

Hubertusklausen & Nordseehotel Freese

Abendkarte (a la carte)

Das Nordseehotel Freese und die Hubertusklausen setzen sich für eine Kultur des Essens ein, die auf Wertschätzung, Verantwortung und Genuss basiert.

Kurz:

Gut ... wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend

Sauber ... hergestellt und produziert ohne größere Belastungen der Öko-Systeme und der Umwelt und ohne Schaden an Menschen, Natur und Tieren zu verursachen

Fair ... für eine soziale Gerechtigkeit mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle, von der Herstellung und Produktion über den Handel bis zum Verzehr.

Wir haben uns bewusst für Geschmack und Nachhaltigkeit entschieden. Wir unterstützen die regionale Lebensmittelproduktion und die artgerechte Tierhaltung.

Eingekauft werden nur Waren und Lebensmittel, die eine hohe Transparenz in Anbau und Erzeugung aufweisen und wo kurze Transportwege zur Verringerung des CO²- Ausstoßes gewährleistet werden können.

In unserer Speisekarte finden Sie daher immer wieder Hinweise und Erklärungen, woher wir die hier angebotenen Lebensmittel stammen, produziert und verarbeitet werden.

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIEßEN IST EINE KUNST (La Rochefoucauld)

... noch ein kleiner Hinweis in eigener Sache: aufgrund des fast ausschließlichen regionalen Einkaufs insbesondere von Fleisch-, Obst- und Gemüseprodukten kann es passieren, dass das ein oder andere Gericht für kurze Zeit nicht verfügbar ist. Wir produzieren ausschließlich frisch, daher kann es bei der Zubereitung der Speisen durchaus mal zu einer kleinen Wartezeit kommen. Wir bitten um Verständnis.

Smakelk Eten*

*ostfriesisch/plattdeutsch für Guten Appetit

Hausgemachte S U P P E N

Kräftige Rinderbrühe € 7,40

mit Kräuter-Grießnockerln

Allergene: Eier und Erzeugnisse daraus, Sellerie und Erzeugnisse daraus

Suppe von der Nordseekrabbe € 7,40

Allergene: Milchprodukte, Schalen und Krustentiere

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe

Karotten-Ingwer-Suppe *vegan € 6,90

Allergene: -

V O R S P E I S E N

Matjestatar € 12,90

vom echten Emders Matjes auf Schwarzbot mit Butter
und Salatbouquet

Allergene: Fisch und Fischerzeugnisse

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe

Echter Emders Matjes wird ausschließlich in Emden angelandet und verarbeitet. Dabei unterliegt der echte Emders Matjes der Emders Heringsordnung von 1597 bezüglich der Fangzeiten, der Beschaffenheit der Fässer für die Lagerung, die Salzmenge und vor allem bezüglich der Hygienevorschriften. Echter Emders Matjes ist daher ein echtes Qualitätsprodukt

Quinoa-Linsen-Gemüse (vegan) € 11,90

mit Orangen-Filets an Apfel-Chutney

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten, Hülsenfrüchte, Sulfite

SALATE

kleiner Salat-Teller von frischen Salaten der Saison €4,90

Allergene: kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten, Sulfite

Großer Salatteller von frischen Salaten der Saison € 9,80

Allergene: kann Spuren von Senf enthalten, Schalentiere, Gluten, Sulfite

+ 3 Jakobs-Muscheln + € 5,60

+ 3 Garnelen + € 5,60

+ Streifen vom Roastbeef + € 4,90

***unsere Salatteller servieren wir mit Baguette**

***wählen Sie aus Folgenden Dressings:**

- klassisches French-Dressing
- Italian Dressing mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern
- Joghurt-Dressing mit Joghurt, Sahne und Schnittlauch
- Orangen-Ingwer-Dressing mit lila Kornblüten

Klassiker

Ender Matjes € 19,60

Filet vom Ender Matjes nach „Hausfrauenart“ mit Apfel, Zwiebel und Bratkartoffeln

Allergene: Fisch und Fischerzeugnisse, Ei, Milchprodukte, Sulfite

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Süßungsmittel

Brathering € 19,60

mit Bratkartoffeln und kleiner Salatbeilage von frischen Salaten der Saison

Allergene: Fisch und Fischerzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite, kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten, Sulfite

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Süßungsmittel

Nordseekrabben € 21,90

auf Schwarzbrot an einem Spiegelei und kleiner Salatbeilage von frischen Salaten der Saison

Allergene, kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten, Milchprodukte, Ei, Krebstiere, Sulfite

Roastbeef € 22,20

rosa gebraten (kalt) vom Salzwieserind mit Dip & Baguette

Allergene: Milchprodukte, Gluten

HIGHLIGHTS

Juister Pannfisch

€ 21,80

Traditioneller Pannfisch (Seelachs) in Senf-Sauce mit Bratkartoffeln

Allergene: Senf, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite, Fisch und Fischerzeugnisse, Gluten

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

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 Kartoffel und Fischreste übrig waren. In historischen Rezepten wurden die Fischstücke in einer Brühe gegart und mit kross angebratenen Kartoffeln in der Pfanne vermengt und mit einer dicken mit Mehl gebundenen Senf-Sauce angerichtet. Bei uns wird der Pannfisch mit Fischfilets vom Seelachs in einer hausgemachten Senf-Sauce und mit Bratkartoffeln zubereitet und serviert.

Currywurst „Nordseehotel“

€ 17,90

ausschließlich für uns produziert mit Steakhouse-Pommes, kleiner Salatbeilage von frischen Salaten der Saison und serviert mit einem Glas Champagner

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten, modifizierte Stärke, Lupine, Senfkörner, Fenchelsamen, Sulfite
Zusatzstoffe: Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Unsere Currywurst ist ein nachhaltiges Genusserlebnis und damit dieses Erlebnis komplett ist, servieren wir unsere Currywurst mit einem Glas Champagner. Unser Metzger und Schlachter Enno Appelhagen aus Norden produziert diese Currywurst exklusiv für uns. Die Fleischzutaten kommen vom Norder Landschwein, dass er ausschließlich aus eigener nachhaltiger Zucht oder von zertifizierten Höfen rund um Norden bezieht. Die Gewürzmischung besteht aus natürlichen Zutaten.

Das „dickste Kotelett von Juist“

€ 23,90

Kotelett vom Norder Landschwein (ca. 450 gr. Brutto mit Knochen), geschmorten Zwiebel mit Steakhouse – Pommes oder Bratkartoffeln

Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Auch unser dickes Kotelett wird von unserem Metzger und Schlachter Enno Appelhagen produziert und geliefert. Auch hier wird ausschließlich Fleisch von Tieren aus nachhaltiger Aufzucht und tiergerechter Haltung und Fütterung verwendet. Die Tiere stammen ausschließlich aus Norden und Umgebung von zertifizierten nachhaltigen Höfen.

Kalbsleber

€ 23,90

Leber vom Salzwiesenkalb klassisch zubereitet mit Zwiebeln und Apfel auf hausgemachter Speck-Jus an Kartoffelpüree

Allergene: Milchprodukte, kann Spuren von Sellerie enthalten, Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

B E E F E R

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 die Krone auf. Fleisch- und Fischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe, denn, während ein konventioneller Grill das Fleisch oder den Fisch bei ca. 400 Grad über einen längeren Zeitraum gart, karamellisiert der Beefer die Außenhaut bei 800 Grad in Sekunden und zaubert so KURZGEBRATENES 2.0. Im Nordseehotel und der Hubertusklausur – Exklusiv und Original!

B E E F E R - Schweinefleisch

Spare Ribs Portion 500 gr. (brutto/mit Knochen)	€ 24,90
Spare Ribs Portion 750 gr. (brutto/mit Knochen)	€ 28,90
Spare Ribs Portion 1000 gr. (brutto/mit Knochen)	€ 33,80

Allergene: kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten, Schwefeldioxid und Sulfite, modifizierte Stärke, Milchprodukte

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

B E E F E R – Rind

Großes Rumpsteak

vom Salzwiesen-Rind

250 gr. € 32,90

Steak-Hüfte 220 gr.

€ 29,20

vom Salzwiesen-Rind

Allergene: kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten, Milchprodukte, Sulfite

B E E F E R – Burger

Wagyu-Burger

€ 24,90

170 gr. Wagyu – Rindfleisch aus deutscher Zucht im Weizen-Bun mit Rotweinziebelmix, Tomate, Salat und Currysauce

Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite, modifizierte Stärke, Gluten, Senf, Ei, kann Spuren von Sellerie enthalten
Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Verantwortung, Tradition und Leidenschaft sind die Werte, die Sepp Krätz aus Bayern jeden Tag auf's Neue antreiben. Die hohe Qualität seiner Produkte hängt nicht nur von der Genetik, sondern auch von der Aufzucht ab. Ausgiebige Freilandhaltung auf saftigen Weiden, optimale Bewegungsfreiheit auch im Winter auf Tiefstroh in modernen Stallungen und natürliches, mineralienreiches Futter wie erntefrisches Getreide und sonnengetrocknetes Heu. Im Wittelsbacher Land steht der Hof von Sepp Krätz. Saftig grüne Weiden bilden eine reizvolle Hügellandschaft, klare Seen und reichhaltiger Boden sind die ideale Grundlage für die Aufzucht seiner Wagys.

B E E F E R - Lamm

Lamm-Koteletts

€ 24,90

3 Lammkoteletts vom Deichlamm

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten

Lammrücken

€ 31,90

vom Deichlamm

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten, Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

***bitte wählen Sie zu Ihrem Beefer – Gericht zwei Beilagen**

- Salatbeilage von frischen Salaten der Saison
 - Gemüsebeilage von frischen Gemüsen der Saison
- und
- Steak-House Pommes
 - Bratkartoffeln
 - Folienkartoffel mit Kräuterquark
 - Butterkartoffeln

FLEISCH – GERICHTE

Cordon bleu

€ 24,90

vom Norder Landschwein an Butterkartoffeln und Salatbeilage
von frischen Salaten der Saison

Allergene: Ei, Milchprodukte, kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten
Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Schweineschnitzel „Holsteiner Art“

€ 21,90

vom Norder Landschwein mit Spiegelei, Bratkartoffeln und einer Salatbeilage
von frischen Salaten der Saison

Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite, Ei, Spuren von Senf und Sellerie enthalten
Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Geschmorte Rinderbacke

€ 25,90

mit frischen Gemüsen der Saison an hausgemachtem Kartoffel-Püree

Allergene: Spuren von Senf, Sellerie, Milchprodukte

FISCH

Fisch im Nordseehotel Freese & Hubertusklause

... zu Matjes & Co, sowie Garnelen haben wir uns gesondert in dieser Karte geäußert. Wir beziehen unseren Fisch ausschließlich über unseren Partner Siebbrands-Fischereibetrieb GmbH & Co. KG aus Krummhörn (als fast um die Ecke). Wir haben uns bewusst für diese Partnerschaft entschieden, da dieser Fischereibetrieb als regionales Unternehmen unsere Anforderungen an Nachhaltigkeit und Frische erfüllt. Unsere Fische werden – so weit nicht direkt vom Kutter in den hiesigen Häfen angelandet – ausschließlich frisch und auf Eis geliefert und auch hier eine genaue Dokumentation vom Fanggebiet, Fänger über Verarbeitung bis zu uns garantiert ist.

Wir sind mit unserem Lieferanten übereingekommen, dass die von uns verarbeiteten Fische bereits heute ausschließlich von Fischern und Unternehmen geliefert werden, die hinsichtlich Fangmethoden und Anwendung auf die Fischbestände bereits heute den Nachhaltigkeitskriterien der WWF entsprechen.

Spezialität unserer Karte sind unsere Nordseeschollen. Unsere Schollen werden in den klaren Wassern der Doggerbank, der nordwestlichen Begrenzung der Deutschen Bucht bis westlich von Dänemark gefangen. Die Schollen werden hier mit Methoden gefangen, die weder den Meeresboden noch andere Fischarten gefährden. Die Saison beginnt mit den Maischollen und später im Jahr schmecken die Schollen besonders würzig.

Unsere Schollen können Sie ganz oder als Filet ordern. Scholle kommt aber immer frisch auf den Tisch!

SCHOLLEN

*unsere frischen Schollen servieren wir nach Wunsch als Filet oder im Ganzen

Büsumer Art mit Krabbenfleisch

€ 26,90

Allergene: Schalentiere, Schwefeldioxid und Sulfite, Milchprodukte

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe

Finkenwerder Art mit Speck-Dip

€ 24,90

Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite, Milchprodukte

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Natur

€ 22,90

Allergene: Milchprodukte, kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten, Sulfite

*zu unseren Schollen servieren wir nach Wahl 2 Beilagen

- Butterkartoffeln
 - Bratkartoffeln
- und
- Kleine Salatbeilage von frischen Salaten der Saison
 - Frisches Gemüse der Saison

Frische Nordsee Seezunge ca. 300g € 32,80

Allergene: Gluten, kann Spuren von Sellerie enthalten

Knurrhahn € 23,90

an Kräuter-Sauce

Allergene: Gluten, Milchprodukte, kann Spuren von Sellerie enthalten

Wolfsbarschfilet € 23,90

an Kräuter-Sauce

Allergene: kann Spuren von Knoblauch enthalten, Milchprodukte, Gluten

Filet vom schwarzen Heilbutt (gedünstet) € 23,20

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten

Kabeljau-Filet € 24,90

an Speckbutter

Allergene: Milchprodukte, Gluten

Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel

Fischgrillteller € 26,90

mit Seelachs, Wolfsbarsch und Kabeljau an Kräuter-Sauce

Allergene: kann Spuren von Knoblauch enthalten, Milchprodukte, Spuren von Senf und Sellerie enthalten, Sulfite

***zu unseren Fischgerichten wählen Sie bitte zwei Beilagen**

- Bratkartoffeln
 - Butterkartoffeln
 - Reis
- und
- Frisches Gemüse der Saison
 - Kleine Salatbeilage von frischen Salaten der Saison

LOW CARB

Kabeljau € 21,90

Gedünsteter Kabeljau-Filet an geschmortem Gemüse

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten, Milchprodukte

HAUPTGERICHTE : Vegan & Vegetarisch

Gnocchi-Gemüse-Pfanne (vegetarisch)	€ 19,90
<small>Allergene: Gluten, Ei, Milchprodukte und Milcherzeugnisse</small>	
Fencheltraum (vegetarisch)	€ 19,90
<small>mit Curry, Tomatenreis und Parmesan</small>	
<small>Allergene: Milchprodukte</small>	
Risotto (vegetarisch)	€ 21,90
<small>mit frischen Gemüsen der Saison, Kräutern und Parmesan</small>	
<small>Allergene: Milchprodukte und Milcherzeugnisse</small>	
Burger (vegan)	€ 21,90
<small>Tofu-Patty, vegane Weizen-Buns, Zwiebelmarmelade, Salat ,Tomate dazu Steakhouse-Pommes und ein Beilagensalat</small>	
<small>Allergene: Gluten</small>	

KINDERGERICHTE

Nürnberger	€ 13,40
echte Nürnberger Rostbratwurst, Gemüse der Saison und hausgemachtem Kartoffelpüree	
Allergene: Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel	
Spaghetti	€ 11,20
mit hausgemachter Tomaten-Sauce	
Allergene: Ei, Gluten	
Chicken-McNuggets	€ 11,90
mit Pommes, Mayo und Ketchup	
Allergene: Ei, kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten, modifizierte Stärke	
Schnitzel	€ 13,40
Kleines Schweine-Schnitzel vom Norder Landschwein mit Pommes, Mayo und Ketchup	
Allergene: Ei, Gluten, kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten, modifizierte Stärke Zusatzstoffe: Farbstoffe	
Bockwurst	€ 9,90
mit Pommes, Mayo, Ketchup, Senf	
Allergene: Senfmehl, Senfsaat, Sellerie	

DESSERT

KLASSISCH

Rote Grütze	€ 7,20
• mit Vanille-Eis und Sahne	+ € 1,50
Allergene: Milchprodukte / Zusatzstoffe: Milcheiweiß	
Frische Minz - Panna Cotta mit Beeren	€ 7,20
Allergene: Ei, Milchprodukte	
Dessertvariation „Nordseehotel“	€ 9,90
Allergene: Milch, Milchprodukte, Ei, Gluten	

EISBECHER

Eierlikörbecher € 8,40

Vanilleeis, Eierlikör, Schokoraspeln und Sahne

Allergene: Milchprodukte, Ei

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Milcheiweiß

Schwedenbecher € 8,40

Vanilleeis, Apfelmus, Sahne und Eierlikör

Allergene: Milchprodukte, Ei

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Milcheiweiß, Antioxidationsmittel

Herrenbecher € 8,40

Vanilleeis, Schokoladeneis, Amarena-Kirschen, Weinbrand und Schokoraspeln

Allergene: Milchprodukte, Ei

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Milcheiweiß, Konservierungsstoffe

KINDER

Micky Maus €5,20

Eis, Sahne, Früchte, Erdbeersauce, Streusel und Smartie

Allergene: Milchprodukte, Ei

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Milcheiweiß

Pizza € 5,20

Vanilleeis, Erdbeereis, Sahne, Waffeln, bunte Streusel und Smarties

Allergene: Milchprodukte, Ei, Gluten

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Milcheiweiß

Eisbecher mit 1 Kugel Eis € 2,20

Eis nach Wahl mit bunten Streuseln und Smarties

Allergene: Milchprodukte, Ei

- Jede weitere Kugel Eis nach Wahl € 0,80
- plus Sahne € 0,50