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 5,90

Aperol –Spritz
Aperol aufgefüllt mit
trockenem Sekt, Spritzer
Mineralwasser und
Orangenscheibe 0,2l 7,50

Hugo
trockener Sekt mit
Holunderblütensirup, Mineralwasser,
Minze und Limette 0,2l 6,50

Sekt Hausmarke 0,1l 3,70

Noilly Prat
ein trockener,
würziger Weinaperitif 5cl 4,70

Martini
Bianco oder Rosso 5cl 4,70

Portwein rot oder weiß 5cl 4,70

Sherry
medium dry oder dry 5cl 4,70

Campari Orange* 8,50
Campari Soda* 8,50
Tanqueray Gin Tonic* 9,50

Absulut Vodka Lemon* 9,50

„Southern spezial“*
Southern Comfort
mit Ginger Ale 9,50

RedBitter(alkoholfrei)mit Orangensaft
oder Mineralwasser 6,40

Tomatensaft mit Salz
und Pfeffer 0,2l 3,50

Schweppes,Bitter Lemon,
Tonic Water, Ginger Ale 0,2l 3,30

Piccolos

Prosecco – Piccolo il Fresco“ Prosecco
Spumante Brut 0,2l 11,90

Fürst von Metternich Riesling Sekt,
trocken 0,2l 12,90

Unsere Hausweine

Witthus „Grau“ 0,2l 7,00
Grauburgunder trocken 0,75l 23,90

Witthus „Pink“ 0,2l 7,00
Rosé feinherb 0,75l 23,90

Witthus „Rot“ 0,2l 7,00
Rotweincuvée trocken 0,75l 23,90

Stimmen Sie Ihren Magen auf die kommenden Genüsse ein!

***Aperol –Spritz** Aperol 4cl aufgefüllt mit trockenem Sekt, Spritzer Mineralwasser und Orangenscheibe 7,20*

***Redbitter** 4cl (der alkoholfreie Campari – Ersatz) mit Orangensaft oder Mineralwasser 5,80*

Kalte Vorspeisen

Pilsumer Ziegenfrischkäse
Thymian-Honig, gerösteten Pinienkernen, Brot und Butter 13,50

Witthus Vorspeisenteller
frische Salate der Saison mit hausgemachten Dressings 11,90
- mit frischen Krabben (50gr.) 19,90

Krabbencocktail (75gr.)
Frische Greetsieler Krabben mit eine hausgemachten Cocktailsauce 17,90

Kleines Krabbenbrot (75gr.)
auf ostfriesischen Schwarzbrot von der Bäckerei Buchholz und Salatbukett. 17,50

Matjescocktail
Streifen von zarten Matjesfilets Mit Äpfeln und Zwiebeln in herzhafter Senf – Dillsauce 13,50

Kleines Emder Matjesbrot
Leckere Matjesfilets auf ostfriesischem Schwarzbrot mit knackiger Salatgarnitur 13,50

Witthus Beilagen Salat 5,30

Suppen

Eine gute Suppe ist die Geliebte des Magens.

Kartoffelcremesuppe
mit Gemüseeinlage und ein wenig Sahne 7,50
und Greetsieler Krabben 9,90

Klare Gemüsebrühe
mit Frischgemüseeinlage 6,90

Fischcremesuppe
mit verschiedenen Meeresfrüchten 9,90

Gourmet – Krabbensuppe
verfeinert mit Aquavits Sahne 9,50

Greetsieler Krabben

Bei den Krabben handelt es ich 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 einer hausgemachten Cocktailsauce 17,70

*****

Krabben Natur auf ostfriesischem Schwarzbrot von der Bäckerei Buchholz und Salatbukett

Klein 75 gr.	17,90
Mittel 100 gr.	24,50
Groß 125 gr.	27,90

- mit Spiegelei Aufpreis 1,70

Krabben mit deftigen Bratkartoffeln
Spiegelei und Salatgarnitur 26,90

Krabben (100gr.) mit Rührei
das Fischerfrühstück

- mit Brot und Butter	25,50
- mit Bratkartoffeln	27,90

Krabben in Grün
Krabben in frischen, knackigen Salaten der Saison; dazu Brot und Butter 28,50

Dazu ein frische Greetsieler Pils und ein Hausaquavit!

Greetsieler 0,3l	*3,50*
Aquavita 0,2 cl	*3,00*
Gedeck	*6,00*

Matjesgerichte

Emder Matjesbrot
Leckere Matjesfilets auf ostfriesischem Schwarzbrot mit knackiger Salatgarnitur

Als Vorspeise	13,50
Als Hauptgang	19,50

Seemannslabskaus nach Witthus Art
Reines Pökelfleisch vom heimischem Rind mit Stampfkartoffeln, Matjesfilets, Gurkenwürfel, Rote Bete und Spiegelei 18,90

Hinderks Freitagsessen
Leckere Matjes mit Speckstipp, grünen Bohnen und heimischen Kleikartoffeln 19,90

Aalrauchmatjes
mit Honig – Senf – Dillsauce pikante Witthusspezialität, die wir mit ostfriesischen Sahnekartoffeln servieren 19,90

Matjes Hausfrauenart
Ein absoluter Klassiker!
zarte Matjesfilets mit Äpfeln und Zwiebeln in Dillsauce eingelegt; dazu Salzkartoffeln 19,90

Wellen und Wogen
diverse Matjesspezialitäten und Greetsieler Krabben mit verschiedenen Saucen und deftigen Bratkartoffeln 28,50

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

Fischgerichte

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

Seelachsfilet auf würziger Senfsoße mit Kleikartoffeln und kleinem Salat 20,90

Schollenfilet in Eihülle auf delikater Krebsrahmsauce mit Salzkartoffeln und kleinem Salat 21,90

Greetsieler Kutterscholle
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und frischem Salat 21,90

Greetsieler Speckscholle
schonend gebraten, mit ausgelassenem krossem Schinkenspeck, kleinem Salat und Salzkartoffeln 23,90

Scholle"Witthus" schonend gebratene Scholle mit reichlich Krabben (ca.50gr.) belegt, zerlassener Butter Salzkartoffeln und kleinem Salatteller 27,90

Fischfilets gebraten
diverse Fischfilets, (nach Marktlage) auf Pommery – Senfsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln 25,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten, an Safransauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln 24,90

„Ruderhausmahlzeit" ***unsere***
Schellfischfilet im Schinkenspeckmantel an Bandnudeln mit buntem Gemüse und Pestosauce 25,50

Plattfischteller Seezunge, Scholle und Skantje mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und kleinem Salat 25,90

Nordsee- Seezunge
„die Königin der Nordsee"
mit flüssiger Butter, Salzkartoffeln und kleinem Salat 41,00

Dazu einen frischen Grauburgunder von Kühling (Bio – Wein) 0,2l 7,80

ab 2 Personen

Witthus Fischplatte
verschiedene Plattfische* und Fischfilets je nach Fang (mindestens 7 Sorten);
schonend gebraten und gedünstet garniert mit frischen Greetsieler Krabben, dazu Salzkartoffeln und zwei schmackhaften Saucen
pro Person 43,90

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.

Fleischgerichte

Kartoffelcremesuppe mit Gemüseeinlage und ein wenig Sahne 7,50

Schweinelendchen vom Strohschwein
mit delikater Pfefferrahmsauce
und Gemüse – Kartoffel - Gratin
24,50

Geschnetzeltes vom Strohschwein
„Züricher Art“ in Rahmsauce mit
frischen Champignons, Röstitalern
und kleinem Salatteller 24,50

Rumpsteak von der deutschen Färse
zart rosa gebraten mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln, und einen gemischten
Salat. 30,90

Pfeffersteak von der deutschen Färse
Rumpsteak mit pikanter
Pfeffersauce an feinen Böhnchen und
Kartoffelgratin 31,90

Rumpsteak „Witthus"
mit reichlich Krabben (ca.50gr)belegt,
und einer Käse- Sahne- Sauce
überbacken; dazu Bratkartoffeln
34,50

Witthus Beilagensalat **5**,70

Grillteller
Medaillons vom Rind, Lamm, Pute
Schwein mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und kleinem Salat
27,90

Lammfilets auf Lammjus
mit grünen Bohnen der Saison und
deftigen Bratkartoffeln
30,50

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 23,90 / 0,2l 7,00

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 9,50*

Espresso	*2,80*
Cappuchino	*3,50*
Cafe Crema	*2,80*
Espresso de luxe	*5,60*
Cappuchino de luxe	*6,30*
Cafe Crema de luxe	*5,30*

Vegetarische Gerichte

Linsenrisotto mit reichlich
Gemüseinlage (vegan) mit 16,50
Parmesan 16,90

Gemüse-Kartoffelgratin
Gemüse und Kartoffeln
überbacken mit einer herzhaften
Käse- Sahne- Sauce 17,90

Bandnudeln mit veganer Bolognese
18,90
- mit Käse überbacken 20,50
Gemüseschnitzel mit Pommes frites
und gemischten Salat 17,90

Süßkartoffel – Gemüsetaler an frischer
Salatbeilage 18,50

Geschmorte Zucchini gefüllt mit
Blattspinat und Schafskäse
überbacken mit Käsesauce auf
Bandnudeln mit Tomatensauce 19,90

Maultaschen gefüllt mit
einer Broccoli- Spinat- Farce
in Gemüsebrühe mit frischen
Gemüsewürfeln 17,50

Großer Salat mit Orangenfilets und
vegetarischen Geschnetzeltem 23,90

Extras, Änderungen und Beilagen

Krabben Extra 50 gr. 9,90
passend zu allen Fischgerichten

Salat oder Gemüse anstelle von
Kartoffeln 2,70

Bratkartoffeln oder Pommes
anstelle von Brot oder
Salzkartoffeln 2,750

1 Spiegelei extra 1,70

Extra Portion Gemüse 2,90

Extra Portion Bratkartoffeln 2,90

Extra Portion Pommes Frites 3,50

Portion Salzkartoffeln 1,00

Kräuterbutter 1,20

Ketchup oder Mayonnaise 1,00

Desserts
und Eisspezialitäten

Witthus - Spezialität
Teeparfait: Halbgefrorenes, vom Küchenchef hausgemacht, abgerundet mit unserem Rum-Vanille-Likör 9,50

Mousse au chocolate auf Rote Grütze Spiegel mit Vanillesauce und Sahnestern 9,90

Rote Grütze mit vielen Früchten und flüssiger Sahne 7,50

erfrischendes Sorbet
Zitronen – Rosmarinsorbet 7,50
Zitronen – Rosmarinsorbet mit Obstsalat 9,50

Friesenhof Eisbecher Rosinen in Branntwein auf Rum- Rosineneis und Bourbon- Vanilleeiscreme mit Schlagsahne 8,50

Black and White
Bourbon - Vanilleeiscreme mit Heißer Schokoladensauce und Schlagsahne 8,50

Winterglück
Bourbon - Vanilleeiscreme und Rum-Rosineneis mit von uns in Rum eingelegten Früchten mit Sahne 9,90

Eisbecher "Witthus"
erfrischende Joghurteiscreme **mit Roter Grütze und Sahnestern** 7,90

Gemischtes Eis mit Sahne
3 Kugeln mit Sahne 7,50

„Für unsere Eisbecher verwenden wir ausschließlich "Greetsieler Eiscreme"

....und zum Abschluss!

Tasse Kaffee „Schümli"		2,80
Schümli „de Luxe"		5,60
Tasse Espresso		2,80
Espresso „de Luxe"		5,60
Doppelter Espresso		5,00
Tasse Cappuchino		3,50
Cappuchino „de Luxe"		6,30
Witthus Aqua Vita 37,5 %	2cl	2,90
Linie Aquavit 41,5 %	2cl	3,30
Ramazotti auf Eis 30 %	4cl	6,50
Grappa „Graffe" Mit Kaffee verfeinert 30 %	2cl	4,50
Pflümle Edelbrand von Scheibel 43 %	2cl	5,00
Williams Birne Edelbrand von Leon Beyer 43 %	2cl	7,60

Kuchen und Gebäck

Ostfriesisches Teegebäck	Feingebäck mit echtem Tee	3,50
Kuchen des Tages (Landkuchen)	fragen Sie unser Personal	4,50
Heißer Apfelstrudel	mit Bourbon Vanilleeiscreme und Schlagsahne	7,90
Schlagsahne	Portion	1,20

Kaffee und warme Getränke

Pott Kaffee	stets frisch gemahlen	5,20
Pott Kaffee	entkoffeiniert	5,20
Tasse Kaffee	„Schümli“	2,80
Tasse Espresso		2,80
Espresso Macchiato		3,00
Doppelter Espresso		5,00
Doppelter Espresso Macciato		**5**,30
Tasse Cappuccino	mit Milchschaum	3,50
Tasse Milchkaffee		4,00
Latte Macchiato		3,90
Tasse Schokolade	mit Schlagsahne	3,90
Große Tasse Schokolade	mit Schlagsahne	6,20
Eiskaffee	mit Vanilleeis und Sahne	5,50
Pharisäer	mit 4cl Rum und Sahne	8,50
Irish Coffee	mit 4cl Whiskey und Sahne	9,90
Glühwein		5,50
Glühwein	mit Schuss; 2cl Rum	8,50
Rumgrog	mit 4cl Rum	7,00

Getränkekarte

Jever Pils
wie das Land, so das Jever;

vom Fass	0,2l	2,50
	0,3l	3,50
	0,4l	4,60

Greetsieler Pils
feinherb; ein Genuss vom Fass

	0,3l	3,50
	0,4l	4,60

Greetsieler Kellerbier dunkel

von Engelbräu	0,3l	3,50
	0,5l	5,50

Greetsieler Hefeweizen von Engelbräu

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

Alsterwasser
halb Pils – halb Zitronenlimonade

	0,2l	2,50
	0,3l	3,50
	0,4l	4,60

Jever Fun – alkoholfrei - 0,33l 3,50

Vitamalz
Malztrunk, alkoholfrei; Flasche

	0,33l	3,50

Mineralwasser
Gerolsteiner „Stille Quelle“

oder „Naturell“	0,25l	2,80
	0,5 l	4,90
	0,75l	6,60

Tafelwasser

„Brita“ laut oder leise	0,35l	3,30
	0,7l	5,30

Apfelsaft

naturrein – naturtrüb	0,2l	3,30
	0,4l	5,70

Apfelschorle
der große Durstlöscher

	0,2l	3,00
	0,4l	5,40

Coca Cola/light/zero
Coffeinhaltig (Flasche)

	0,2l	2,90

Fanta
Orangenlimonade (Flasche)

	0,2l	2,90

Sprite
Zitronenlimonade (Flasche)

	0,2l	2,90

Spezi
Cola – Fanta Gemisch

	0,2l	2,90
	0,4l	5,30

Mehrfruchtsaft

Vitamine pur	0,2l	3,30
	0,4l	5,70

Orangensaft

naturrein	0,2l	3,30
	0,4l	5,70

Johannisbeere

Fruchtnektar	0,2l	3,70

Tomatensaft
mit Salz und Pfeffer

	0,2l	3,50

Schweppes
Bitter Lemon,
Ginger Ale,

Tonic Water	0,2l	3,30

Offene Weine

Weinschorle sehr erfrischend	0,2l	5,70
Riesling, Reinhartshausen	0,1l	3,90
Riesling, Rheingau, **halbtrocken**	0,2l	6,90
Prinz von Preussen		
Belebender, mit viel Frucht und Geschmack		
Volratz Rheingau, QbA	0,1l	4,00
trocken, saftig, fruchtig mit animierender Frische,	0,2l	6,90
der die Mineralität der Quarzit- und Lössboden wiederspiegelt		
Oberbergener Baßgeige Weißer Burgunder, QbA	0,1l	3,70
trocken, feiner Chablis Charakter	0,2l	6,70
Fürstlich Castell Silvaner, QbA	0,1l	4,10
trocken, herrlich zu Fisch, ausgewogen, typischer	0,2l	7,10
Silvaner bodenbetont, kernig, zarte Kräuternote		
Kühling Grauburgunder QbA **(Bio Wein)**	0,1l	4,30
Trocken, Aromen von Melone, Birne und Banane	0,2l	7,80
Pinot Grigio Villa D´Or IPG (Bio Wein)	0,1l	4,10
trocken, fruchtig, blumig mit typischem Honigduft	0,2l	7,10
süffig mit schöner Frucht und dezenter Säure		
Bercher Spätburgunder, Weißherbst QbA	0,1l	4,10
halbtrocken, saftig, elegante und warme Fruchtaromen.	0,2l	7,10
Heger Spätburgunder Rotwein, QbA	0,1l	4,70
trocken, typischer Spätburgunder,	0,2l	8,10
sehr fruchtbetont und bekömmlich		
Merlot – Villa Doral; (Bio Wein)	0,1l	4,00
Halbtrocken, Duft nach Himbeeren und Gewürzen	0,2l	6,90
Cal Y Canto, Tempranillo, Merlot, Syrah	0,1l	4,00
trocken, würzig, fruchtige Note nach Brombeeren und weißem	0,2l	6,90
Pfeffer.		

Weißweine

21er Riesling, Reinhartshausen Riesling, Rheingau, **halbtrocken** Belebender, mit viel Frucht und Geschmack Prinz von Preussen	0,75l	27,90
20er, Friesling, trocken saftiger Riesling aus der Pfalz mit angenehm harmonischer Säure, **,** Weingut Philipp Kuhn	0,75l	29,90
21er Chardonnay trocken vom Weingut Hemer QbA (Bio Wein) Ein Allroundtalent! Trocken, frisch und spritzig. Zarter Duft nach reifer Honigmelone	0,75l	27,90
21er Kühling Grauburgunder QbA (Bio Wein) trocken; vollmundiger, kräftiger und schmelziger Wein Reife Aromen von Melone, Birne und Banane	0,75l	31,90
21er Sauvignon Blanc QbA von Oliver Zeter trocken, Cuvée aus Einzellagen, Anklänge von Stachelbeere und Melone. Facettenreicher Wein mit Struktur und Länge Sortentypisch!!	0,75l	31,90
20er Würzburger Stein, Silvaner VDP Erste Lage trocken, typische Stein-Mineralität. Fruchtaromen von gelben Apfel und Pfirsich. Perfekter Begleiter zum gebratenen Fisch Juliusspital Würzburg	0,75l	36,90
20er Riff Bianco, Pinot Grigio, trocken, harmonisch, frisch, leichte Würze Aromen von Birne und Pfirsich Original Abf. Alois Lageder	0,75l	26,90
21er Alois Lageder, Chardonnay trocken, Aromen von Zitrusfrüchten und Mirabellen frisch, fruchtig, leicht mineralisch	0,75l	30,90

(Jahrgangsänderungen sind möglich)

Rotweine

20er Spätburgunder Rosé von Dr. Heger 0,75l 30,90
Qualitätswein, trocken, frisch mit zarter Säure
Erz. Abf. Dr. Heger, Oberbergen

17er Berchers Spätburgunder Rotwein, 0,75l 30,50
Qualitätswein, trocken, kräftiger, voller Rotwein
Erz. Abf. Weingut Bercher - Burkheim – Kaiserstuhl

19er „Black Print“ 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

21er „Primitivo“ Puglia IGP 0,75l 25,50
Tief-rubinroter Wein, trocken, mit Aromen von Pflaumen und Schwarzkirsche. Würzige Noten von Rosmarin.
Cantine Di San Marzano (Italien)

20er Chianti Classico. Bonacci 0,75l 31,00
Intensiv leuchtendes Rot, Note von Waldfrüchten und angenehmer Vanille, feinherbes Tannin
Aus der Toskana (Italien)

19er Bobal y Tempranillo (Bio –Wein) 0,75l 30,50
trocken, viel frische Frucht, Johannisbeer – und Kirscharomen
Kräftige Tanninstruktur. Äußerst fruchtiger spanischer Klassiker
(Spanien)

15er Domaine de la Balmière (Frankreich) 0,75l 29,90
Cotes du Roussillon Villages, Rubinrot und Vollmundig

19er Malbec old vine (Argentinien) 0,75l 29,90
Der Llama besitzt eine kräftige, purpurrote Farbe und vereint Aromen von Brombeere, Cassis, reifer Pflaume und Gewürzen in der Nase mit einer samtigen Ausgeglichenheit und guter Struktur im Mund. Leicht pfeffriges Finale.

(Jahrgangsänderungen sind möglich)

Unsere Hausweine

Witthus „Grau“	**Grauburgunder trocken** aus Baden Frische Nase nach Birne und Quitte, vielleicht etwas Mandel. Am Gaumen frisch,	0,2l	7,00
	aber mit seidiger Textur. Sehr „süffiger“ Wein.	0,75l	23,90
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	0,2l	7,00
	und macht Lust auf den nächsten Schluck.	0,75l	23,90
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	0,2l	7,00
	herbe Frische.	0,75l	23,90

Champagner – Sekt

Sekt - Piccolo	Bernard Massard, Jahrgangssekt, trocken	0,2l	7,90
Sekt - Piccolo	Fürst von Metternich, Riesling, trocken	0,2l	12,50
Prosecco – Piccolo	il Fresco“ Prosecco Spumante Brut	0,2l	11,90
Champagner	Taittinger Brut Reserve ein großer Champagner mit großem Namen	0,75l	80,00
Champagner	Palmer & Co, Brut Reserve	0,75l	69,00

Spirituosen

Schnäpse

Witthus Aqua Vita			
milder Haus – Korn – Aquavit	37,5 %	2cl	2,90
zum mitnehmen		0,7l	18,90
Doornkaat heiß geliebt und kalt getrunken	38 %	2cl	2,80
Fürst Bismark Doppelkorn	38 %	2cl	2,80
Oude Bokma friesischer Genever	38,5 %	2cl	2,80
Bommerlunder Aquavit	38 %	2cl	2,80
Malteser Aquavit	40 %	2cl	2,80
Jubiläums Aquavit	40 %	2cl	3,30
Linie Aquavit	41,5 %	2cl	3,30
Moskovskaja Wodka, „der Echte“	40 %	2cl	2,90
Friesengeist brennend serviert	56 %	2cl	3,60

Liköre

Eierlikör	20 %	4cl	4,90
Baileys Creme irischer Sahne Likör	17 %	4cl	6,00
Cointreau französischer Orangenlikör	40 %	2cl	4,00
Grand Marnier französischer Orangenlikör	40 %	2cl	5,80

Kräuter; Magenbitter

Alter Schwede sehr bekömmlicher Magenbitter	35 %	2cl	2,80
Underberg der hilft über den Berg	44 %	2cl	3,20
Fernet Branca starker Magenbitter	42 %	2cl	2,90
Ramazotti auf Eis	30 %	2cl	3,50
		4cl	6,50
Jägermeister milder Kräuterlikör	30 %	2cl	2,90
		4cl	5,50
Grootheider Bittern Föhlst Du Di schraa, geiht Di't nee good? Een Kluck van d´Bittern maakt Di weer Mood!	35 %	2cl	3,30

Sasse Kornspezialtäten

Sasse Lagerkorn	32 %	2cl	4,50
Kakao mit Nuss Likör	30 %	2 cl	4,50
Grafschafter Kräuterwacholder	32 %	2 cl	4,50
Cigar Special wurde zum besten Whiskey Kontinentaleuropas prämiert	40 %	2 cl	5,90

Whiskey

Jim Beam Bourbon	40 %	4cl	5,80
Ballentines Scotch	40 %	4cl	5,80
Tullamore Dew old irish Whskey	43 %	4cl	6,50
Glenfiddich Highland Single Malt Whiskey	43 %	4cl	8,50

Weinbrand / Cognac

Asbach Uralt Deutscher Weinbrand	38 %	2cl	3,50
Pére Magloire feinster Calvados V.S.O.P.	40 %	2cl	5,50
Remy Martin Cognac V.S.O.P.	40 %	2cl	6,50

Grappa

Grappa „Prosecco" weicher Körper mit süßlichem Abgang	40 %	2cl	5,00
Grappa „Chardonnay Nonino" weich, elegant, Mandelnoten	40 %	2cl	6,50
Grappa „Graffé" mit Kaffee verfeinert	30 %	2cl	4,50

Obstbrände

Kirschwasser Edelbrand von Scheibel	43 %	2cl	5,00
Williams Christ Edelbrand von Scheibel	40 %	2cl	5,00
Himbeergeist Edelbrand von Scheibel	43 %	2cl	5,00
Pflümle Edelbrand von Scheibel	43 %	2cl	5,00
Kirschwasser Edelbrand von Leon Beyer	45 %	2cl	7,60
Williams Birne Edelbrand von Leon Beyer	43 %	2cl	7,60
Framboise (Himbergeist) Edelbrand von Leon Beyer	45 %	2cl	7,60

Kännchen Tee auf Stövchen im ostfriesischen Teegeschirr

		Preis pro Person
Broken Altgold	kräftige ostfriesische Broken – Mischung bester Qualität	5,40
Golden Assam	bester, reiner Assam – Blatt – Tee	5,40
Vanille – Tee	„friesische Sonntagsmischung“. Blatt – Tee, verfeinert mit echter Bourbon - Vanille	5,40
Darjeeling	besonders aromatischer Blatt – Tee „second flush“ Aus zweiter Ernte	5,90
Japan Sencha	grüner, großblättriger Tee von erlesener Qualität	5,90

Thiele Glas-Tee

In den Sorten:
Pfefferminze, Kamille, Kräutermischung, Früchtemischung, Rooibostee Vanille und Japan Sencha

Glas 3,30

Anmerkung zum Tee

Bei der Teezubereitung lassen wir besondere Sorgfalt walten. Wir filtern den Tee und lassen ihn, je nach Sorte, 2,5 bis 5 Minuten ziehen. Zu langes ziehen, auch ohne Blatt, schadet dem Tee. Deswegen empfehlen wir, das Licht im Stövchen nach etwa 10 - 15 Minuten zu löschen. Lassen sie bitte kein leeres Kännchen auf dem brennenden Teelicht stehen; es würde zerspringen.

Sprichwörter zum Tee

Der Weg zum Himmel führt an der Teekanne vorbei.
Englisches Sprichwort

Hoffnung ist wie Zucker im Tee; auch wenn sie klein ist, versüsst sie alles.
Chinesisches Sprichwort

Männer sind wie Tee; vorrübergehend muss man sie ziehen lassen.
Französisches Sprichwort

Man trinkt Tee, damit man den Lärm der Welt vergisst.
T´ien Yú – heng

Küssen – das ist , als ob man Tee aus einem Sieb trinken sollte. Man bekommt nie genug davon.
Chinesisches Sprichwort

Wenn Du ein gutes Weib hast, einen Borschtsch (russisches Gericht) und einen kräftigen Tee, so kannst Du mit Deinem Leben zu frieden sein.
Kaukasisches Sprichwort