

Mittagskarte
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 €

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, Matjesfilet mit Rührei und Bratkartoffeln	14,20 €
Kutterscholle „Finkenwerder Art“ in Butter gebraten, mit Speckwürfel 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 „Holländisch“ 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/Krummhörn
Matjesvertrieb Fokken und Müller, Emden

Unsere Vegetarische Empfehlung:

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

Hausgemachter Riesenrösti mit
Marktgemüse belegt und mit Käse gratiniert,
Kräutergarnitur 9,80 €

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 €

Zanderfilet, gebraten,
auf Linsengemüse,
Rieslingsauce und Salzkartoffeln 16,20 €

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

Zusatzstoffe:

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

Musicaldinner

mit den Stage Artists
im Rummel des Landesmuseums Emden
am 1. & 2. Oktober 2010
ab 19.00 Uhr

Darf es ein Aperitif mit Graf von Krolock aus dem „Tanz der Vampire“ sein? Oder wie wäre es, wenn die „Die Schöne und das Biest“ ihnen beim Hauptgericht Gesellschaft leisten und die „Cats“ das Dessert versüßen? Beim Musicaldinner mit den Stage Artists werden die Gäste ein Wiedersehen mit den beliebtesten Figuren aus den großen Musicals feiern. In aufwändigen Kostümen werden die Stage Artists durch den Abend führen und das Hotel „Goldener Adler“ wird dazu ein „perfektes Dinner“ zaubern.

Die „Stage Artists“ sind ein Zusammenschluss von Schülern und Dozenten der Musicalschule „Stage Akademie“ aus Oldenburg.

Auf höchstem Niveau präsentieren die Schüler ihr Können, welches sie im Laufe der Jahre im Unterricht erworben haben.

Abgerundet durch zwei professionelle Musicaldarsteller bieten die „Stage Artists“ erstklassiges Entertainment.

Reservierungen nimmt das Hotel - Restaurant ab sofort unter 04921 – 92730 entgegen. Informationen zu den Stage Artists sind unter www.stage-artists.de erhältlich.

Unser Leistungen:

Begrüßungscocktail im Rummel

Ein bezauberndes

4- Gang- Menü an einem festlichen gedeckten Tisch

Fastziniern Musicalshow zwischen den Gängen
(5 Acts)

Preis pro Person 49,80 €

Die Veranstaltung dauert ca 3 Stunden

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!