



Herzlich willkommen in der
Hubertusklausur



Alle menschlichen Organe
werden irgendwann müde,
nur die Zunge nicht.

Konrad Adenauer

Freese

Nachhaltigkeit

In unseren Restaurants haben wir uns bewusst für Geschmack und Nachhaltigkeit entschieden. Wir unterstützen die regionale Lebensmittelproduktion, artgerechte Tierhaltung und faire Bedingungen vom Handel bis zum Verzehr.

BEIM EINKAUF UNSERER PRODUKTE ACHTEN WIR AUF FOLGENDES:

- » **hochwertige Zutaten und Produkte, die in einer Entfernung von maximal 100 km in Ostfriesland angebaut, erzeugt und verarbeitet werden**
- » **Transparenz in Anbau und Erzeugung (z.B. Futtermittel) sowie kurze Transportwege (Verringerung der CO²-Emissionen)**
- » **Verbesserung der regionalen Wertschöpfung**

Bestes Beispiel hierfür ist u.a. unsere „Currywurst Nordseehotel“. Unser Metzger und Schlachter Wilko Appelhagen aus Norden verwendet für unsere Currywurst nur Fleisch von zertifizierten Höfen in der Nähe von Norden und für die Würzmischung ausschließlich natürliche Produkte.

Eier und Geflügelprodukte bekommen wir von permanent überwachten und zertifizierten Betrieben in der Gegend um Vechta. Zugegebenermaßen etwas mehr als 100 km von Norden entfernt, jedoch überzeugt hier die nachhaltige Produktion.

Soweit als derzeit bereits möglich beziehen wir Obst, Kartoffel und Gemüse bereits direkt von Bauern rund um Norden und Hage.

Unser Kalbfleisch kommt ebenfalls direkt vom Produzenten, dem Adrianenhof in Dornumersiel. Der Bauer Jens Behrends überzeugt hier durch seine nachhaltige Fütterung und Haltung der Salzwiesenkälber.

Auch Fair-Trade ist für uns ein großes Thema. Auf Wunsch erhalten Sie bereits verschiedene Kaffees und Tees, die fair gehandelt werden.

Das Nordseehotel Freese und die Hubertusklausen sind daher auch offizieller Unterstützer von



Slow Food®
Ostfriesland



Suppen

Kürbis-Möhren-Suppe

7,50 €

hausgemachte Suppe vom Hokkaido-Kürbis und rote Möhren (vegan)

Karotten-Ingwer-Suppe

7,50 €

hausgemachte Suppe von Karotten und frischem Ingwer (vegan)

Tafelspitzbrühe

7,80 €

vom Salzwiesenkalb

Suppe von der frischen Nordseekrabbe

8,00 €

Krabbensuppe mit frisch gepulsten Nordseekrabben

Klare Tomatensuppe

7,50 €

hausgemachte klare Tomatensuppe mit Grießnockerln

Rote-Beete-Suppe

7,50 €

hausgemachte Rote-Beete-Suppe mit Birne und Walnuss (vegan)



Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller

5,50 €

frische Salate der Saison an Steinofenbrot

Anti-Pasti-Teller

11,80 €

hausgemachtes Anti-Pasti aus Zucchini, Aubergine, Spargel, Cherry-Tomaten, Paprika, eingelegten Garnelen in Tomaten-Sauce an Baguette und Knoblauch-Aioli

Holländisches Matjesfilet

10,80 €

frisches holländisches Matjesfilet mit Zwiebelringen auf gebuttertem Schwarzbrot

Rindertartar

12,80 €

frisches Rindertartar auf Schwarzbrot an Wildkräutersalat und Estragon-Senf

Ziegenkäse-Creme mit Feigen-Chutney

11,80 €

frischer Ziegenkäse aus dem Norder Hinterland mit Feigen-Chutney an Steinofenbrot

Carpaccio vom Matjes

11,80 €

Carpaccio vom frischen Emden Matjes



Vorspeisen - Highlights

Deutscher Kaviar

15,20 €

vom Seehasen auf Eis mit 1 Glas Vodka (Hausmarke)
oder 1 Glas Champagner (Hausmarke)

Nordseekrabben

14,80 €

auf gebuttertem Schwarzbrot
mit 1 Glas Champagner (Hausmarke)

Die Kleinigkeiten

Frische Nordseekrabben

20,20 €

auf Schwarzbrot und Spiegeleiern an einer Salatbeilage

Brathering

17,20 €

Bratkartoffeln und Salatbeilage

3 Jakobsmuscheln

19,20 €

auf frischen Zucchini an getrüffelten Bandnudeln

Neuer frischer Matjes

17,20 €

Filet vom neuen frischen Matjes nach „Hausfrauenart“ mit Apfel, Zwiebel
und Salzkartoffeln

Die Kleinigkeiten

Neuer frischer Matjes

17,20 €

an grünen Bohnen und Bratkartoffeln

Hausgebeizter Lachs (kalt)

21,80 €

an hausgemachten Kartoffelrösti und Wildkräutersalat



Fisch 2.0

Lachsfilet

27,80 €

mariniertes Lachsfilet auf Anti-Pasti-Gemüse an Knoblauchbrot

Fleisch 2.0

Entrecôte

33,20 €

220 gr. Entrecôte an Kräuterbutter und Ofenkartoffel (mit Kräuterquark)

Steak vom Kalbstafelspitz

27,40 €

200 gr. Steak vom Kalbstafelspitz (Salzwiesenlamm) an Apfel-Sellerie-Salat

Rib-Eye-Steak

28,80 €

200 gr. Rib-Eye-Steak an Zwiebelkonfit und Rosmarinkartoffeln

Wagyu-Burger

22,80 €

180 gr. Wagyu-Rindfleisch (deutsche Herkunft) im Brioche-Burger-Bun mit Steakhouse-Pommes und kleinem Caesar Salad

Unsere Highlights

Currywurst „Nordseehotel“

15,80 €

... die Currywurst im Nordseehotel ist ein nachhaltiges Genusserlebnis mit hausgemachten Pommes und Salatbeilage

Zu diesem Gericht servieren wir ein Glas Champagner. Unser Metzger und Schlachter Wilko Appelhagen aus Norden produziert die CURRYWURST NORDSEEHOTEL ausschließlich für uns. Die Fleischzutaten bezieht er direkt vom Erzeuger, einem zertifizierten und nachhaltig produzierenden Bauernhof in der direkten Umgebung von Norden. Die verwendeten Gewürzmischungen bestehen ausschließlich aus natürlichen Produkten. Die zu diesem Gericht angebotenen Pommes werden in unserem Hause frisch von unserem Küchenteam aus Kartoffeln vom Bio-Bauern aus Hage hergestellt. Die Salatbeilage besteht aus frischen Salaten der Saison, die unser Obst- und Gemüsehändler Albert Wilts in der Umgebung von Norden für uns eingekauft hat.

Das „dickste Kotelett“ Juist

18,50 €

Das dickste Kotelett von Juist mit geschmorten Zwiebeln und wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

Zu diesem Gericht erhalten Sie ein kleines Bier (0,3 l) vom Fass inklusive. Bitte beachten Sie, dicke Kotelett's brauchen ein wenig Zeit! Auch hier hat unser Metzger und Schlachter Wilko Appelhagen seine „Finger“ im Spiel. Das Fleisch stammt ausschließlich von zertifizierten Schweinehöfen mit nachhaltiger Produktion und tiergerechter natürlicher Fütterung und Haltung.



Beef Original
Est. 2011

Die perfekte Symbiose aus durchdachter Technik und Urknall-Hitze. Manchmal müssen es eben 800 Grad sein! Grillen ist ja schon toll – aber beefen setzt Fleisch und Fisch nun mal die Krone auf. Fleisch- und Fischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe, denn während ein konventioneller Grill das Fleisch oder den Fisch über einen längeren Zeitraum bei ca. 400 Grad gart, karamellisiert der Beefer die Außenhaut bei 800 Grad in Sekunden und zaubert so kurzgebratenes 2.0. New-Yorker-Steakhousequalität jetzt auch im Nordseehotel Freese und der Hubertusklausen – **EXKLUSIV und ORIGINAL!!!**



Unsere Highlights

Juister Pannfisch

17,80 €

Traditioneller Juister Pannfisch in Senfsauce mit Bratkartoffeln

Pannfisch gehört zu den traditionellen Gerichten Ostfrieslands und Juists. Ursprünglich kam der Pannfisch in ärmeren Haushalten als preiswertes, aber äußerst nahrhaftes Essen auf den Tisch. Der Pannfisch wurde als Resteessen zubereitet, wenn vom Vortag noch Kartoffeln und Fisch übrig war. Neben diesem übrigen Fisch wurden dann aber auch Fischreste von Frischfischen (ohne Kopf) verwendet, die günstig zu haben waren. In historischen Rezepten wurden die Fischstücke in einer Brühe gegart und mit kross gebratenen Kartoffeln in der Bratpfanne vermengt und mit einer dicken und mit Mehl gebundenen Senfsauce angerichtet. Bei uns wird der Pannfisch mit Fischfilets von Edelfischen in einer hausgemachten Senfsauce zubereitet und serviert.

Kalbsleber

22,80 €

Kalbsleber vom Salzwiesenkalb – klassisch zubereitet mit Zwiebeln und Äpfeln auf hausgemachter Speckjus an Kartoffelpüree

Nachhaltiger geht's kaum! Unser Salzwiesenkalb wird vom Bauern Jens Behrends in Dornum (also knapp um die Ecke) ausschließlich nachhaltig und ohne Futterzusätze auf den saftigen Salzwiesen des Dornumer Deichvorlandes großgezogen. Von Mai bis September leben die Tiere ausschließlich auf den Salzwiesen und im Winter in großzügigen Stallungen mit Stroheinlagerungen. Wir kaufen und verarbeiten das ganze Kalb. Die Zerlegung erfolgt bei unserem Schlachter Wilts in Upgang-Schott, damit alles küstennah und nachhaltig ist!

Fisch

Seeteufelfilet

22,20 €

an Bandnudeln mit Safran-Sauce und Broccoli-Gemüse

Fischgrillteller

25,80 €

mit Seeteufel, Wolfsbarsch und Knurrhahn an einer Kräutersauce und Schwenkkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat

Wolfsbarschfilet

21,80 €

an tomatisiertem Gemüse, Safransauce und Basilikumreis

Knurrhahnfilet

21,80 €

auf Asia-Gemüse an getrüffeltem Reis

Lachsfilet

23,10 €

auf Safran-Risotto und gebackenen Zucchini-Scheiben

Rückenfilet vom fangfrischen Kabeljau

20,80 €

auf Lauchgemüse und Papas Arrugadas

Rotbarsch im Ganzen

22,30 €

im Ganzen mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter



Frische Schollen

Scholle „Büsumer Art“ 22,90 €

mit frisch gepulvertem Krabbenfleisch und Bratkartoffeln

Scholle „Finkenwerder Art“ 19,90 €

mit Speckdip und Butterkartoffeln

Scholle „natur“ 18,20 €

mit Petersilienkartoffeln und Salat

Fleisch vom Norder Landschwein

Secreto 25,20 €

vom Norder Landschwein mit Pflaumen-Sternanis-Sauce an grünem Spargel und Ziegenfrischkäse mit Papas Arragadas

Cordon bleu 19,80 €

vom Schwein mit Blumenkohl-Gemüse und Kartoffeln

Schweinenacken 17,80 €

vom Norder Landschwein mit Bärlauch-Kartoffelsalat

Schweinerückensteak 21,80 €

auf Tomaten-Bohnen-Gemüse an Kartoffelgratin

Fleisch vom Salzwiesenkalb

Kalbsleber 22,80 €

vom Salzwiesenkalb – klassisch zubereitet mit Zwiebeln und Äpfeln auf Speckjus und Kartoffelpüree

Kalbsschnitzel 24,80 €

vom Salzwiesenkalb mit Schmandgurken und Bratkartoffeln

Fleisch vom Salzwieserind

Steakhüfte 24,90 €

mit Wildkräutersalat und Steakhouse-Pommes mit Kräuterbutter oder Ofenkartoffel mit Sour Cream

Rindertafelspitz 23,20 €

vom Salzwieserind an Paksoi-Broccoli-Gemüse und Bouillon-Kartoffeln

Rumpsteak 24,80 €

auf Balsamico-Jus an Kartoffel-Gnocchi und Cherrytomaten



Fleisch vom Deichlamm

Deichlammrücken 27,80 €

Rücken vom Deichlamm mit Grilltomate und Ofenkartoffel

Lamm-Doppelkotelett 24,80 €

Doppelkotelett vom Deichlamm mit würziger Ofenkartoffel und grünen Bohnen

Fleisch vom Geflügelhof

Maispoularde 18,80 €

an Rotwein-Schalotten-Sauce auf Zucchini-Gemüse an Wildreis

Hähnchenbrustfilet 16,80 €

an hausgemachter Brombeer-Sauce und Backofenkartoffeln

Vorspeisen (vegetarisch - vegan)

Möhren-Kürbissuppe 7,50 €

hausgemachte Möhren-Kürbissuppe vom Hokaido-Kürbis und roten Möhren

Karotten-Ingwer-Suppe 7,50 €

hausgemachte Suppe von Karotten und frischem Ingwer

Rote-Beete-Suppe 7,50 €

hausgemachte Rote-Beete-Suppe mit Birne und Walnuss

Gefüllte Champignons 7,00 €

Hauptgerichte (vegetarisch - vegan)

Quinoa 16,80 €

Quinoa-Quark-Auflauf mit Gemüsebratling

Paksoi 15,90 €

geschmorte Paksoi mit Frischkäse- und Ziegenkäsewürfel

an Pilzen der Saison (*vegetarisch)

Kartoffel-Gemüse-Wok 15,20 €

aus dem Wok, Kartoffel mit frischem Gemüse der Saison



Hauptgerichte (vegetarisch - vegan)

| | |
|---|---------|
| Safran-Risotto | 15,90 € |
| mit gebackenen Zucchini und Tomaten-Couscous | |
| Tofu „Stroganoff“ | 15,90 € |
| auf Bandnudeln | |
| Ingwer-Möhren | 13,80 € |
| ofengedünstete Ingwer-Möhren mit Gewürz-Hirse | |
| Auberginen-Curry | 13,80 € |
| auf Kichererbsen-Püree | |
| Tofu-Gemüse-Pfanne | 16,20 € |
| mit Kokosmilch und Curry | |

Dessert (vegetarisch - vegan)

| | |
|---|--------|
| Toffee-Eiscreme | 7,50 € |
| an Beerenmischung (vegan) | |
| Kokos-Chia-Milchreis | 7,50 € |
| Milchreis aus Kokosmilch mit Chia-Samen (vegan) | |
| Gelbe Grütze | 7,50 € |
| mit Mango, Ananas und Passionsfrucht (vegan) | |

LowCarb und Superfood

| | |
|---|---------|
| Seehecht | 18,90 € |
| Filet vom Seehecht in der Sesamkruste mit Möhren-Avocado-Salat (Low Carb) | |
| Hähnchenbrust | 16,80 € |
| Streifen von der Hähnchenbrust mit Broccoli in einer Broccoli-Zitronen-Sauce (Low Carb) | |
| Gedünsteter Kabeljau | 17,20 € |
| auf Lauch und Schnittlauch (Low Carb) | |
| Chicorée | 16,80 € |
| gratinierte Chicorée und Avocado mit Quinoa (Superfood) | |
| Papaya-Mango-Linsen-Salat (Superfood) | 14,20 € |
| Bandnudeln | 16,20 € |
| mit Mangold, Orange und Oliven (Superfood) | |

Dessert (Superfood)

| | |
|---|--------|
| Beerentraum | 9,00 € |
| Heidelbeeren, Orange, Quark, Cranberries, Leinsamen, Rohrzucker | |
| Classic Acai Bowl | 8,90 € |
| Acai-Püree, Kokosmilch, Banane, Heidelbeeren, Beeren, Müsli | |

Du bist noch klein*

Echte Nürnberger Rostbratwürstchen 10,20 €

mit Sauerkraut (alternativ mit buntem Gemüse) und hausgemachtem Kartoffelpüree

Spaghetti 9,80 €

mit hausgemachter Tomaten-Sauce oder mit zerlassener Butter
und frischen Kräutern

Frischer Spinat 10,20 €

mit Spiegel-Ei auf Toast

Pfannkuchen 9,80 €

mit Apfel, Zimt und Zucker

Schnitzel 9,80 €

kleines Schnitzel vom Norder Landschwein mit Pommes, Mayo und Ketchup

Bockwurst 9,80 €

und Pommes mit Mayo und Ketchup und kleiner Salatbeilage

· NUR FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

Dessert

Quark-Kirschen-Dessert 7,00 €

hausgemachtes Quark-Kirschen-Dessert mit geraspelter Schokolade und Mandeln

Rote Grütze 7,00 €

hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis

Panna cotta 7,50 €

hausgemachtes Panna Cotta mit karamelisierten Himberren

Crème Brûlée 7,50 €

Zabaione-Creme 8,00 €

mit Orangen-Aprikosen-Ragout



Eis - saisonal

Erdbeer-Becher

7,20 €

frische Erdbeeren* auf Vanilleeis mit Grand Marnier und Sahne

Blaubeer-Becher

7,20 €

frische Blaubeeren* auf Vanilleeis und Apfelmus, Sahne und Eierlikör

Heiss auf Eis

Rote Grütze

6,20 €

heiße Rote Grütze auf Vanilleeis und Sahne

Heiße Himbeeren

6,20 €

heiße Himbeeren auf Vanilleeis und Sahne

Heiße Kirschen

6,20 €

heiße Kirschen auf Vanilleeis und Sahne

Vegan

Toffee-Eiscreme

6,90 €

Toffee-Eiscreme an einer Beerenmischung

WIR VERWENDEN AUSSCHLIEßLICH FRISCHE FRÜCHTE, DAHER
IST DIESE AUSWAHL SAISONABHÄNGIG UND NICHT IMMER
VERFÜGBAR

Gebeeft (Eis 2.0)

Gebeefte Ananas 🍷

6,50 €

Ananas aus dem Beeder an Vanilleeis. Sahne plus 0,50 €

Eisgetränke

Eisschokolade

5,20 €

Schokoladeneis und Vanilleis, kalter Kakao und Sahne

Eiskaffee

5,20 €

Vanilleis und Kaffeeis, kalter Kaffee und Sahne

Flipper

5,20 €

Vanilleis und Zitroneneis, Orangensaft, Amarensirup und Sahne

Sektbecher

6,20 €

Zitroneneis, Sekt und Früchte der Saison



Klassiker

Eierlikörbecher

Vanilleeis, Eierlikör, Schokoraspeln und Sahne

6,80 €

Schwedenbecher

Vanilleeis, Apfelmus, Sahne und Eierlikör

6,80 €

Herrenbecher

Vanilleeis, Schokoladeneis, Amarena-Kirschen, Weinbrand und Schokoraspeln

6,80 €



Ich bin noch klein...

Wenn du nicht älter als 12 Jahre bist, haben wir hier etwas für dich, wenn du bei den anderen Sachen nichts findest:

Micky Maus

heiße Rote Grütze auf Vanilleeis und Sahne

4,10 €

Pizza

heiße Himbeeren auf Vanilleeis und Sahne

4,10 €

Eisbecher mit 1 Kugel Eis

Eis nach Wahl mit bunten Streuseln und Smarties

1,90 €

MIT SAHNE: + 0,50 € | JEDE WEITERE KUGEL EIS: + 0,80 €

Dann haben wir noch...

Käseteller

Weich- und Hartkäse, Schwarzbrot, Butter, Feigensenf

8,80 €

Schinkenteller

div. Schinken-Aufschnitte (u.a. echter Norderneyer Schinken), Schwarzbrot, Butter und schwarze Oliven

8,80 €

Oliven

grüne und schwarze Oliven mit Brot

4,80 €

Nachos Lemon Spice

wahlweise mit Käse-Dip, Chimichurri-Dip oder Sour-Cream

8,80 €

Palapa Tortilla Chips

wahlweise mit Käse-Dip, Chimichurri-Dip oder Sour-Cream

8,80 €



Genuss-Menü's

Die Kultur des Essens und Trinkens muss lebendig bleiben, wir unterstützen nachhaltige Genuss-Erlebnisse auch mit unseren täglich wechselnden Menüs in unserem Hotelrestaurant.

UNSERE MENÜ'S BESTEHEN AUS:

GRÜß AUS DER KÜCHE

- Sie wählen aus 2 Alternativen

VORSPEISE

- Sie wählen aus 2 Alternativen

ZWISCHENGANG

- Sie wählen aus 2 Alternativen

HAUPTGERICHT

- Sie wählen aus 6 Alternativen

DESSERT

- Sie wählen aus 3 Alternativen

Die Genussmenü's servieren wir in unserem Hotelrestaurant nur gegen Reservierung und Vorbestellung (24 Stunden) und vorheriger Auswahl. Bei Gruppen ab 10 Personen bitten wir um Reservierung mindestens 48 Stunden im Voraus. Reservierungen sind möglich von 18:00 - 21:00 Uhr.

Der Preis pro Person und Menü beträgt 32,00 €.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Menüfolge nur wie ausgeschrieben an den jeweiligen Tagen servieren können und z.B. am Montag nicht das Menü von Freitag serviert werden kann, oder einzelne Gerichte von anderen Tagen angeboten werden können.

Montag

GRÜß AUS DER KÜCHE

- Matjestartar auf Schwarzbrot
- Rillettes von der Ente und Orangen

VORSPEISE

- Kürbis-Möhren-Suppe (vegan)
- Geflügel-Morchel-Terrine

ZWISCHENGANG

- kleiner gemischter Salatteller
- hausgemachtes Anti-Pasti

HAUPTGERICHT

- Maispoularde an Rotwein-Schalotten-Sauce auf Zucchini-Gemüse an Wildreis
 - Steakhüfte an Wildkräutersalat und wahlweise mit Steakhouse-Pommes oder Ofenkartoffel mit Sour-Cream
 - Brathering mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln
- Filet von der frischen Nordseescholle nach Finkenwerder Art mit Butterkartoffeln
- Safran-Risotto mit gebackenen Zucchini und Tomaten-Couscous (vegetarisch)
 - Auberginen-Curry mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen (vegan)

DESSERT

- Crème Brûlée
- Nougat-Parfait im Baumkuchen
- Toffee-Eiscreme an einer Beerenmischung (vegetarisch/vegan)

Dienstag

GRUß AUS DER KÜCHE

- Samosa-Teigtaschen mit Gemüse, Kartoffeln und Glasnudeln
- Jakobsmuschel an Bärlauch-Pesto mit Trüffel und Parmesan

VORSPEISE

- Tafelspitzbrühe vom Salzwiesenkalb
- Karotten-Reis-Terrine mit Cranberries (vegetarisch/vegan)

ZWISCHENGANG

- Kleiner gemischter Salatteller
- Tomaten-Mozarella-Sülze

HAUPTGERICHT

- Secreto vom Norder Landschwein mit Pflaumen-Sternanis-Sauce, grünem Spargel und Ziegenfrischkäse mit Papas Arrugadas
- Kalbsschnitzel mit Schmandgurken und Bratkartoffeln
- Frische Nordseekrabben auf Schwarzbrot an Spiegelei mit kleiner Salatbeilage
- Filet vom Seeteufel an Bandnudeln mit Safran-Sauce und Broccoli-Gemüse
- Maultaschen mit Gartengemüse und Petersilienbutter (vegetarisch)
- Ricotta-Spinat-Canelloni (vegan)

DESSERT

- Eierlikörbecher mit Vanille-Eis, Sahne, Schokostreusel
- Sauerrahm-Himbeer-Terrine mit Mandelbisquit
- Pfirsich-Sorbet mit Assam-Tee (vegetarisch/vegan)

Mittwoch

GRUß AUS DER KÜCHE

- Garnele mit Fenchel-Mayonnaise und Granat-Apfel-Gelee
- Paprika-Mousse mit Spirulina-Kern aus roter und gelber Paprika

VORSPEISE

- Suppe vom Nordseekrabbenfleisch
- Rindertartar auf Schwarzbrot

ZWISCHENGANG

- Kleiner gemischter Salatteller
- Ziegenkäse-Creme mit Feigen-Chutney

HAUPTGERICHT

- Cordon bleu vom Schwein mit Blumenkohl-Gemüse und Kartoffeln
- Rindertafelspitz an Paksoi-Broccoli-Gemüse und Bouillon-Kartoffeln
- Lachsfilet auf Safran-Risotto und gebackenen Zucchini-Scheiben
- Filet vom Wolfsbarsch an tomatisiertem Gemüse, Safran-Sauce und Basilikum-Reis
- Kartoffel-Gemüse-Wok (vegetarisch)
- Tofu-Gemüse-Pfanne mit Kokosmilch und Wildreis (vegan)

DESSERT

- Quark-Kirschen-Dessert
- Herreisbecher
- Kokos-Chia-Milchreis (vegetarisch/vegan)



Donnerstag

GRÜß AUS DER KÜCHE

- Kokos-Couscous-Würfel mit Hähnchenfleisch
- Lachsroulade

VORSPEISE

- klare Tomatensuppe mit Grießnockerln
- Carpaccio vom frischen Emden Matjes

ZWISCHENGANG

- kleiner gemischter Salatteller
- Zitronen-Champagner-Sorbet

HAUPTGERICHT

- Gefüllte Wachteln in Salbei mit klassischer Rotwein-Sauce an Linsensalat und Drillingen
- Rücken vom Salzwiesenlamm mit Grilltomate an einer Ofenkartoffel
- Knurrhahn-Filet auf Asia-Gemüse und getrüffeltem Reis
- Rückenfilet vom fangfrischen Kabeljau auf Lauchgemüse und Papas Arrugadas
- griechische Reispfanne (vegetarisch)
- Auberginen-Curry auf Kichererbsen-Püree (vegan)

DESSERT

- Panna Cotta mit Himbeeren
- Tiramisu
- Vegane Mousse au Chocolate an Obst der Saison (vegetarisch/vegan)

Freitag

GRÜß AUS DER KÜCHE

- Mozzarella-Mango-Spieß
- Orangenlachs im Meerrettich-Mantel mit Kern von Räucherlachstartar

VORSPEISE

- Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und Curry (vegan)
- Sorbet nach Rezept des Küchenchefs

ZWISCHENGANG

- kleiner gemischter Salatteller
- Curry-Terrine aus Quinoa mit Gemüse, Curry und Kokos (vegan)

HAUPTGERICHT

- Leber vom Salzwiesenkalb, klassisch mit Speck-Jus an hausgemachtem Kartoffelpüree
- Nacken vom Norder Landschwein mit Bärlauch-Kartoffelsalat
- Seehechtfilet auf Porree-Tomaten-Gemüse an Salzkartoffeln und hausgemachter Senf-Sauce
- Seeteufel-Filet an Bandnudeln mit Safran-Sauce und Broccoli-Gemüse
- Geschmorte Paksoi mit Frischkäse- und Ziegenkäsewürfel an Pilzen der Saison (vegetarisch)
- ofengedünstete Ingwer-Möhren mit Gewürz-Hirse (vegan)

DESSERT

- Amarena-Eisbecher
- Zabaione-Creme mit Orangen-Aprikosen-Ragout
- Gelbe Grütze mit Mango, Ananas und Passionsfrucht (vegetarisch/vegan)

Samstag

GRUß AUS DER KÜCHE

- Jakobsmuschel auf Zucchini
- Möhrenmousse mit Nordseekrabbe

VORSPEISE

- Rote-Beete-Suppe mit Birne und Walnuss (vegan)
- Gefüllte Champignons an Steinofenbrot

ZWISCHENGANG

- kleiner gemischter Salatteller
- deutscher Kaviar vom Seehasen auf Ei mit einem Glas Vodka

HAUPTGERICHT

- würzige Ofenkartoffel mit Lammkarree und grünen Bohnen
- Rumpsteak (180 gr.) auf Balsamico-Jus an Kartoffelgnocchi und Cherrytomaten
- Rotbarsch im Ganzen mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter
- hausgebeizter Lachs (kalt) an hausgemachten Kartoffelrösti und Wildkräuter-Salat
- Quinoa-Quark-Auflauf mt Gemüsebratling (vegetarisch)
- Tofu „Stroganoff“ auf Bandnudeln (vegan)

DESSERT

- Vanille-Creme mit Erdbeer-Ragout
- Schwedeneisbecher
- Basilikum-Sorbet (vegetarisch/vegan)

Sonntag

GRUß AUS DER KÜCHE

- Garnele auf grünem Spargel
- Pastrami-Rote-Beete-Röllchen auf Sellerie-Aprikosen-Salat

VORSPEISE

- Erbsenschaum-Suppe mit Mandeldrink und Wasabi (vegan)
- Geflügelcocktail

ZWISCHENGANG

- kleiner gemischter Salatteller
- Papaya-Zucchini-Salat (vegan)

HAUPTGERICHT

- Rückensteak vom Norder Landschwein auf Tomaten-Bohnen-Gemüse an Kartoffelgratin
- Hähnchenbrustfilet an einer Brombeer-Sauce und Backofenkartoffeln
- Matjes „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln
- Filet vom Butterfisch mit gebratenen Champignons in Weißwein-Sauce an Tomaten-Risotto
- Linsensalat mit Mango und Frischkäse an Steinofenbrot (vegetarisch)
- Quinoa-Pilzpfanne in hausgemachter Rotwein-Sauce (vegan)

DESSERT

- Mousse „Chef“ an Beeren
- Kaiserschmarrn an Vanilleeis und Sahne
- Rote Grütze (vegetarisch/vegan)





*Wir wünschen
guten Appetit!*

 www.nordseehotel-freese-juist.de
 nordseehotelfreese
 nordseehotelfreesejuist