chef  
 met gesmolten boter en aardappelen
- Varkensschnitzel „Deichgrafen Art“** ..... € 13.50  
 met gebakken aardappelen, een gebakken ei en Hollandse garnalen<sup>1,2,3,14</sup>
- „Upstöft dicke Bohnen“** ..... € 13.50  
 met gebraden Kassler-Kotelett en lekkere gebakken aardappelen<sup>2,3</sup>
- „Matjes nach Hausfrauen Art“** ..... € 11.50  
 Emders matjesfilet met een appel-ananas-augurk-uien-roomsaus en peterselieaardappelen<sup>1,3,14</sup>
- Kapiteinsontbijt** ..... € 12.50  
 met groote zalm en Hollandse garnalen omringt met salades, gebakken aardappelen en een gebakken ei<sup>2</sup>
- Zeeman's „Labskaus“** ..... € 13.50  
 met gebakken ei en Bismarck-haring, rode biet en augurk<sup>2,13,14</sup>

Wij koken onze Labskaus met de volgende ingrediënten: Aardappelen, wortel, gezouten rundvlees, rode bieten, goede boter en verse kruiden.



# Hofcafé · Restaurant Bauernstuben

## Klassiekers en traditioneels

- „Bauernstuben Krüstchen“** ..... € 12.50  
 2 kleine varkensschnitzel met champignons, uien, gebakken ei en aardappelen
- Onze „Bauernsülze“ (boeren aspic)** ..... € 8.50  
 met gebakken aardappelen, huisgemaakte remouladesaus en garnituur van salades<sup>1,2,3,14</sup>
- Matjes-variaties** ..... € 14.50  
 gerookte paling, Rotwein- en Emders Matjesfilet van de „Matjes- en Feinkostmanufaktur Fokken&Müller“, met diverse sauzen, een garnituur van salades en lekkere gebakken aardappelen<sup>1,2,3,5,14</sup>
- „Smutjes“ vis plate** ..... € 17.50  
 diverse gebraden visfilets, deftig gebakken aardappelen, een gebakken ei en Hollandse garnalen<sup>2</sup>
- Panvis** ..... € 17.50  
 een pan met lekkere gebakken aardappelen diverse visfilets en een mosterd roomsaus. Gegarneerd met gerookte zalm en Hollandse garnalen<sup>2</sup>
- Varkenschnitzel „Wiener Art“** ..... € 11.50  
 met patat
- „Seelachsfilet“ van de grill** ..... € 12.90  
 op gebakken aardappelen met een garnituur van salade en huisgemaakte remoulade
- „Kartoffelpuffer“** ..... € 7.50  
 4 stuks met appelmoes<sup>3</sup>

## Salades

Onze vitamineriaties hebben als basis gemengde salades van het seizoen en worden volgens uw wensen met huisgemaakte dressings getopt.

**Balsamico- French-, kruiden-, huis- of yoghurt dressing**

- Gemengde salades**<sup>1,3,14</sup> ..... € 4.50
- Gemengde salades** ..... € 6.50  
 met tonijn, olijven en uien<sup>1,2,3,14</sup>
- Gemengde salades** met Hollandse garnalen<sup>1,2,3,14</sup> ..... € 7.50

## Salades

- „Salatplatte Ostland“** ..... € 8.50  
 met gebakken ei en gebakken aardappelen<sup>1,3,14</sup>
- „Salatteller Mediteran“** ..... € 10.50  
 met komkommer, tomaat, tzatziki, Feta en gegrilde groente en baguette
- „Fischerin Salat“** ..... € 14.50  
 gebraden visfilet, Hollandse garnalen en gerookte zalm met baguette<sup>1,2,3,14</sup>
- Cesar salad** ..... € 11.50  
 romeinse sla met gebraden kipfilet, French-dressing, Parmezaanse kaas en croutons<sup>1,3,14</sup>
- Portie baguette** ..... € 1.20



## Tractaties - Ostland Highlights

- Gebraden „Leberkäse“** ..... € 9.50  
 met gebakken aardappelen, gebakken ei en garnituur van salade
- Pasta met ham** ..... € 8.50  
 met ei en kruiden<sup>2,3,7</sup>
- „Mailänder Hähnchenbrustschnitzel“** ..... € 12.50  
 in Parmezaanse korst gebakken, op spaghetti in tomatensaus<sup>2</sup>
- Landbrood** van bakker Nabrotzky ..... € 7.50  
 met goede boter, ruccola salade, tomaat, komkommer, lucht gedroogde ham en gebakken ei
- „Macaroni Arrabiata“** (vegan) ..... € 8.50  
 met tomaat, knoflook en chili lekker bereidt
- Geitenkaas** (vegetarisch) ..... € 9.50  
 met Borkumer honing gratineert, wildkruidensalade, cherrytomaat en baguette
- American Burger** ..... € 11.50  
 Groot, sappig, lekker! Met bacon, tomaat, onions, cheese, patat en lekkere Duitse bolletje van bakker Müller
- Groente uit de Wok** (vegan) ..... € 9.50  
 met curry en kokosmelk gekookt, met reis
- Spaghetti met garnalen** ..... € 14.50  
 afgerond met tomaat, verse knoflook en chili<sup>2</sup>