



★★★★ Hotel & Restaurant

Graf Bentinck

Speisen &


Getränke

**Schön, dass Sie da
sind!**

Unsere Vorspeisen

Räucherlachs auf einem Kartoffel-Zucchini Rösti Honig-Senf dip und Salat garnitur	€ 8,20
Krabben cocktail Nordseekrabben auf Salatbeet mit Cocktaildressing ofenfrisches Baguette	€ 11,80
Vorspeisenvariation von Krabben cocktail, Räucherlachs auf Zucchini-Kartoffel Rösti und Hirtenkäse	€ 13,90

Aus der Suppenküche

„Dangaster Hochzeitssuppe“ Kräftige Rinderbrühe mit Streifen von Gemüse und rohem Schinken	€ 5,60
Tomatisierte Gemüsebouillon mit Pastaeinlage 	€ 5,80
Krabbensuppe „Graf Bentinck mit Cognacsahne“	€ 7,80

Aus der Fleischküche

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel gebraten Curry-Früchtesauce, Reistimbale und Salatteller	€ 16,90
Hähnchenbrustfilet im Speckmantel gegart an Grillgemüse, Zwiebel-Balsamicosauce Kartoffelspalten	€ 16,90
„Deichgraf-Teller“ Zwei Schweineschnitzel mit Spiegelei garniert buntes Gemüse und Bratkartoffeln	€ 17,60

Zwei Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons
pikante Rahmsauce, Bohnen im Speckmantel
Kroketten € 18,80

Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit Räucherlachs⁽²⁾ und Meerrettichcreme
gebackene Kartoffelspalten, Preiselbeeren
Salatteller € 18,80

Steaks & Co.

argentinisches Rumpsteak 100 g € 17,30

argentinisches Rumpsteak 200 g € 23,50

argentinisches Rumpsteak 300 g € 28,80

dazu wahlweise:

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes, Kroketten, Kartoffelspalten,
Folienkartoffel mit Sour Cream

dazu wahlweise:

Pfeffersauce, Zwiebel-Balsamicosauce, Dijon-Senfsauce,
Pfirsich-Chilisauce, Kräuterbutter

dazu empfehlen wir:

Beilagensalat, Grillgemüse, Grilltomate, Gebratene Zwiebelringe,
Speckbohnen je € 4,50

„Der Kleine Exot“

Kleines Rumpsteak (100g)

auf einem Kartoffel-Nussbratling

mit einer pikanten Pfirsich-Chilisauce, Salatbouquet € 16,20

„Watten-Steak“

Rumpsteak (200g) mit sautierten Nordseekrabben^(2/8)

Gemüse und knusprige Bratkartoffeln € 27,40

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Aus dem Netz und von der Angel

Filet vom Aalrauchmatjes

Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffeln

Remouladensauce € 14,80

„Pasta und Meer“

Garnelenschwänze mit Knoblauch gebraten

auf Papadelle in Sauce von roter Paprika und Gemüse € 15,90

„Edo-Wiemken-Teller“

Seelachsfilet auf knusprigen Bratkartoffeln mit Grillspeck

Remouladensauce, Salatteller € 16,90

Rotbarschfilet unter einer Kartoffelkruste gebraten

Paprikasauce und glasierte Zuckerschoten € 17,20

Gebratenes Kabeljaufilet an Dijon-Senfsauce

Salzkartoffeln und Salatteller € 17,80

„Sielwärter Pfanne“

Rührei mit frischen Nordseekrabben, Gewürzgurke

knusprigen Bratkartoffeln, Salatteller € 18,90

Schollenfilet „Kapitäns Art“

garniert mit frischen Nordseekrabben

Petersilienkartoffeln, Buttersauce und Salatteller € 22,90

Fischplatte „Graf Bentinck“

Drei verschiedene Fischfilets auf Gemüse der Saison

mit einer delikateten Sauce, Bratkartoffeln € 23,80

Vegetarisches

Gemüse-Reispfanne



mit einer fruchtig scharfen Mango-ChilisaUCE € 10,80

Pappardelle in einer pikant-scharfen Mango-ChilisaUCE
garniert mit gerösteten Nüssen und Balsamico

€ 11,60

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

€ 13,90

Veganes Gemüseschnitzel



mit PestosaUCE und Risotto von Roten Linsen € 15,20

„Graf Bentinck`s Salatvariationen“

...mit gebratenen Champignons



€ 12,60

...mit gebratenen Hähnchenstreifen⁽¹¹⁾

€ 14,40

...mit gebratenen Fischstreifen

€ 14,90

...mit Garnelen in Knoblauchöl gebraten

€ 16,40

Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette und
wahlweise eine Vinaigrette, Joghurtdressing oder Essig und Öl

Wenn Sie unter Allergien leiden oder Sie Ihre Speisen Gluten- oder
Lactosefrei zubereitet haben möchten, sprechen Sie uns gerne an.

Unsere Desserts

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,40
„Friesenschiffchen“	
Marinierte Rumrosinen mit cremigem Vanilleeis Sahne und Gebäck	€ 5,70
Süße Schupfnudeln an Orangenkompott mit einer Kugel Himbeer-Baiser-Eis	€ 6,80
Würziger Appenzeller Käse mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette	€ 7,90

Gerne zaubert unser Küchenteam Ihnen ein veganes Dessert.

Kugel Eis:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss	€ 1,50
mit Sahne	€ 1,90

Portion:

Schokosauce, Eierlikör, Caramelsauce oder Kaffeelikör	€ 1,40
---	--------

Nach dem Essen empfehlen wir

Tasse Kaffee	€ 2,30
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 3,70
Espresso Macchiato	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,40
Milchkaffee	€ 3,70

Weitere Aperitifs

Sandemann Dry, Medium Dry oder Cream Sherry 5 cl	€ 3,40
Martini extra dry 5 cl	€ 3,60
Martini bianco, rosso oder d'oro 5 cl	€ 3,60
Glas Sekt 0,1 l	€ 3,90
Campari mit Orangensaft	€ 5,30

Alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet Mineralwasser medium 0,25 l	€ 3,20
Vilsa Gourmet Mineralwasser medium 0,75 l	€ 5,90
Vilsa Gourmet Mineralwasser naturelle 0,25 l	€ 3,20
Vilsa Gourmet Mineralwasser naturelle 0,75 l	€ 5,90
Coca Cola, Coca Cola zero koffeinhaltig 0,2 l	€ 3,10
Coca Cola, Coca Cola zero koffeinhaltig 0,4 l	€ 5,40
Vilsa Zitronen- oder Orangensprudel 0,2 l	€ 2,90
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic Water, chininhaltig 0,2 l	€ 3,10
Schweppes Ginger Ale 0,2 l	€ 3,10
Apfelsaftschorle 0,2 l	€ 3,30
Apfelsaftschorle 0,4 l	€ 5,40
<u>Vaihinger Fruchtsäfte 0,2 l</u>	€ 3,40
Orangen-, Apfel-, Trauben-, Johannisbeer-, Kirschsafte, Bananen-, Tomatennektar	

Biere

Jever Pilsener vom Fass 0,3 l	€ 3,50
Krombacher Pilsener vom Fass 0,3 l	€ 3,50
Alsterwasser 0,3 l	€ 3,50
Jever Pilsener vom Fass 0,4 l	€ 4,50
Krombacher Pilsener vom Fass 0,4 l	€ 4,50
Erdinger Weizen, hell, dunkel oder alkoholfrei 0,5 l	€ 5,30
Köstrizer 0,33 l	€ 3,50
Jever fun 0,33 l	€ 3,50
Vitamalz 0,33 l	€ 3,50

Digestifs

Spezialitäten aus Friesland (2 cl)

Friesenkorn 32 Vol.-%	€ 2,10
Alter Hullmann 35 Vol.-%	€ 2,90
Küstennebel 22 Vol.-%	€ 2,50
Kruiden Kräuterbitter, kalt serviert 32 Vol.-%	€ 2,60
Friesengeist, brennend serviert 56 Vol.-%	€ 4,40

Klare Brände, feine Geiste & Co. (2 cl)

Doornkaat 38 Vol.-%	€ 2,80
Fürst von Bismarck 38 Vol.-%	€ 2,80
Bommerlunder 38 Vol.-%	€ 2,80
Wodka Gorbatschow 40 Vol.-%	€ 3,40
Malteser Aquavit 40 Vol.-%	€ 3,60
Jubiläums Aquavit 42 Vol.-%	€ 3,90
Linie Aquavit 42 Vol.-%	€ 3,90
Asbach Uralt 38 Vol.-%	€ 3,60
Cognac Hennessy V. S. 40 Vol.-%	€ 4,30
Cognac Remy Martin VSOP 40 Vol.-%	€ 4,90
Cognac Otard VSOP Fine Champagne 40 Vol.-%	€ 5,40
Calvados Busnell Reserve VSOP 40 Vol.-%	€ 4,90
Grappa Nonino oder di Barolo 43 Vol.-%	€ 4,40
Bentinck's Obstbrand 40 Vol.-%	€ 4,40
Eau de Vie Framboise 43 Vol.-%	€ 5,30
Eau de Vie Kirsch 43 Vol.-%	€ 5,30
Eau de Vie Poire Williams 40 Vol.-%	€ 5,30
Eau de Vie Mirabelle 45 Vol.-%	€ 5,30
Dirker Haselnussbrand 40 Vol.-%	€ 6,60
Baileys 17 Vol.-%	€ 2,90
Jägermeister 35 Vol.-%	€ 2,90
Fernet Branca / Fernet Menta 42 Vol.-%	€ 3,00
Gammel Dansk 38 Vol.-%	€ 3,00
Ramazotti 30 Vol.-%	€ 3,00
Averna 29 Vol.-%	€ 3,00
Underberg 44 Vol.-%	€ 3,00
Kümmerling 35 Vol.-%	€ 3,00
Sambuca 35 Vol.-%	€ 3,80
Ouzo12 38 Vol.-%	€ 3,50

Weitere heiße Getränke

Große Tasse Schokolade mit Sahne	€ 3,80
Kännchen Ostfriesentee	€ 4,60
Glühwein	€ 4,20
Grog	€ 4,90

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld
und der jeweils geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.