

Speisen



SOMMER 2019

Alle Preisangaben verstehen sich in Euro
inklusive Mehrwertsteuer.
Die Legende zu den Zusatzstoffen,
Allergenen sowie weitere Hinweise finden Sie
auf der letzten Seite.

Herzlich Willkommen

Hier in unserer GUTEN STUBE servieren wir Ihnen täglich klassische Lieblinge á la carte sowie unser MENÜ DES TAGES. Die saisonale Speisenauswahl á la carte haben Sie vor sich liegen, sollten Sie einen Blick in die Menüs der nächsten Abende werfen wollen, sprechen Sie uns gerne an. Mehr dazu finden Sie auf einer der hinteren Seiten dieser Karte.

Soviel zur Theorie. Nun zur Praxis!
Wie wäre es mit einem Aperitif vorweg?

Unsere Empfehlung zur 222-Jahr-Feier
Norderneys als Seebad in diesem Jahr:

1797

Madame Genever, Sanddornlikör,
Thomas Henry Spicy Ginger, Queller
8,00

Weitere Aperitifs, Heißes zum Aufwärmen, Kaltes zum Erfrischen, unsere Weinauswahl sowie alle anderen ausgewählten Getränke finden Sie in der entsprechenden Karte.

Guten Appetit & einen schönen Abend!



P.S.: In der VILLA BREEKSEE kann man übrigens auch wunderbar übernachten. Einfach weiterblättern.

Vorweg

Gegrilltes Gartengemüse
in Olivenöl mariniert,
geröstetes Bauernbrot,
Rucola, Kirschtomaten_{b, i, k, j}
6,50

mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler_f
9,50

Großmutter's Klassiker
- Nordseekrabbensalat -
Ananas, grüner Spargel, Champignons,
Blattsalate, dazu eine Friesenkruste
Cocktaildressing | Apfelvinaigrette_{1, 2, e, f, k, l}
12,00

Frischer Pflücksalat
Gartensalate der Saison,
geröstete Kürbiskerne,
hauseigene Balsamico-Vinaigrette_{5, k}
5,00

Kresse-Senfcremesuppe
mit knusprig angebratenen Vollkorncroutons_{b, f, i}
5,50

Friesische Krabbensuppe
mit Portwein_{1, 2, f, i, k}
8,00

Ostfriesisches

Kuttermatjes an Apfel-Zwiebelsauce

Grüne Bohnen, Butterkartoffeln_{2,e,f,i}
12,00

Ostfriesentrio

Räucherlachs, Brathering,
Matjes „Hausfrauen Art“,
Salatbouquet, Friesenkruste_{1,e,f,i}
13,00

Norderneyer Abendbrot

Kuttermatjes, Zwiebeln,
Norderneyer Meersalzschinken,
Nordseesalami vom Inselmetzger,
Gurke, Sanddorndip,
Schwarzbrot_{1,2,4,b,f,i}
12,50

dartoo

zu diesen Gerichten
servieren wir wahlweise

Krabben mit Spiegelei_{1,2}
6,00

Vegetarisches

Gratinierter Blattspinat

zubereitet und serviert in der Kokotte,
Nusschampignons, Schafskäsesauce,
Sesamkartoffeln_{b,f,i,j}
14,00

Frische Bandnudeln

in Basilikumöl geschwenkt,
knackiges Marktgemüse, geröstete Pinienkerne,
Parmesan, garniert mit Gartenkräutern_{1,a,b,e,f}
12,00

Meer

Schollenfilet á la Gute Stube
Speck, Zwiebeln, Champignons,
Kirschtomaten, Shrimps_{b,f,i}
16,00

Island-Rotbarschfilet
auf der Haut gebraten_{b,f,i}
16,50

Flusszanderfilet
an Zitronen-Tymian gebraten_{b,f,i}
18,00

De Panntjefisk
Variationen von Fischfilets_{b,f,i}
16,50

Filet vom Nordsee-Kabeljau
auf Wurzelgemüse im Sud_{f,i,k}
18,50

Land

Rumpsteak
- circa 200g -
nach Wunsch gebraten_{i,1}
23,50

Schweinefilet
- circa 190g -
mit frischen Gartenkräutern
im Ganzen angebraten_{i,1}
18,00

Kalbsschnitzel
klassisch nach Wiener Art_{b,e,f,i,j,l}
19,50

Französische Maispouardenbrust
kross gebraten_{i,1}
17,00

Beilagen

Bei unseren Hauptgerichten vom Land und aus dem Meer
überlassen wir Ihnen die Wahl: Suchen Sie sich einfach
Ihre Lieblingsbeilage aus jeder Kategorie aus.
Empfehlungen geben wir natürlich trotzdem gerne.

Herzhafte Bratkartoffeln | Salzkartoffeln |
Kartoffelpüree | Pommes frites | Bandnudeln |
Kartoffelgratin
b, e, f, i, j

und

Broccoli | Erbsen & Möhren | Grüne Bohnen |
Gemischter Pflücksalat | Gebratene Waldpilze |
Mandel-Blattspinat | Marktgemüse
a, f, j, k, l, m

und

To Fisk
Wildkräutersauce | Honig-Senf-Mayonaise |
Mandelbutter | Meerrettichsauce |
Hausgemachte Kräuterbutter
b, e, f, i, j, k, l

To Fleesk
Englische Pfefferrahmsauce | Honig-Senf-Mayonaise |
Hausgemachte Kräuterbutter | Portweinjus |
Meerrettichsauce
b, e, f, i, j, k, l

Hinterher

Lüttje Slickerbeck

warmes Schokoladenkuchlein, Bourbon-Vanilleeis,
Karamellsauce mit Meersalz verfeinert_{a,b,e,f,k}
6,50

Hausgemachte Rote Grütze

lauwarme Vanillesauce,
knuspriges Mandelkrokant_{a,b,e,f,k}
5,50

De Ostfrees

Kuhmilch- und Schafskäse von Ostfriesischen Bauern,
marinierte Schalotten, Tessiner Feigensenf,
dazu Bauernbrot_{s,b,f,i,j}
9,50

Süß, herzhaft oder lieber alkoholisch?
Die ersten beiden Varianten für hinterher finden Sie
hier. Für einen Überblick über unsere Schnäpse bringen
wir Ihnen gerne noch einmal die Getränkekarte.

Unsere Empfehlung:

Sasse

Münsterländer Lagerkorn
2 cl 2,90

Kaffeespezialitäten

Espresso
2,50

Doppelter Espresso
3,50

Tasse Kaffee
2,30

Café au Lait_f
2,90

Cappuccino_f
2,90

Heiße Schokolade
2,90 (+ Sahne 0,50)

Unsere Kaffeespezialitäten enthalten Koffein.



Menü des Tages

Bei uns können Sie auf zwei Arten Ihr Abendessen aussuchen. Die erste Variante steht in Verbindung mit dieser Karte: Sie wählen direkt á la carte bei uns Ihre Lieblings Speisen aus.

Die zweite Variante ist unser MENÜ DES TAGES. Enstanden aus der Idee der klassischen Halbpension, möchten wir auch Nicht-Hausgästen diese Möglichkeit eröffnen. Wir servieren nach Anmeldung bis 11.30 Uhr täglich ein 3-Gang- oder wahlweise 2-Gang-Menü nach Vorschlag unseres Küchenchefs. Das Menü wechselt von Tag zu Tag. Den Hauptgang suchen Sie sich am Abend aus drei verschiedenen Varianten (Fisch | Fleisch | Vegetarisch) an Ihrem Tisch aus.

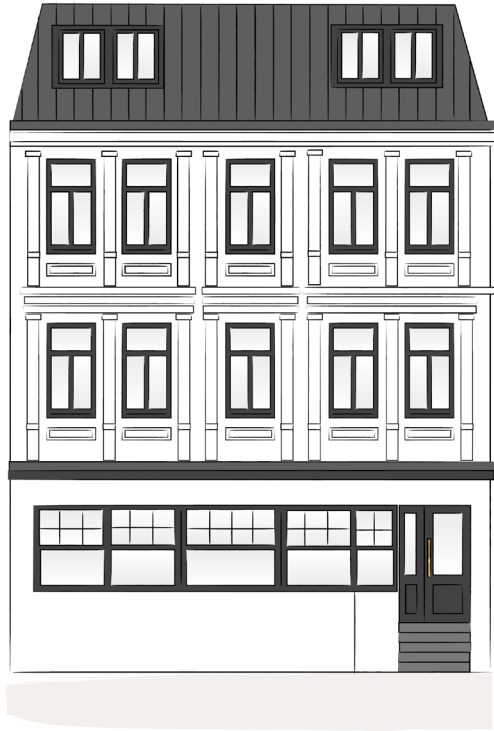
Vorspeise + Hauptgang | 19,50 €

Vorspeise + Hauptgang + Dessert | 23,00 €

Anmeldung täglich bis 11.30 Uhr persönlich, telefonisch oder über unsere Internetseite (bitte online im Kommentarfeld vermerken, ob zwei oder drei Gänge serviert werden sollen). Die Menüs der nächsten Tage finden Sie ebenfalls online oder an der Pinnwand im Eingangsbereich.

Telefon: 04932/809191 | gutestube-norderney.de

Bitte beachten Sie die begrenzten Kapazitäten. Die spontane Teilnahme am MENÜ DES TAGES ist auf Anfrage gegen Aufpreis möglich.



Villa Brecksee

Norderney

Übernachten



Manchmal ist es einfach Zeit für ein bisschen frischen Wind um die Ohren. Egal ob die Sonne von oben oder der Regen von der Seite kommt.

Wir haben da was Neues.

Achtzehn Zimmer, davon viele mit dem atemberaubenden Blick auf die wilde Brandungszone der Nordsee, in denen die Seele baumeln darf und Füße hochgelegt werden sollen. Luftige Räume, minimalistischer Charme zwischen Bäderhausstil und einundzwanzigstem Jahrhundert sowie eine traumhafte Position zwischen Strand und Stadt stellen die entspannte Ausgangslage für Wellen, Wind, Sand und Salz auf der Insel.

Im Frühjahr 2019 haben wir die Tür unserer VILLA BREEKSEE für unsere ersten Gäste geöffnet.

Viel mehr dazu auf unserer Internetseite.

www.villabreeksee.de | Buchungstelefon: 04932/8090

Saison 2019

Zimmerkategorie I

Doppelzimmer (ca. 22m²) mit Meerblick

NS | 122,00

ZS | 154,00

HS | 205,00

Zimmerkategorie II

Doppelzimmer (ca. 18m²) im Dachgeschoss mit Meerblick

NS | 117,00

ZS | 148,00

HS | 198,00

Zimmerkategorie III

Doppelzimmer (ca. 16-18m²) zur Landseite

NS | 108,00

ZS | 130,00

HS | 158,00

Zimmerkategorie IV

Einzelzimmer (ca. 11-15m²) zur Landseite

NS | 61,00

ZS | 74,00

HS | 88,00

Frühstück & Abendessen

Frühstücksbuffet | inklusive

2-Gang-Menü am Abend | 19,50

3-Gang-Menü am Abend | 23,00

Alle Preisangaben pro Zimmer/Übernachtung in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Ab einer Buchungsdauer von sieben Übernachtungen. Wochenendzuschlag unter sieben Übernachtungen für 1 Person = 10,00, für 2 Personen = 20,00. Saisonzeiten: NS | 03.11.-20.12.2019, ZS | 22.09.-03.11.2019, HS | bis 22.09.2019 & 20.12.2019-05.01.2020

222

Norderney. Deutschlands Thalasso-Insel
Norderney ist eine der sieben Ostfriesischen Inseln an der Nordseeküste, mitten im UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer. Auch wenn sie die jüngste der Ostfriesischen Inseln ist, ist sie doch das älteste deutsche Nordseebad. Bereits 1797 startete die Badekultur auf Norderney - dem Geburtsjahr von Heinrich Heine, dessen Nordsee-Zyklus er u.a. auf der Norderneyer Marienhöhe schrieb. Über das ganze Jahr 2019 hinweg feiert Norderney dieses einzigartige Jubiläum und lädt Einheimische wie Gäste, Jung wie Alt, Stammgäste wie Neuentdecker, ein, mitzufeiern.



Soviele Jahre kann Norderney in dieser
Saison auf seine Geschichte als Seebad
zurückblicken. Feiern Sie mit!



Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff / Benzoesäure / Natriumnitrat / Natriumbenzonat
2. mit Säuerungsmittel / Citronensäure / E575 Citronensäure L (+) Weinsäure
3. mit Geschmacksverstärker / Mononatriumglutamat
4. mit Antioxidationsmittel / Isoascorbinsäure /Natriumisoascorbat
5. mit Farbstoff Ammonsulfit - Zuckerkulör/ Carotin
6. mit Süßungsmittel Saccharin
7. mit Phosphat
8. „gewachst“ Limette / Zitrusfrüchte
9. „geschwärzt“
10. „geschwefelt“ Trockenobst / Rosinen
11. Phenylalaninquelle Süßungsmittel Aspartam

Allergene

- a. Nüsse, Schalenfrüchte
- b. Mehl (Gluten)
- c. Krebs-Weichtieren
- d. Fisch
- e. Eier
- f. Milch-Milcheiweiß (Laktose)
- g. Erdnüsse
- h. Lupinien
- i. Sellerie
- j. Sesam
- k. Schwefeldioxid (SO₂) und Sulphit
- l. Senf
- m. Soja

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Schalenfrüchte, Mehl (Gluten), Krebs-Weichtieren, Fisch, Eier, Milch-Milcheiweiß (Laktose), Erdnüsse, Lupinien, Sellerie, Sesam, Sulfit, Senf, Soja enthalten.



Gute Stube

im der Villa Breeksee

Damenpfad 20 | 26548 Norderney | Telefon: 04932/809191
info@gutestube-norderney.de | gutestube-norderney.de

Reservierungen nehmen wir per Telefon oder online über unsere
Internetseite entgegen. Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie
ebenfalls stets online.

Die GUTE STUBE ist ein Restaurant der Creutzenberg GmbH & Co. KG.