

## **Stimmen Sie Ihren Magen auf die kommenden Genüsse ein!**

**Aperol –Spritz** *Aperol aufgefüllt mit trockenem Sekt, Spritzer  
Mineralwasser und Zitronenscheibe* 4 cl 8,70

**Redbitter** *(der alkoholfreie Campari - Ersatz)  
mit Orangensaft oder Mineralwasser* 4 cl 6,90

### **Kalte Vorspeisen**

#### **Witthus Vorspeisenteller**

frische Salate der Saison mit  
hausgemachten Dressings 14,50  
- mit frischen Krabben (50 g)  
2,5,8,10,11,12,15 24,50

#### **Krabbencocktail**

Greetsieler Krabben (ca. 75 gr.)  
mit eine hausgemachten  
Cocktailsauce 2,3,4,7,10,12,14,15  
22,50

#### **Kleines Krabbenbrot (75gr.)**

auf ostfriesischen Schwarzbrot von  
der Bäckerei Buchholz und  
Salatbukett 1,2,5,8,11,12,15 22,50

#### **Matjescocktail**

Streifen von zarten Matjesfilets  
Mit Äpfeln und Zwiebeln in herzhafter  
Senf – Dillsauce 17,50

#### **Kleines Emder Matjesbrot**

Leckere Matjesfilets auf  
ostfriesischem Schwarzbrot mit  
knackiger Salatgarnitur 1,4,5,8,11,12 17,50

#### **Pilsumer Ziegenfrischkäse**

Thymian-Honig, gerösteten  
Pinienkernen, Brot und Butter 1,5,7  
16,50

**Witthus Beilagensalat** 5. 5,90

### **Suppen**

#### **Eine gute Suppe ist die Geliebte des Magens.**

#### **Kartoffelcremesuppe** mit

Gemüseeinlage und ein wenig  
Sahne 1,7,9,12,13 8,50  
und Greetsieler Krabben 1,2,7,9,12,13 11,90

#### **Klare Gemüsebrühe**

mit Frischgemüseeinlage 9,12 8,50

#### **Fischcremesuppe**

mit verschiedenen  
Meeresfrüchten 1,2,4,7,9,12,15  
12,90

#### **Gourmet – Krabbensuppe**

verfeinert mit Aquavit  
Sahne 1,2,4,7,9,12,14,15 11,90

## Greetsieler Krabben

Bei den Krabben handelt es sich um eine Sand- oder Strandgarnele auch Granat genannt. Kenner lieben ihren leicht süßlichen Geschmack und setzen diesen oft gleich mit Languste oder Hummer.

### Krabbencocktail

Frische Greetsieler Krabben mit eine hausgemachten Cocktailsauce 22,50  
2,3,4,7,10,12,14,15

\*\*\*\*\*

### Krabben Natur auf ostfriesischem

Schwarzbrot von der Bäckerei Buchholz und Salatbukett 1,2,5,8,11,12,15

Klein 75 gr. 22,50

Mittel 100 gr. 31,50

Groß 125 gr. 35,90

- mit Spiegelei Aufpreis 3, 2,00

### Krabben (100gr) mit deftigen

#### Bratkartoffeln

Spiegelei und Salatgarnitur 35,50  
1,2,3,5,8,11,12,15

### Krabben (100gr.) mit Rührei

das Fischerfrühstück

- mit Brot und Butter 34,90

- mit Bratkartoffeln<sup>1,2,3,5,8,11,12,15</sup> 36,50

### Krabben in Grün

frische Krabben (100g)

in frischen, knackigen

Salaten der Saison; dazu Brot und

Butter<sup>2,4,5,7,8,10,11,12,14,15</sup> 36,90

*Dazu ein frisches Greetsieler Pils und ein Hausaquavit!*

*Greetsieler 0,3l 4,10*

*Aquavita 0,2 cl 3,30*

*Gedeck 6,60*

## Matjesgerichte

### Emder Matjesbrot

Leckere Matjesfilets auf ostfriesischem Schwarzbrot mit knackiger Salatgarnitur<sup>1,4,5,8,11,12</sup>

Als Vorspeise 17,50

Als Hauptgang 24,50

### Hinderks Freitagsessen

Leckere Matjes mit Speckstipp, grünen Bohnen und heimischen

Kleikartoffeln<sup>1,4,5,7,8,9,10,11,12</sup> 24,90

### Aalrauchmatjes

mit Honig – Senf – Dillsauce

pikante Witthus Spezialität, die wir mit ostfriesischen Sahnekartoffeln

servieren<sup>1,4,5,7,8,9,10,11,12</sup> 24,90

### Matjes Hausfrauenart

Ein absoluter Klassiker!

zarte Matjesfilets mit Äpfeln und

Zwiebeln in Dillsauce eingelegt; dazu

Salzkartoffeln<sup>1,4,5,7,8,9,10,11,12</sup> 24,90

### Wellen und Wogen

diverse Matjesspezialitäten und

Greetsieler Krabben mit

verschiedenen Saucen und deftigen

Bratkartoffeln<sup>1,2,4,5,7,8,9,10,11,12,14,15</sup> 36,50

**Matjes sind junge Heringe im besten Ernährungszustand, die vor ihrer Laichzeit gefischt werden. Sie sind besonders zart und von Kennern begehrt.**

1 Gluten 2. Krustentiere 3. Ei 4. Fisch 5. Erdnuss 6. Soja 7. Lactose 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Sulfid 13. Lupinen 14. Weichtiere/Molusken 15. Benzolsäure

## Fischgerichte

Damit Sie unsere Fische besser genießen können entfernen wir bei den Fischfilets sehr sorgfältig alle Gräten. Bei unseren Plattfischen schneiden wir die Randgräten sehr großzügig ab, so dass sich das Fleisch nur noch auf der Mittelgräte befindet.

Somit ist der Fisch fast wie ein Filet zu essen.

### Schollenfilet in Eihülle auf delikater

Krebsrahmsauce mit Salzkartoffeln  
und kleinem Salat 1,2,3,4,5,7,8,9,10,11,12,14,15

28,90

### Greetsieler Kutterscholle

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln  
und frischen Salat 1,3,4,5,6,7,8,10,11,12

28,50

### Greetsieler Speckscholle

schonend gebraten, mit ausgelassenem  
krossem Schinkenspeck, kleinem Salat  
und Salzkartoffeln 1,3,4,5,6,7,8,10,11,12

30,50

### Scholle "Witthus" schonend gebratene

Scholle mit reichlich Krabben belegt,  
zerlassener Butter Salzkartoffeln und  
kleinem Salatteller 1,2,5,7,8,10,11,12,14,15

36,90

### Fischfilets gebraten

diverse Fischfilets, (nach Marktlage)  
auf Pommery – Senfsauce mit  
Blattspinat und Salzkartoffeln

1,2,4,7,9,10,12

33,50

### Zanderfilet kross gebraten, an

Safransauce mit Blattspinat und  
Salzkartoffeln 1,3,4,7,9,12

31,50

### Seelachsfilet auf würziger Senfsauce

mit Kleikartoffeln  
und kleinem Salatteller 1,3,4,6,7,10,12

26,50

### Kabeljau schonend im Kräuterdampf

gegart auf frischem Gemüse mit  
Pommery-Senfsauce und heimischen

Kleikartoffeln 3,4,6,7,10,12

31,50

### Pannfisch

Seelachs auf Kartoffelrösti,  
Sauerrahm, Senfsauce und

gemischtem Salat 1,3,4,6,7,10,12

27,90

### „Ruderhausmahlzeit“ unsere

Kabeljaufilet im

Schinkenspeckmantel an Bandnudeln  
mit buntem Gemüse und Pestosauce

1,3,4,6,7,10,12

32,50

### Nordsee- Seezunge

„die Königin der Nordsee“

mit flüssiger Butter Salzkartoffeln  
und kleinem Salat 1,4,5,7,8,10,11,12

55,90

### Witthus Fischplatte

verschiedene Plattfische\* und  
Fischfilets je nach Fang;

schonend gebraten,

ausgarniert mit frischen Greetsieler  
Krabben, dazu Salzkartoffeln und

zwei schmackhaften Saucen 1,4,7,8,9,10,12,15

pro Person 53,50

**Aus den Abschnitten des von uns  
verarbeiteten Frischfisches kochen  
wir mit Weißwein und Gewürzen  
einen gehaltvollen Fond, der die  
Grundlage für all unsere Saucen  
zum Fisch bildet.**

1 Gluten 2. Krustentiere 3. Ei 4. Fisch 5. Erdnuss 6. Soja 7. Lactose  
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Sulfid 13. Lupinen 14.  
Weichtiere/Molusken 15. Benzolsäure

## Fleischgerichte

**Kartoffelcremesuppe** mit Gemüseeinlage und ein wenig Sahne 7,90

### Putenbrustfilet

auf einer Früchte – Curry – Sauce  
mit Basmatireis und frischem Salat  
7,9,10,12 26,90

### Schweinelendchen

mit delikater Pfefferrahmsauce  
und Gemüse – Kartoffel – Gratin 7,9,10,12  
29,90

### Geschnetzeltes vom Schweinefilet

„Züricher Art“ in Rahmsauce mit  
frischen Champignons, Röstitalern  
und kleinem Salatteller<sup>5,7,8,9,10,11,12</sup>  
29,90

### Rumpsteak

zart rosa gebraten mit  
Kräuterbutter, Bratkartoffeln,  
und einen gemischten Salat.<sup>5,6,8,9,10,11,12</sup>  
37,90

### Pfeffersteak

Rumpsteak mit pikanter  
Pfeffersauce an feinen Böhnchen und  
Kartoffelgratin <sup>1,6,7,9,12</sup> 38,40

### Rumpsteak „Witthus“

mit reichlich Krabben (ca.50gr)belegt,  
und einer Käse- Sahne- Sauce  
überbacken; dazu Bratkartoffeln und  
Beilagensalat <sup>1,3,6,7,9,12,14,15</sup> 49,50

**Witthus Beilagensalat** <sup>5</sup> 6,50

### Grillteller

Medaillons vom Rind, Lamm, Pute,  
Schwein mit Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln und kleinem  
Salat<sup>1,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup> 36,90

### Lammfilets auf Lammjus

mit grünen Bohnen der Saison und  
deftigen Bratkartoffeln<sup>9,12</sup> 37,50

### Witthus „Rot“

**Rotweincuvée trocken** aus Portugal  
Vanillig-schokoladiges Aroma,  
viel schwarze Johannisbeere.  
Am Gaumen kommt eine  
Komposition aus Wald und  
Beerenfrüchten hinzu,  
die in einen leichten  
Johannisbeergeschmack übergeht.  
Im Abgang bleibt eine  
langanhaltende herbe Frische.  
0,75l 25,90 / 0,2l 7,50

### Wählen Sie Ihre Zubereitungsart vom

#### Lamm und Rumpsteak:

**rare:** Im Kern noch roh  
**englisch:** Im Kern noch blutig  
**medium:** rosa gebraten  
**well done:** durchgebraten

*Und hinterher ein leckeres Mousse au  
chocolate auf Rote Grütze – Spiegel  
mit Vanillesauce und kleinem  
Sahnestern<sup>3,7</sup> 11,90*

Espresso	3,10
Cappuchino	3,80
Cafe Crema	3,10
Espresso de luxe	6,00
Cappuchino de luxe	6,70
Cafe Crema de luxe	6,00

## Vegetarische Gerichte

<b><u>Reis – Gemüseomelette</u></b> mit fruchtiger Currysauce	20,90	<b><u>Süßkartoffel-Gemüsetaler</u></b> an frischer Salatbeilage <sup>1,5,7,8,9,10,11,12</sup>	22,30
<b><u>Gemüse-Kartoffelgratin</u></b> Gemüse und Kartoffeln überbacken mit einer herzhaften Käse- Sahne- Sauce <sup>3,6,7,9,12</sup>	21,50	<b><u>Geschmorte Zucchini</u></b> gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse überbacken mit Käsesauce auf Bandnudeln mit Tomatensauce <sup>6,7,9,12</sup>	23,60
<b><u>Bandnudeln</u></b> mit veganer Bolognese <sup>6,9,12</sup>	22,50	<b><u>Maultaschen</u></b> gefüllt mit einer Broccoli- Spinat- Farce in Tomaten Sauce und Parmesan	21,30
- mit Käse überbacken <sup>6,7,9,12</sup>	24,50	<b><u>Großer Salat</u></b> mit Orangenfilets und vegetarischen Geschnetzeltem	26,70
<b><u>Gemüseschnitzel</u></b> mit Pommes frites und gemischten Salat <sup>3,6,7,9,12</sup>	22,50		
<b><u>Linsenrisotto</u></b> mit reichlich Gemüseeinlage (vegan) <sup>7,9,12</sup>	19,90		
und Parmesan <sup>7,9,12</sup>	20,90		

## Extras, Änderungen und Beilagen

<b><u>Krabben</u></b> Extra 50 gr. passend zu allen Fischgerichten <sup>1,2,4,5,8,9,10,11,12,14,15</sup>	11,90	Extra Portion Bratkartoffeln	4,50
Salat oder Gemüse anstelle von Kartoffeln	2,90	Extra Portion Pommes Frites	4,50
Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von Brot, Reis oder Salzkartoffeln	2,90	Extra Portion Salzkartoffeln	2,90
Extra Portion Gemüse	3,50	Kräuterbutter	1,50
		Spiegelei extra	2,00
		Ketchup oder Mayonnaise	1,50
		Ajvar mild (Paprika- Auberginenpaste vegan)	1,50

## Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Vorab eine „Kleine Sünde“ Pfirsichlikör aufgefüllt mit einem trockenen Sekt 6,40

### Gourmet – Krabbensuppe

verfeinert mit Aquavitsahne 11,90

## Land und Meer

### Wellen und Wogen

diverse Matjesspezialitäten und  
Greetsieler Krabben mit  
verschiedenen Saucen und  
deftigen Bratkartoffeln\* 37,50

1,2,4,5,7,8,9,10,11,12,14,15

Dazu ein friesisch  
herbes Jever Pils 4,10

### Seemannslabskaus nach Witthus Art

Reines Pökelfleisch von heimischen  
Rind mit Stampfkartoffeln,  
Matjesfilets, Gurkenwürfel,  
Rote Beete und Spiegelei 1,3,4,12  
21,90

### Pannfisch

Seelachs auf Kartoffelrösti,  
Sauerrahm, Senfsauce und  
gemischtem Salat 1,3,4,6,7,10,12 27,90

Zanderfilet kross gebraten, an  
Safransauce mit Blattspinat und  
Salzkartoffeln 1,3,4,7,9,12  
32,50

### Unsere Weinempfehlung:

Hemers Grauburgunder (Bio  
Wein)trocken, Aromen von der  
Honigmelone.

0,1l 4,40 0,2l 7,60

### Rumpsteak „Witthus“

Unsere Variante das bekannten  
„Surf and Turf“  
Zartes, rosa gebratenes Rumpsteak  
mit reichlich Greetsieler Krabben  
belegt (ca. 50 g) und gratiniert mit  
einer Käse – Kräuter-Soße  
dazu unsere krossen Bratkartoffeln  
und Salat\* 1,3,6,7,9,12,14,15 48,50

Krabben Extra 50 gr. 11,90  
Auch passend zu allen Fischgerichten  
1,2,4,5,8,9,10,11,12,14,15

### Zum Abschluss:

Eisbecher “Witthus“  
erfrischende Joghurtiscreme  
mit Roter Grütze und Sahnestern 8,90  
7,12

Danach Espresso oder Cappuccino  
und einen leckeren Edel-Brand.  
Fragen Sie unser nettes Serviceteam.

\* Wir beziehen unsere Kleikartoffeln vom  
Gemüsehof Udo Asche aus Leybucht polder. Für die  
daraus hergestellten Bratkartoffeln verwenden wir  
hochwertiges Rapsöl, ausgelassenen Speck und eine  
eigene Würzkomposition

## Kinderkarte

<b>Portion Pommes Frites mit Mayonnaise und Tomatenketchup</b>	<b>6,50</b>
<b>Bandnudeln mit Tomatensauce</b>	<b>9,50</b>
<b>Gemüseschnitzel und Pommes Frites</b>	<b>14,50</b>
<b>Kartoffelpuffer mit Apfelkompott</b>	<b>9,50</b>
<b>6 Hähnchennuggets mit Pommes Frites</b>	<b>13,50</b>
<b>Gebrautes Fischfilet mit Pommes Frites und Hausfrauensauce</b>	<b>13,50</b>
<b>Kleine Portion zarte Schweinelendchen mit Mischgemüse und Pommes Frites</b>	<b>19,50</b>
<b>Kindereisbecher</b>	<b>6,50</b>

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

## Desserts und Eisspezialitäten

### Witthus - Spezialität

**Teeparfait:** Halbgefrorenes, vom  
Küchenchef hausgemacht, abgerundet  
mit unserem Rum-Vanille-Likör

7,12 11,90

### Mousse au chocolate auf Rote Grütze

Spiegel mit Vanillesauce und

Sahnestern 3,7 11,90

### Rote Grütze mit vielen Früchten und

flüssiger Sahne 7 8,70

### erfrischendes Sorbet

Zitronen – Rosmarinsorbet 8,50

Zitronen – Rosmarinsorbet  
mit Obstsalat 10,50



### Friesenhof Eisbecher Rosinen in

Branntwein auf Rum- Rosineneis

und Bourbon- Vanilleeiscreme mit

Schlagsahne 7,12 9,90

### Black and White

Bourbon – Vanilleeiscreme mit

heißer Schokoladensauce und

Schlagsahne 7 9,70

### Winterglück

Bourbon - Vanilleeiscreme und Rum-

Rosineneis mit von uns in Rum

eingelekten Früchten mit Sahne 10,90

7,12

### Eisbecher "Witthus"

erfrischende Joghurteiscreme

mit Roter Grütze und Sahnestern 7

8,90

### Gemischtes Eis mit Sahne

3 Kugeln mit Sahne 8,70

7

„Für unsere Eisbecher verwenden

wir ausschließlich

„Greetsieler Eiscreme“

## *...und zum Abschluss!*

Tasse Kaffee „Schümli“ 3,10

Schümli „de Luxe“ 6,00

Tasse Espresso 3,10

Espresso „de Luxe“ 6,00

Doppelter Espresso 5,50

Tasse Cappuchino 3,80

Cappuchino „de Luxe“ 6,70

Witthus Aqua Vita

37,5 % 2cl 3,30

Linie Aquavit 41,5 % 2cl 3,70

Ramazotti auf Eis 30 % 4cl 6,70

Grappa „Graffe“

Mit Kaffee

verfeinert 30 % 2cl 5,20

Pflümle

Edelbrand von Scheibel

43 % 2cl 5,70

Williams Birne

Edelbrand von Leon Beyer

43 % 2cl 7,90

## Kuchen und Gebäck

<b>Ostfriesisches Teegebäck</b>	Feingebäck mit echtem Tee	4,00
<b>Kuchen des Tages (Landkuchen)</b>	fragen Sie unser Personal	5,50
<b>Heißer Apfelstrudel</b>	mit Bourbon Vanilleiscreme und Schlagsahne	8,50
<b>Schlagsahne</b>	Portion	1,60

## Kaffee und warme Getränke

<b>Pott Kaffee</b>	stets frisch gemahlen	5,70
<b>Pott Kaffee</b>	entkoffeiniert	5,70
<b>Tasse Kaffee</b>	„Schümli“	3,10
<b>Tasse Espresso</b>		3,10
<b>Espresso Macchiato</b>		3,50
<b>Doppelter Espresso</b>		5,50
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b>		5,90
<b>Tasse Cappuccino</b>	mit Milchschaum	3,80
<b>Tasse Milchkaffee</b>		4,50
<b>Latte Macchiato</b>		4,50
<b>Tasse Schokolade</b>	mit Schlagsahne	4,50
<b>Große Tasse Schokolade</b>	mit Schlagsahne	6,80
<b>Eiskaffee</b>	mit Vanilleis und Sahne	6,50
<b>Pharisäer</b>	mit 4cl Rum und Sahne	9,90
<b>Irish Coffee</b>	mit 4cl Whiskey und Sahne	12,00
<b>Glühwein</b>		5,90
<b>Glühwein</b>	mit Schuss; 2cl Rum	8,90
<b>Rumgrog</b>	mit 4cl Rum	7,20

## Aperitif

*Mit unserer kleinen jedoch guten  
Auswahl wertvoller und köstlicher Aperitifs können Sie Gaumen und  
Magen bestens auf die kommenden Genüsse einstimmen.*

### Kleine „Sünde“

französischer Pfirsichlikör,  
aufgefüllt mit trockenem weißen  
Burgunder oder Sekt; apart  
0,1l 6,40

### Aperol –Spritz

Aperol aufgefüllt mit  
trockenem Sekt, Spritzer  
Mineralwasser und  
Orangenscheibe 0,2l 8,70

### Hugo

trockener Sekt mit  
Holunderblütensirup, Mineralwasser,  
Minze und Limette 0,2l 8,70

Sekt Hausmarke 0,1l 4,10

### Noilly Prat

ein trockener,  
würziger Weinaperitif 5cl 5,70

### Martini

Bianco oder Rosso 5cl 5,00

Portwein rot oder weiß 5cl 5,00

### Sherry

medium dry oder dry 5cl 5,00

Campari Orange\* 8,90

Campari Soda\* 8,90

Tanqueray Gin Tonic\* 9,50

Absolut Vodka Lemon\* 9,50

### „Southern spezial“\*

Southern Comfort  
mit Ginger Ale 9,50

RedBitter(alkoholfrei)mit Orangensaft  
oder Mineralwasser 6,90

Tomatensaft mit Salz  
und Pfeffer 0,2l 4,00

Schweppes, Bitter Lemon,  
Tonic Water, Ginger Ale 0,2l 3,70

### Piccolos

Prosecco – Piccolo il Fresco“ Prosecco  
Spumante Brut 0,2l 13,50

Fürst von Metternich Riesling Sekt,  
trocken 0,2l 13,90

## Unsere Hausweine

Witthus „Grau“ 0,2l 7,50  
Grauburgunder trocken 0,75l 25,50

Witthus „Pink“ 0,2l 7,50  
Rosé feinherb 0,75l 25,50

Witthus „Rot“ 0,2l 7,50  
Rotweincuvée trocken 0,75l 25,50

# Offene Weine

<u>Weinschorle sehr erfrischend</u>	0,2l	6,20
<u>Riesling, Reinhartshausen</u>	0,1l	4,30
Riesling, Rheingau, <b>halbtrocken</b>	0,2l	7,50
Prinz von Preussen		
Belebender, mit viel Frucht und Geschmack		
<u>Volratz Rheingau, QbA</u>	0,1l	4,30
trocken, saftig, fruchtig mit animierender Frische,	0,2l	7,40
der die Mineralität der Quarzit- und Lössboden widerspiegelt		
<u>Oberbergener Baßgeige Weißer Burgunder, QbA</u>	0,1l	4,10
trocken, feiner Chablis Charakter	0,2l	7,40
<u>Fürstlich Castell Silvaner, QbA</u>	0,1l	4,40
trocken, herrlich zu Fisch, ausgewogen, typischer	0,2l	7,60
Silvaner bodenbetont, kernig, zarte Kräuternote		
<u>Hemers Grauburgunder (Bio Wein)</u>	0,1l	4,50
Trocken, Aromen von der Honigmelone	0,2l	7,80
<u>Pinot Grigio Villa D´Or IPG (Bio Wein)</u>	0,1l	4,40
trocken, fruchtig, blumig mit typischem Honigduft	0,2l	7,60
süffig mit schöner Frucht und dezenter Säure		
<u>Bercher Spätburgunder, Weißherbst QbA</u>	0,1l	4,30
halbtrocken, saftig, elegante und warme Fruchtaromen.	0,2l	7,60
<u>Heger Spätburgunder Rotwein, QbA</u>	0,1l	5,00
trocken, typischer Spätburgunder,	0,2l	8,70
sehr fruchtbetont und bekömmlich		
<u>Merlot – Villa Dorak; (Bio Wein)</u>	0,1l	4,30
Halbtrocken, Duft nach Himbeeren und Gewürzen	0,2l	7,50
<u>Cal Y Canto, Tempranillo, Merlot, Syrah</u>	0,1l	4,30
trocken, würzig, fruchtige Note nach Brombeeren und weißem	0,2l	7,50
Pfeffer.		

## Weißweine

<b><u>Riesling, Reinhartshausen</u></b> Riesling, Rheingau, <b>halbtrocken</b> Belebender, mit viel Frucht und Geschmack Prinz von Preussen	0,75l	28,90
<b><u>Friesling, trocken</u></b> saftiger Riesling aus der Pfalz mit angenehm harmonischer Säure, , Weingut Philipp Kuhn	0,75l	29,90
<b><u>Chardonnay trocken vom Weingut Hemer QbA</u></b> (Bio Wein) Ein Allroundtalent! Trocken, frisch und spritzig. Zarter Duft nach reifer Honigmelone	0,75l	28,90
<b><u>Hemers Grauburgunder</u></b> (Bio Wein) trocken; vollmundiger, kräftiger und schmelziger Wein Reife Aromen von Honigmelone	0,75l	27,90
<b><u>Sauvignon Blanc</u></b> QbA von Oliver Zeter trocken, Cuvée aus Einzellagen, Anklänge von Stachelbeere und Melone. Facettenreicher Wein mit Struktur und Länge Sortentypisch!!	0,75l	31,90
<b><u>Würzburger Stein, Silvaner</u></b> VDP Erste Lage trocken, typische Stein-Mineralität. Fruchtaromen von gelben Apfel und Pfirsich. Perfekter Begleiter zum gebratenen Fisch Juliusspital Würzburg	0,75l	36,90
<b><u>Riff Bianco, Pinot Grigio,</u></b> trocken, harmonisch, frisch, leichte Würze Aromen von Birne und Pfirsich Original Abf. Alois Lageder	0,75l	26,90
<b><u>Alois Lageder, Chardonnay</u></b> trocken, Aromen von Zitrusfrüchten und Mirabellen frisch, fruchtig, leicht mineralisch	0,75l	30,90

(Jahrgangsänderungen sind möglich)

# Rotweine

<b><u>Spätburgunder Rosé von Dr. Heger</u></b>	0,75l	30,90
Qualitätswein, trocken, frisch mit zarter Säure Erz. Abf. Dr. Heger, Oberbergen		
<b><u>Berchers Spätburgunder Rotwein.</u></b>	0,75l	30,90
Qualitätswein, trocken, kräftiger, voller Rotwein Erz. Abf. Weingut Bercher - Burkheim – Kaiserstuhl		
<b><u>„Black Print“</u></b> von Schneider Qba trocken Rotweincuvée	0,75l	40,90
Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Dorsa. Dunkle Frucht und viel Konzentration ist dem perfekten Zusammenschluss von hoch reifem Lesegut und individueller Standorte zu verdanken		
<b><u>„Primitivo“</u></b> Puglia IGP	0,75l	25,90
Tief-rubinroter Wein, trocken, mit Aromen von Pflaumen und Schwarzkirsche. Würzige Noten von Rosmarin. Cantine Di San Marzano (Italien)		
<b><u>Chianti Classico</u></b> , Bonacci	0,75l	31,90
Intensiv leuchtendes Rot, Note von Waldfrüchten und angenehmer Vanille, feinherbes Tannin Aus der Toskana (Italien)		
<b><u>Bobal y Tempranillo</u></b> (Bio –Wein)	0,75l	30,90
trocken, viel frische Frucht, Johannisbeer – und Kirscharomen Kräftige Tanninstruktur. Äußerst fruchtiger spanischer Klassiker (Spanien)		
<b><u>Syrah Calmel &amp; Josep</u></b>	0,75l	29,90
Villa Blanche, trocken Intensive violette Farbe, reife Früchte wie Pflaume, Feige Und Brombeere mit etwas Vanille		
<b><u>Malbec Estate (Argentinien)</u></b>	0,75l	29,90
Der Kaiken besitzt eine kräftige, Tiefschwarze violette Farbe und vereint Aromen von Blaubeere, Johannesbeere und Zartbitterschokolade in der Nase, mit einer samtigen Ausgeglichenheit und guter Struktur im Mund. Leicht pfeffriges Finale.		

## Unsere Hausweine

### Witthus „Grau“

#### **Grauburgunder trocken** aus Baden

Frische Nase nach Birne und Quitte,  
vielleicht etwas Mandel. Am Gaumen frisch,  
aber mit seidiger Textur. Sehr „süffiger“ Wein.

0,2l 7,20  
0,75l 24,90

### Witthus „Pink“

#### **Rosé feinherb** aus der Pfalz Weingut Scherr

Herrlich erfrischender Sommerwein. Fruchtig,  
süffig und mild. Sein Duft erinnert an reife  
Erdbeeren. Auf der Zunge spielt die natürliche  
Frucht, süße und die elegante Säure mit den Sinnen  
und macht Lust auf den nächsten Schluck.

0,2l 7,20  
0,75l 24,90

### Witthus „Rot“

#### **Rotweincuvée trocken** aus Portugal

Vanillig-schokoladiges Aroma, viel schwarze  
Johannisbeere. Am Gaumen kommt eine  
Komposition aus Wald und Beerenfrüchten hinzu,  
die in einen leichten Johannisbeergeschmack  
übergeht. Im Abgang bleibt eine langanhaltende  
herbe Frische.

0,2l 7,20  
0,75l 24,90

## Champagner – Sekt

Sekt - Piccolo	<u>Bernard Massard</u> , Jahrgangssekt, trocken	0,2l	7,90
Sekt - Piccolo	<u>Fürst von Metternich</u> , Riesling, trocken	0,2l	13,50
Prosecco – Piccolo	<u>il Fresco</u> “ Prosecco Spumante Brut	0,2l	12,90
Champagner	<u>Taittinger</u> Brut Reserve ein großer Champagner mit großem Namen	0,75l	85,00
Champagner	<u>Palmer &amp; Co.</u> Brut Reserve	0,75l	75,00



# Getränkekarte

## Jever Pils

wie das Land, so das Jever; vom Fass	0,2l	3,00
	0,3l	4,10
	0,4l	5,50

## Greetsieler Pils

feinherb; ein Genuss vom Fass	0,2l	3,00
	0,3l	4,10
	0,4l	5,50

## Greetsieler Kellerbier dunkel

von Engelbräu	0,2l	3,00
	0,3l	4,10
	0,5l	6,50

## Greetsieler Hefeweizen von Engelbräu\*

in der Saison vom Fass!	0,3l	4,10
	0,5l	6,50
Erdinger alkoholfrei	0,5l	6,50

## Alsterwasser

halb Pils – halb Zitronenlimonade	0,2l	3,00
	0,3l	4,10
	0,4l	5,50

## Jever Fun – alkoholfrei -

0,33l	4,10
-------	------

## Vitamalz

Malztrunk, alkoholfrei; Flasche	0,33l	4,10
---------------------------------	-------	------

## Mineralwasser

Gerolsteiner „Stille Quelle“ oder „Naturell“	0,25l	3,10
	0,5 l	5,70
	0,75l	7,90

## Tafelwasser

„Brita“ laut oder leise	0,35l	3,80
	0,7l	6,50

## Apfelsaft

naturrein – naturtrüb	0,2l	3,80
	0,4l	6,80

## Apfelschorle

der große Durstlöcher	0,2l	3,50
	0,4l	6,00

## Coca Cola/light/zero

Coffeinhaltig ( Flasche )	0,2l	3,10
---------------------------	------	------

## Fanta

Orangenlimonade ( Flasche )	0,2l	3,10
-----------------------------	------	------

## Sprite

Zitronenlimonade ( Flasche )	0,2l	3,10
------------------------------	------	------

## Spezi

Cola – Fanta Gemisch	0,2l	3,10
	0,4l	5,80

## Mehrfruchtsaft

Vitamine pur	0,2l	3,80
	0,4l	6,80

## Orangensaft

naturrein	0,2l	3,80
	0,4l	6,90

## Johannisbeere

Fruchtnektar	0,2l	4,10
--------------	------	------

## Tomatensaft

mit Salz und Pfeffer	0,2l	4,10
----------------------	------	------

## Schweppes

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	3,70
---	------	------