

## 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

Absolut 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**

#### **Pilsmer 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 17,50

#### **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 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 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 Freitagessen

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

### Aalrauchmatjes

mit Honig – Senf – Dillsauce pikante Witthusspezialität, die wir mit ostfriesischen Sahnkartoffeln 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

**Schellfisch** schonend im  
Kräuterdampf gegart auf frischem  
Gemüse mit Pommery-Senfsauce und  
heimischen Kleikartoffeln  
24,50

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

**Plattfischsteller** 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

**Putenbrustfilet**

auf einer Früchte – Curry – Sauce  
mit Basmatireis und frischem Salat  
20,90

**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  
Berenfrüchten 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 5,60*

## Vegetarische Gerichte

<b><u>Reis – Gemüseomelette</u></b> mit fruchtiger Currysauce	16,50	<b><u>Süßkartoffel – Gemüsetaler</u></b> an frischer Salatbeilage	18,50
<b><u>Linsenrisotto</u></b> mit reichlich Gemüseinlage (vegan)	16,50	<b><u>Geschmorte Zucchini</u></b> gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse	
mit Parmesan	16,90	überbacken mit Käsesauce auf Bandnudeln mit Tomatensauce	19,90
<b><u>Gemüse-Kartoffelgratin</u></b> Gemüse und Kartoffeln überbacken mit einer herzhaften Käse- Sahne- Sauce	17,90	<b><u>Maultaschen</u></b> gefüllt mit einer Broccoli- Spinat- Farce in Gemüsebrühe mit frischen Gemüsewürfeln	17,50
<b><u>Bandnudeln</u></b> mit veganer Bolognese	18,90	<b><u>Großer Salat</u></b> mit Orangenfilets und vegetarischen Geschnetzelttem	23,90
- mit Käse überbacken	20,50		
<b><u>Gemüseschnitzel</u></b> mit Pommes frites und gemischten Salat	17,90		

## Extras, Änderungen und Beilagen

<b><u>Krabben</u></b> Extra 50 gr. passend zu allen Fischgerichten	9,90		
Salat oder Gemüse anstelle von Kartoffeln	2,70	Extra Portion Bratkartoffeln	2,90
Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von Brot oder Salzkartoffeln	2,750	Extra Portion Pommes Frites	3,50
1 Spiegelei extra	1,70	Kräuterbutter	1,20
Extra Portion Gemüse	2,90	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

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

## Kaffee und warme Getränke

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

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

## Weißweine

<b><u>21er Riesling, Reinhartshausen</u></b> Riesling, Rheingau, halbtrocken Belebender, mit viel Frucht und Geschmack Prinz von Preussen	0,75l	27,90
<b><u>20er, Friesling, trocken</u></b> saftiger Riesling aus der Pfalz mit angenehm harmonischer Säure, , Weingut Philipp Kuhn	0,75l	29,90
<b><u>21er Chardonnay trocken vom Weingut Hemer QbA</u></b> (Bio Wein) Ein Allroundtalent! Trocken, frisch und spritzig. Zarter Duft nach reifer Honigmelone	0,75l	27,90
<b><u>21er Kühling Grauburgunder</u></b> QbA (Bio Wein) trocken; vollmundiger, kräftiger und schmelziger Wein Reife Aromen von Melone, Birne und Banane	0,75l	31,90
<b><u>21er 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>20er 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>20er 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>21er 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>20er Spätburgunder Rosé von Dr. Heger</u></b>	0,75l	30,90
Qualitätswein, trocken, frisch mit zarter Säure Erz. Abf. Dr. Heger, Oberbergen		
<b><u>17er Berchers Spätburgunder Rotwein.</u></b>	0,75l	30,50
Qualitätswein, trocken, kräftiger, voller Rotwein Erz. Abf. Weingut Bercher - Burkheim – Kaiserstuhl		
<b><u>19er „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>21er „Primitivo“</u></b> 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)		
<b><u>20er Chianti Classico.</u></b> Bonacci	0,75l	31,00
Intensiv leuchtendes Rot, Note von Waldfrüchten und angenehmer Vanille, feinherbes Tannin Aus der Toskana (Italien)		
<b><u>19er Bobal y Tempranillo</u></b> (Bio –Wein)	0,75l	30,50
trocken, viel frische Frucht, Johannisbeer – und Kirscharomen Kräftige Tanninstruktur. Äußerst fruchtiger spanischer Klassiker (Spanien)		
<b><u>15er Domaine de la Balmière</u></b> (Frankreich)	0,75l	29,90
Cotes du Roussillon Villages, Rubinrot und Vollmundig		
<b><u>19er Malbec old vine</u></b> (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,  
aber mit seidiger Textur. Sehr „süffiger“ Wein.

0,2l 7,00

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  
und macht Lust auf den nächsten Schluck.

0,2l 7,00

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  
herbe Frische.

0,2l 7,00

0,75l 23,90

## 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	12,50
Prosecco – Piccolo	<u>il Fresco“</u> Prosecco Spumante Brut	0,2l	11,90
Champagner	<u>Taittinger</u> Brut Reserve ein großer Champagner mit großem Namen	0,75l	80,00
Champagner	<u>Palmer &amp; Co.</u> Brut Reserve	0,75l	69,00

# Spirituosen

## Schnäpse

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

## Liköre

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

## Kräuter; Magenbitter

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

## Sasse Kornspezialitäten

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

## Whiskey

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

## Weinbrand / Cognac

<u>Asbach Uralt</u> Deutscher Weinbrand	38 %	2cl	3,50
<u>Père Magloire</u> feinstes Calvados V.S.O.P.	40 %	2cl	5,50
<u>Remy Martin</u> Cognac V.S.O.P.	40 %	2cl	6,50

## Grappa

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

## Obstbrände

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



# Kännchen Tee auf Stövchen im ostfriesischen Teegeschirr

		Preis pro Person
<u>Broken Altgold</u>	kräftige ostfriesische Broken – Mischung bester Qualität	5,40
<u>Golden Assam</u>	bester, reiner Assam – Blatt – Tee	5,40
<u>Vanille – Tee</u>	„friesische Sonntagsmischung“. Blatt – Tee, verfeinert mit echter Bourbon - Vanille	5,40
<u>Darjeeling</u>	besonders aromatischer Blatt – Tee „second flush“ Aus zweiter Ernte	5,90
<u>Japan Sencha</u>	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; vorübergehend 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*