

Unsere Aperitifempfehlung:

Sherry 5 cl	€	3,40
Glas Prosecco 0,1 l	€	3,80
Aperol Spritz	€	5,30
Hugo	€	5,30
Kir Royal, Cassis mit Sekt 0,1 l	€	5,50
Pêcher Mignon mit Sekt 0,1 l	€	5,50

Unsere Vorspeisen

Mediterrane Drillinge		
Kleine Kartoffelchen mit Meersalz zweierlei Dipp und Salatstrauß	€	6,80
Aalrauchmatjes ⁽²⁾ gerollt an pikantem Sauerkrautsalat	€	6,80
Räucherlachs ⁽²⁾ auf einem Kartoffel-Zucchini Rösti Honig-Senf dip und Salatgarnitur	€	7,20
Apfel-Krabbensalat ^(2/8) an frittierter Aubergine mit Meerrettichsahne ofenfrisches Baguette	€	11,80

Aus der Suppenküche

„Dangaster Hochzeitssuppe“ Kräftige Rinderbrühe ⁽⁴⁾ mit Streifen von Gemüse und rohem Schinken ^(2/8)	€	4,80
Tomatisierte Gemüsebouillon ⁽⁴⁾ mit Pastaeinlage	€	4,90
Orangen-Ingwersuppe mit gebratener Garnele ⁽²⁾	€	5,80
Krabbensuppe ^(2/8) „Graf Bentinck“ mit Cognacsahne	€	5,90

Aus der Fleischküche

Hähnchenbrustfilet⁽¹⁺⁾ im Knuspermantel gebraten
Curry-Früchtesauce, Reistimbale und Salatteller € 14,90

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet⁽¹⁺⁾
an einem Beet von Zucchini-Paprikagemüse
Paprikasauce und Bandnudeln € 14,90

„Deichgraf-Teller“
Zwei Schweineschnitzel mit Spiegelei garniert
buntes Gemüse und Bratkartoffeln € 15,90

„Jägerpfanne“
Zwei Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons
pikante Rahmsauce, Bohnen im Speckmantel^(2/4)
Kroketten € 16,80

Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit Räucherlachs⁽²⁾ und Meerrettichcreme
gebackene Kartoffelspalten, Preiselbeeren
Salatteller € 16,80

Schweinefilet gefüllt mit Frühlingszwiebeln und Fetakäse
Grillgemüse, Marsalasauc⁽⁴⁾e und Kartoffelzapfen € 17,80

...oder haben Sie Appetit auf ein saftiges Steak...?

Steaks & Co.

Kleines Rumpsteak (100g)
auf Grillgemüse in Kräuterbutter
garniert mit einem Spiegelei

€ 13,40

„Der Kleine Exot“

Kleines Rumpsteak (100g)
auf einem Kartoffel-Nussbratling
mit einer pikanten Pfirsich-ChilisaUCE, Salatbouquet

€ 14,60

„Pfeffersteak“

Rumpsteak (200g) mit einer pikanten Pfeffersauce
wahlweise: Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln

€ 18,90

Rumpsteak (200g) mit Röstzwiebeln
Grilltomate und Kräuterbutter

wahlweise: Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln

€ 18,90

„Watten-Steak“

Rumpsteak (200g) mit sautierten Nordseekrabben_(2/8)
Gemüse und knusprige Bratkartoffeln

€ 22,40

Kleiner Beilagensalat zum Steak

€ 3,50

Bitte wählen Sie aus folgenden Garstufen: rare, medium oder well-done!

Aus dem Netz und von der Angel

Filet vom Aalrauchmatjes⁽²⁾
mit Lauchzwiebeln garniert
Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffeln € 13,90

„Pasta und Meer“
Garnelenschwänze⁽²⁾ mit Knoblauch gebraten
auf Papadelle in Sauce von roter Paprika und Gemüse € 14,40

„Edo-Wiemken-Teller“
Seelachsfilet auf knusprigen Bratkartoffeln mit Grillspeck^(2/4)
Remouladensauce, Salatteller € 14,80

Rotbarschfilet unter einer Kartoffelkruste gebraten
Safransauce, Salatteller € 15,80

Gebratenes Kabeljaufilet an Kartoffelstampf
nappiert mit einer Paprikasauce, Salatteller € 16,60

„Sielwärter Pfanne“
Rührei mit frischen Nordseekrabben^(2/8), Gewürzgurke
knusprigen Bratkartoffeln, Salatteller € 17,60

Schollenfilet „Kapitäns Art“
garniert mit frischen Nordseekrabben^(2/8)
Petersilienkartoffeln, Salatteller € 19,90

Fischplatte „Graf Bentinck“
Drei verschiedene Fischfilets auf Gemüse der Saison
mit einer delikateten Sauce und Röstkartoffeln € 19,90

Vegetarisches

Vegetarische Pfannkuchenpizza
belegt mit Grillgemüse und Fetakäse
im Ofen gebacken € 9,80

Tagliarini in einer pikant-scharfen Mango-Chilisauce
garniert mit gerösteten Nüssen und Balsamico € 9,80

„Vegetarisch Spezial“
Mit Käse überbackener Kartoffel-Gemüseauflauf
mit Gemüse nach Wahl: Paprika, Zucchini, Brokkoli,
Blumenkohl, Champignons, Tomaten, Bohnen € 11,50

Gebackener Feta mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten
in der Pfanne serviert, ofenfrisches Baguette € 11,80

Knuspriges Kartoffelschnitzel
an einer Gartenkräutersauce
mit gebratenen Champignons, Salatteller € 12,00

„Graf Bentinck`s Salatvariationen“

...mit gebratenen Champignons € 10,90

...mit gebratenen Hähnchenstreifen⁽¹¹⁾ € 11,60

...mit gebratenen Fischstreifen € 12,40

Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette und
wahlweise eine Vinaigrette oder Joghurtdressing.

Für den kleinen Hunger

Duett von Matjes⁽²⁾ und Garnelen⁽²⁾ auf Apfelingeln
mit fruchtigem Mangodip

serviert im Ruccolanest, ofenfrisches Baguette € 12,60

Kleines Rumpsteak (100g) auf Grillgemüse in Kräuterbutter
garniert mit einem Spiegelei € 13,40

„Pasta und Meer“

Garnelenschwänze⁽²⁾ mit Knoblauch gebraten

auf Papadelle in Sauce von roter Paprika und Gemüse € 14,40

„Der Kleine Exot“

Kleines Rumpsteak (100g) auf einem Kartoffel-Nussbratling
mit einer pikanten Pfirsich-Chilisauce, Salatbouquet € 14,60

Brotzeit

„Mettwurstbrot“

Oldenburger Landmettwurst auf Schwarzbrot
garniert mit Gewürzgurke € 8,40

„Käsebrot“

Vollkornbrot belegt mit Schnittkäse

garniert mit frischen Früchten und Nüssen € 8,40

„Strammer Max“

Ammerländer Knochenschinken^(2/4) auf frischem Landbrot
dazu ein Spiegelei € 9,90

Matjesfilet⁽²⁾ garniert mit Zwiebelringen

auf gebuttertem Vollkornbrot € 9,90