

Speisekarte
Hotel Restaurant Goldener Adler

Kalte Vorspeisen

„Nordseeteller“

*Frische Nordseekrabben und Matjesfilet
auf Reibekuchen dazu Kräuterquark
und Salatbouquet*

8,90 €

Warme Vorspeise

*3 Scampis auf Blattspinat mit Fetakäse,
Tomatenconcasseé gratiniert
und Baguette*

12,90 €

*Fetakäse im Speckmantel
mit Honig gratiniert, gerösteten Pinienkernen
dazu servieren wir Baguette*

8,60 €

Suppen

*Kraftbrühe „Royal“
mit Eierstich und Gemüsejuliennen ^{7,9}*

3,50 €

Tomatencremesuppe mit Basilikum -Pesto

4,00 €

*Emder Krabbensuppe
mit Kräutersahne ^{2,3,7}*

5,10 €



Ostfriesische Spezialitäten

*Ostfriesisches Pökelfleisch mit Meerrettichsauce,
frischem Marktgemüse und Salzkartoffeln* 12,90 €

*„Fischerfrühstück“
frische Nordseekrabben mit 3 Rühreiern
Salatbouquet und Bratkartoffeln* 15,20 €

*Kutterscholle „Finkenwerder Art“
in Butter gebraten, mit Speckwürfeln,
knackige Salate und Salzkartoffeln* 15,90 €

*3 milde Matjesfilets „Hausfrauen Art“,
mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken in Sahne
eingelegt und Salzkartoffeln 2* 11,40 €

*Frische Nordseekrabben auf Schwarzbrot
mit Spiegelei 7,2* 12,90 €

Bezugsquellen:

Fischereibetrieb Siebrands, Greetsiel

Fleischerei Arends, Pewsum/Krummhör,

Matjesvertrieb Fokken und Müller, Emden

Unsere vegetarische Empfehlung:

Gemüsepfanne:

*Frisches Gemüse vom Markt mit
hausgemachten Nudeln, gebratenen
Champignons und Gorgonzolasauce ^{2,7,9}*

12,40 €

*Tagliatelle mit Champignons, Spinat
und Cocktailtomaten mit Parmesan gratiniert*

9,50 €

Kindergerichte

(diese Gerichte kochen wir nur für unsere kleinen Gäste)

„Donald Duck“

*Kleines Schweineschnitzel
mit Erbsen und Pommes Frites, dazu
Ketchup oder Mayonnaise*

6,70 €

„Käpitän Blaubär“

*4 Fischstäbchen mit Butterkartoffeln
und Remoladensauce, dazu
Ketchup oder Mayonnaise*

5,90 €

„Bibo“

Bandnudeln mit Tomatensauce

4,50 €

„Micky Maus“

*6 Puten Nuggets mit Pommes frites, dazu
Ketchup oder Mayonnaise*

6,30 €

Zusatzstoffe:

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

Fischspezialitäten

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

*Emder Fischplatte:
Verschiedene Filets geräuchert, gedünstet,
gebraten, auf Rieslingsauce, frische Salate
und Salzkartoffeln ^{7,2} 17,80 €*

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

*Knurrhahnfilet, gedünstet,
auf einer Rieslingsauce mit Zuckerschoten- Tomatengemüse
und Salzkartoffeln 16,70 €*

*Nordsee- Seezungen, in Butter gebraten,
frische Salate und Salzkartoffeln Tagespreis*

Aus der Pfanne

*Rahmschnitzel
mit einer Sauce von frischen Champignons,
dazu Gemüse und Spätzle ⁷* 11,90 €

*„Adlerspezialtopf“:
3 kleine Schweinelendchen, frisches Gemüse,
Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln ^{7,4,3}* 16,40 €

*„Lied ohne Worte“
3 Medaillons vom Schweinefilet,
mit Sauce Bernaise, Sauce Choron und Hollandaise,
gebratenen Champignons, feine Erbsen
und Kroketten* 16,80 €

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

*Putensteak „Indonesisch“
mit gebratenen Früchten, Currysauce
mit Mandelblätter garniert und Butterreis* 13,90 €

Steakvariationen

*Rumpsteak „Hofmeister“
Argentinisches Rumpsteak ca. 200 gr.
mit Kräuterbutter, Salat und
Pommes Frites
20,90 €*

*Wiener Rostbraten
Argentisches Rumpsteak ca. 200 gr. mit Röstzwiebeln,
grünen Bohnen und Bratkartoffeln
21,40 €*

*„Friesensteak“
Schweinerückensteak ca. 200 gr.
mit frischen Nordseekrabben garniert
und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat
15,60 €*

*Pfeffersteak „Madagaskar“
ca. 200 gr. Filetsteak mit einer feurigen Cognac-Pfeffersauce
Salatteller und Röstitaler
25,60 €*