

Voor onze kleine gasten

Kip nuggets met patat	€ 6.90
Macaroni met tomatensaus	€ 5.90
Varkenschnitzel met patat	€ 8.50
„Seelachsfilet“ met patat een garnituur van salade ^{1,3,5,14,T}	€ 8.90
Portie patat	€ 3.50
Pannenkoek Pannenkoek met appelmoes ³	€ 6.50
Pannenkoek met Nutella	€ 6.50
Ketchup of majonaise ^{1,3,14}	elk € 0.50

Ontbijt

Ontbijt voor langslapers van 10-12 uur



Ons beste € 12.50
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 ^{1,2,3,7}

Friesen ontbijt € 14.50
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 ^{1,2,3,7}

Kleine traktaties

Duitse bolletjes met elk € 3.90
Gouda, diverse verse vleeswaren, salami of gekookte ham ^{1,2,3,7}
Matjes of Bismarkharing ^{2,13,14} € 4.50
Gerookte zalm € 5.50

Koetsiersbroodje Varkensfilet op een Duits bolletje..... € 5.90
met bladsalade, tomaat, komkommer en remoulade ^{1,2,3,5,14,30,T}

„Kartoffelpuffer“ € 8.50
3 stuks met appelmoes ^{3,5}

Toevoegingen: ¹ met kleurstof, ² met conserveringsmiddelen, ³ met antioxidanten, ⁴ met smaakversterkers, ⁵ met zwaveldioxide, ⁷ met fosfaat, ¹³ bevat een bron van fenylalanine, ¹⁴ met zoetmiddelen ³⁰ gebruiken met alcohol, ^T thermisch gemaakt, kan zonder koeling bewaard worden.



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** € 5.90
kleine portie € 4.50

met **rabarbercompote**
met **appelmoes** ³
met **hete kersen**
met **warme kaneel-pruimen**
met **verse aardbeien** (seizoensgebonden) elk € 7.50
kleine portie elk € 5.90



Wij bieden:

- langslaper-ontbijt van 10.00 – 12.00 uur
- regionale verse keuken van 11.30 – 20.00 uur
- heerlijke cake en tarten uit de eigen bakkerij

Beste gasten,
graag vragen naar onze menukaart met allergeen markingering
als u aan een levensmiddelen allergie leid.



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) € **4.50**
 met „Wiener Würstchen“ ^{2,3,7,T} € **5.50**
 met Hollandse garnalen ^{2,T} € **6.90**
- Fruitige tomatensoep** (vegan) € **4.90**
 een vitamineshot voor iedereen – gewoon lekker
- Borkumer vissoep** € **6.90**
 met visfilet, Pernod en room verfijnd ^{1,2,30,T}

Vit onze regio

- Scholfilet** € **16.50**
 „Müllerin Art“, zoals de Chef
 met gesmolten boter en aardappelen
- Varkensschnitzel „Deichgrafen Art“** € **16.50**
 met gebakken aardappelen, een gebakken ei en Hollandse garnalen ²
- „Upstöft dicke Bohnen“** € **15.50**
 met gebraden Kassler-Kotelett en lekkere gebakken aardappelen ^{2,3,T}
- „Matjes nach Hausfrauen Art“** € **13.90**
 Emder matjesfilet met een appel-ananas-augurk-uien-roomsaus
 en peterseliaardappelen, plus een garnituur van salade ^{1,2,3,5,14,T}
- Kapiteinsontbijt** € **16.90**
 met grookte zalm en Hollandse garnalen omringt met salades,
 gebakken aardappelen en een gebakken ei ^{1,2,3,5,14,T}
- Zeeman's „Labskaus“** € **16.50**
 met gebakken ei en Bismarck-haring, rode biet en augurk ^{2,3,13,14}

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



Hofcafé · Restaurant Bauernstuben

Klassiekers en traditioneels

- „Bauernstuben Krüstchen“** € **15.50**
 2 kleine varkensschnitzel met champignons, uien,
 gebakken ei en aardappelen
- Onze „Bauernsülze“ (boeren aspic)** € **10.90**
 met gebakken aardappelen, huisgemaakte remouladesaus en
 garnituur van salades ^{1,2,3,5,7,14,T}
- Matjes-variaties Ostland 3** € **16.50**
 gerookte paling, Rotwein- en Emder Matjesfilet van de „Matjes- en
 Feinkostmanufaktur Fokken&Müller“, met diverse sauzen, een garnituur
 van salades en lekkere gebakken aardappelen ^{1,2,3,5,14,T}
- „Smutjes“ vis plate** € **21.50**
 diverse gebraden visfilets, deftig gebakken aardappelen,
 een gebakken ei en Hollandse garnalen ²
- Hamburger visschotel** € **22.90**
 diverse gebraden visfilets, geroosterde aardappelen met een
 mosterdroomsaus, Hollandse garnalen en gerookte zalm ^{1,2,3,5,30,T}
- Varkensschnitzel „Wiener Art“** € **12.50**
 met patat
- „Seelachsfilet“ van de grill** € **15.90**
 op gebakken aardappelen met een garnituur van salade en
 huisgemaakte remoulade ^{1,2,3,5,14,30,T}

Salades

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

Balsamico- French-, kruiden- of yoghurtdressing ^{1,3,5,14,T}

- Gemengde salades** ^{1,3,5,14,T} € **4.90**
- Gemengde salades** € **10.90**
 met tonijn, olijven, uien een baguette ^{1,3,5,14,T}
- Gemengde salades** € **13.90**
 met Hollandse garnalen een baguette ^{1,2,3,5,14,T}

Salades

- „Salatplatte Ostland“** € **10.90**
 met gebakken ei en gebakken aardappelen ^{1,3,5,14,T}
- „Fischerin Salat“** € **18.50**
 leaf salades met komkommer, tomaat, gebraden visfilet,
 Hollandse garnalen en gerookte zalm met baguette ^{1,2,3,5,14,T}
- Cesar salad** € **14.90**
 romeinse sla met gebraden kipfilet, French-dressing, Parmezaanse
 kaas en croutons ^{1,2,3,5,14,T}
- „Salatteller Mediterran“** € **13.90**
 leaf salades met komkommer, tomaat, tzatziki, Feta, olijven,
 gegrilde groente en baguette ⁵



Tractaties – Ostland Highlights

- Gebraden „Leberkäse“** ^{1,2,3,5,7,14,T} € **11.50**
 met gebakken aardappelen, gebakken ei en garnituur van salade
- Pasta met ham** € **10.50**
 en ei ^{2,3,7}
- Kippenborst-Schnitzel** € **13.90**
 met gebakken ananas, curry-room-saus en rijst
- Gebakken ham/kaas-sandwich** € **7.90**
 met patat en saus ^{1,2,3,7,T}
- „Macaroni Arrabiata“** (vegan) € **10.50**
 met tomaat, knoflook en chili lekker bereidt
- Geitenkaas** (vegetarisch) € **12.90**
 met honing gratineert, wildkruidensalade, cherrytomaat
 en baguette ⁵
- American Burger** € **14.50**
 Groot, sappig, lekker! Met bacon, tomaat, onions, cheese, patat en
 lekkere Duitse bolletje van de warme bakker ^{1,2,3,14,T}
- Groente uit de Wok** (vegan) € **13.50**
 met curry en kokosmelk gekookt, met rijst