

Abendkarte
Hotel Restaurant Goldener Adler

Kalte Vorspeisen

Salate vom Büfett ₄	4,20 €
Carpaccio vom Rinderfilet gerösteten Pinienkernen und Olivenöl verfeinert und Parmesanchips	9,60 €
„Nordseeteller“ Frische Norseekrabben und Matjesfilet auf Reibekuchen dazu Kräuterquark und Salatbouquet	8,90 €

Warme Vorspeise

4 Scampi, gebraten, auf Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen, Kräuter-Knoblauchdip dazu Servieren wir Baguette	12,50 €
---	---------

Suppen

Kraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchenstreifen _{7,9}	3,50 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum -Pesto	4,00 €
Ender Krabbensuppe mit Kräutersahne _{2,3,7}	5,10 €



OSTFRIESLAND KULINARISCH

Ostfriesland Kulinarisch ist eine gemeinsame Initiative
von ostfriesischen Gastronomen & ONNO e.V.

Kleine“ Skantjes“ Hiesiger Plattfisch,gebraten, mit zerlassener Butter und Salate vom Büfett und Bratkartoffeln	14,20 €
Ostfriesisches Pökelfleisch mit Meerrettichsauce, frischem Marktgemüse und Salzkartoffeln	12,90 €
„Kapitänsfrühstück“ frische Nordseekrabben, Räucherlachs und Matjesfilet mit Rührei und Bratkartoffeln	14,20 €
Kutterscholle „Finkenwerder Art“ in Butter gebraten, mit Speckwürfeln Salaten vom Büfett und Salzkartoffeln	15,90 €
3 milde Matjesfilets „Hausfrauen Art“, mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken in Sahne eingelegt und Salzkartoffeln 2	11,40 €
Matjesfilet „Hollandisch“ 3 Matjesfilets mit grünen Bohnen, Speckstippe und Bratkartoffeln	11,80 €
Frische Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit Spiegelei 7,2	12,90 €

Bezugsquellen:

Fischereibetrieb Siebrands, Greetsiel

Fleischerei Arends, Pewsum/Krummhör,

Matjesvertrieb Fokken und Müller, Emden

Schlemmermenü des Hauses

Gurkenrahmsuppe „Doria“
mit Räucherlachs und Dillsahne

Welsfilet unter einer Sesamkruste,
auf Lauchgemüse und Hummersauce
und Schwenkkartoffeln

oder

Schweinefiletmedaillons mit Backpflaumen gefüllt
auf Kürbiströsti, Pfefferrahmsauce und mit Brokkoli garniert

Maronen- Zimtparfait
auf ein Zwetschgenkompott

Preis Pro Person

22,30 €

Unsere Vegetarische Empfehlung:

Piccata von der Aubergine mit einer Bärlauchpestosauce
Zucchini-Tomaten-Gemüse, Bandnudeln 11,40 €

Karotten- Käsemedaillons auf Currysauce mit Reistimbable
und Kräutern garniert_{7,2} 9,20 €

Gemüsepfanne:
Frisches Gemüse vom Markt mit
hausgemachten Nudeln, gebratenen
Champignons und Gorgonzolasauce _{2,7,9} 12,40 €

Fischspezialitäten

Welsfilet „Indonesisch“, gebraten, an leichter Currysauce
mit gebratenen Früchten, und Butterreis 12,80 €

Ender Fischplatte:
Verschiedene Filets geräuchert, gedünstet,
gebraten, auf Rieslingsauce, Salaten vom Büfett
und Salzkartoffeln ^{7,2} 17,80 €

„Lotsen-Spieß“
Zander-, Lachs- und Welsfilet am Spieß, gebraten, auf
Blattspinat, Rieslingsauce und Petersilienkartoffeln 17,40 €

Zanderfilet, gebraten,
auf Linsengemüse, Rieslingsauce
und Salzkartoffeln 16,70 €

Frischlachsfilet, heißgeräuchert,
auf einer Rieslingsauce auf Zucchini-gemüse
und Salzkartoffeln 16,70 €

Nordsee- Seezungen, in Butter gebraten,
Salate vom Büfett und Salzkartoffeln Tagespreis

Aus der Pfanne

Paprikaschnitzel „Ungarisch“
mit einer Sauce von frischen Paprika,
dazu Gemüse und Spätzle 7 11,60 €

Adlerspezialtopf:
3 kleine Schweinelendchen, frisches Gemüse,
Pilze und Bratkartoffeln 7,4,3 16,40 €

Poulardenbrustfilet in Cornflakes paniert,gebraten,
auf einer Kirschsauce mit frischen Salaten vom Büfett
und Kartoffelkroketten 15,60 €

Schweinefilet“Bombay“
3 Medaillons mit Speck umwickelt, am Spieß gebraten,
mit Sauce Hollandaise, scharf gebratenen Früchten und
Curryreis 7 16,60 €

Lammrückenfilet, rosa gebraten,
unter einer Trüffel-Kräuterkruste auf Balsamicojus,
Grilltomate, Bohnenröllchen und Gratinkartoffeln 19,90 €

Cordon Bleu von der Putenbrust
gefüllt mit Schafskäse und Tomaten
auf einer Sherrysauce, Brokkoli und Kartoffelrösti 13,90 €

Unsere neuen Steakvariationen

Schweinerückensteak	ca. 200 gr	9,20 €
3 Schweinelendchen im Speckmantel	ca 180 gr	12,90 €
Argentinisches Hüftsteak	ca. 180 gr	10,80 €
Argentinisches Rumpsteak	ca. 200 gr	14,40 €
Argentinisches Filetsteak	ca. 200gr	18,50 €
Hähnchenbrustfilet	ca 180 gr	10,40 €

dazu servieren Kräuterbutter
und Folienkartoffel mit Sourcreme

Beilagen fürs Steak:

Salateller vom Büffett	4,20 €
Gemüsevariationen vom Markt	3,60 €
gebratenen Kräuter-Champignons	3,50 €
Röstzwiebeln	2,30 €
Wokgemüse(Paprika,Mais, Zucchini, Zwiebeln)	3,90 €
Pfeffersauce mit Cognac verfeinert	2,30 €
Sauce Bernaise oder Hollandaise	2,30 €

Für den kleinen Hunger

„Strammer Max“
gewürfelter Knochenschinken auf Schwarzbrot,
Gewürzgurke und Spiegelei 6,90 €

Toast „ Hawaii“ Schinken, Ananas mit Käse
Überbacken ^{7,2,1} 7,80 €

Zusatzstoffe:

1.Phosphat,2. Konservierungsstoff, 3. Farbstoff, 4. Süßungsstoff,
5. Säureregulator,6. Antioxidationsmittel,7.Geschmacksverstärke 8. Milcheiweiß