

Voor onze kleine gasten

Braadworst met patat ^{2,3}	€ 4.90
Kip nuggets met patat	€ 6.50
Macaroni met tomatensaus	€ 5.50
Varkensschnitzel met patat	€ 8.50
„Kartoffelpuffer“ 3 stuks met appelmoes ³	€ 6.50
Portie patat	€ 3.00
Pannenkoek Pannenkoek met appelmoes ³	€ 6.50
Pannenkoek met Nutella	€ 6.50
Ketchup of majoise	elk € 0.50

Ontbijt

Ontbijt voor langslapers van 10-12 uur



Ons beste	€ 11.50
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 ^{2,3,7}	
Friesen ontbijt	€ 13.50
gerookte zalm, roerei met Hollandse garnalen, gekookte ham, kaas, boter, Duitse bolletjes, landbrood, 1 beker koffie of glas thee en 1 glas jus d'orange ^{2,3,7}	

Kleine traktaties

Duitse bolletjes met	elk € 3.50
Gouda, diverse verse vleeswaren, salami, ham of gekookte ham ^{2,3,7}	
Matjes of Bismarkharing ^{2,13,14}	€ 4.00
Gerookte zalm	€ 5.00
Hollandse garnalen ²	€ 6.50
Koetsiersbroodje Varkensfilet op een Duits bolletje	€ 5.90
met bladsalade, tomaat, komkommer en remoulad	
Bolletje leverkaas	€ 5.50
gebakken leverkaas, salade, tomaat, komkommer en zoete mosterd	

Toevoegingen: ¹ met kleurstof, ² met conserveringsmiddelen, ³ met antioxidanten,
⁵ met zwaveldioxide, ⁷ met fosfaat, ¹³ bevat een bron van fenylalanine, ¹⁴ 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 suiker en kaneel	€ 5.50
kleine portie € 4.00	
met rabarbercompote met appelmoes ³ met hete kersen met warme kaneel-pruimen met verse aardbeien (seizoensgebonden)	elk € 6.90
kleine portie elk € 5.50	

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

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) € 4.20
 met „Wiener Würstchen“^{1,3} € 5.20
 met Hollandse garnalen² € 5.90
- Fruitige tomatensoep** (vegan) € 4.20
 een vitamineshot voor iedereen – gewoon lekker
- Borkumer vissoep** € 6.50
 met visfilet, Pernod en room verfijnd¹

Vit onze regio

- Scholfilet** € 16.50
 „Müllerin Art“, zoals de Chef
 met gesmolten boter en aardappelen
- Varkensschnitzel „Deichgrafen Art“** € 15.50
 met gebakken aardappelen, een gebakken ei en Hollandse garnalen^{1,2,3,14}
- „Upstöft dicke Bohnen“** € 14.50
 met gebraden Kassler-Kotelett en lekkere gebakken aardappelen^{2,3}
- „Matjes nach Hausfrauen Art“** € 11.90
 Emders matjesfilet met een appel-ananas-augurk-uien-roomsaus en peterselieaardappelen^{1,3,14}
- Kapiteinsontbijt** € 13.50
 met grookte zalm en Hollandse garnalen omringt met salades, gebakken aardappelen en een gebakken ei²
- Zeeman's „Labskaus“** € 15.50
 met gebakken ei en Bismarck-haring, rode biet en augurk^{2,13,14}

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“** € 13.50
 2 kleine varkensschnitzel met champignons, uien, gebakken ei en aardappelen
- Onze „Bauernsülze“ (boeren aspic)** € 9.50
 met gebakken aardappelen, huisgemaakte remouladesaus en garnituur van salades^{1,2,3,14}
- 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^{1,2,3,5,14}
- „Smutjes“ vis plate** € 18.50
 diverse gebraden visfilets, deftig gebakken aardappelen, een gebakken ei en Hollandse garnalen²
- Panvis** € 18.50
 een pan met lekkere gebakken aardappelen diverse visfilets en een mosterd roomsaus. Gegarneerd met gerookte zalm en Hollandse garnalen²
- Varkenschnitzel „Wiener Art“** € 12.50
 met patat
- „Seelachsfilet“ van de grill** € 14.90
 op gebakken aardappelen met een garnituur van salade en huisgemaakte remoulade
- „Kartoffelpuffer“** € 7.50
 4 stuks met appelmoes³

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**^{1,3,14} € 4.80
- Gemengde salades** € 7.50
 met tonijn, olijven en uien^{1,2,3,14}
- Gemengde salades** met Hollandse garnalen^{1,2,3,14} € 8.50

Salades

- „Salatplatte Ostland“** € 9.50
 met gebakken ei en gebakken aardappelen^{1,3,14}
- „Fischerin Salat“** € 15.50
 gebraden visfilet, Hollandse garnalen en gerookte zalm met baguette^{1,2,3,14}
- Cesar salad** € 13.50
 romeinse sla met gebraden kipfilet, French-dressing, Parmezaanse kaas en croutons^{1,3,14}
- „Salatteller Mediteran“** € 11.50
 met komkommer, tomaat, tzatziki, Feta en gegrilde groente en baguette
- Portie baguette** € 1.20



Tractaties - Ostland Highlights

- Gebraden „Leberkäse“** € 10.50
 met gebakken aardappelen, gebakken ei en garnituur van salade
- Pasta met ham** € 9.50
 met ei en kruiden^{2,3,7}
- Kipfiletschnitzel** € 12.50
 met gebakken ananas, curry-room-sauce en rijst
- Landbrood** van bakker Nabrotzky € 8.50
 met goede boter, ruccola salade, tomaat, komkommer, lucht gedroogde ham en gebakken ei
- „Macaroni Arrabiata“** (vegan) € 9.50
 met tomaat, knoflook en chili lekker bereid
- Geitenkaas** (vegetarisch) € 9.90
 met Borkumer honing gratineert, wildkruidensalade, cherrytomaat en baguette
- American Burger** € 12.50
 Groot, sappig, lekker! Met bacon, tomaat, onions, cheese, patat en lekkere Duitse bolletje van de warme bakker, kwaliteit
- Groente uit de Wok** (vegan) € 10.50
 met curry en kokosmelk gekookt, met reis