

# Hubertusklausen & Nordseehotel Freese Restaurants

Ankommen, wohlfühlen, entspannen. Das wünschen wir uns für unsere Gäste. Unsere Küche basiert auf Nachhaltigkeit, vielen regionalen Produkten, Natürlichem und Frischem in bester Qualität und Zubereitung. Tradition und Moderne verbinden, dies ist die Aufgabe, die sich unser Team gestellt hat. Unsere Küche und unser Serviceteam sind Ihre Ansprechpartner für entspannten Genuss in unseren Restaurants.

## Öffnungszeiten:

Frühstück / Nordseehotel: 07:30 Uhr bis 10:30 Uhr

(auch für Gäste, welche nicht im Hotel nächtigen)

Mittagstisch / Hotelbar: 12:00 Uhr – 14:00 Uhr, warme Küche, kleine Karte

Nachmittag / Hotelbar : 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr , Kaffee und Kuchen

Abend / Nordseehotel: 17:30 bis 21:00 Uhr, warme Küche

Abend/ Hubertusklausen 17:30 bis 21:00 Uhr, warme Küche

Täglich Hotelbar: 11:00 Uhr bis 23:00 Uhr Getränkeservice

## Hubertusklausen – Suppen

### Apfel-Kürbis-Suppe

Hokkaido-Kürbis | Apfel | Pumpermöckel | steirisches Kürbiskernöl  
€ 9,90

### Rinderkraftbrühe

Ravioli | Salzwiesenrind  
€ 9,90

### Juister Fischpot

Garnele | Fischfilets | Gemüse | Safran  
€ 11,90

## Hubertusklausen – Starters

### Ceviche vom Matjes

Frischer Emden Matjes | gebuttertes Schwarzbrot | Avocado | Zitrone  
€ 16,60

### Carpaccio vom Hokkaido-Kürbis

Hokkaido-Kürbis | Auricher Hirtenkäse | Mango | Chili | Wildkräuter  
€ 16,90

### Grüner Papaya-Salat

Papaya | Rinderstreifen vom Salzwiesenrind | Koriander  
€ 17,20

# Hubertusklausur – Salate

## Salatteller

Frische Salate der Saison | hausgemachtes Dressing nach Wahl

€ 9,90

## Salatteller mit Streifen vom Salzwiesen-Rind

Frische Salate der Saison | Salzwiesen- Rind | hausgemachtes Dressing nach Wahl

€ 20,90

## Salatteller mit Streifen von der hausgeräucherten Forelle

Frische Salate der Saison | Forelle aus Forellenteichen rund um Norden | hausgemachtes Dressing nach Wahl

€ 20,90

Zu unseren Salaten wählen Sie bitte ausfolgenden hausgemachten Dressings

- Apfel-Honig-Chili-Dressing
- Italienisches Dressing mit feinen Kräutern
- Joghurt-Dressing
- Dressing des Tages

Zu jedem Salat servieren wir (nach Verfügbarkeit)

- Roggen-Vollkornbrot
- Steinofenbaguette
- Mini-Brötchen

In eigener Sache:

... Nachhaltigkeit wird bei uns großgeschrieben. Wir verwenden für unsere Salate frische Ware aus niedersächsischen Anbaugebieten rund um Vechta oder aus dem nahegelegenen Holland.

## Hubertusklausur – lokal

### Emder Matjes

3 Filets vom frischen Emden Matjes | Hausfrauen Art – hausgemacht | Bratkartoffel | kleine Salatbeilage

€ 24,60

### Emden Matjes – kleine Portion

2 Filets vom frischen Emden Matjes | Hausfrauen Art – hausgemacht | Bratkartoffel | kleine Salatbeilage

€ 21,90

### Brathering

Klassisch | eingelegte Zwiebel | Bratkartoffel | kleine Salatbeilage

€ 24,60

## Hubertusklausur – Highlights

### Juister Pannfisch

Edelfische aus unserem Fisch-Angebot | hausgemachte kräftige traditionelle Senf-Sauce |  
Bratkartoffel  
€ 26,90

### Juister Pannfisch – kleine Portion

Edelfische aus unserem Fisch-Angebot | hausgemachte kräftige traditionelle Senf-Sauce |  
Bratkartoffel  
€ 22,40

### Das „dickste“ Kotelett von Juist | Sous-Vide

Kotelett vom Norder Landschwein (ca. 450 gr. brutto) | hausgemachte Cognac-Pfeffer-Rahm-Sauce |  
geschmorte Zwiebel | junge deutsche Kartoffel | ca. 20 – 25 min Zubereitungszeit  
€ 26,90

### Kalbsleber

Frische Leber vom Salzwiesen-Kalb | Apfel | Zwiebel | hausgemachtes Kartoffelpüree  
€ 29,90

### Kalbsleber – kleine Portion

Frische Leber vom Salzwiesen-Kalb | Apfel | Zwiebel | hausgemachtes Kartoffelpüree  
€ 26,40

## Hubertusklausur – Beefer

### Rinderfilet | 250 gr.

Rinderfilet vom Salzwiesen-Rind | ca. 250 gr. (brutto)  
€ 34,90

### Rinderfilet | 200 gr.

Rinderfilet vom Salzwiesen-Rind | ca. 200 gr. (brutto)  
€ 29,90

### Entrecote | 300 gr.

Entrecote vom Salzwiesen-Rind | ca. 300 gr. (brutto)  
€ 31,90

### Entrecote | 250 gr.

Entrecote vom Salzwiesen-Rind | ca. 250 gr. (brutto)  
€ 27,40

Beilagen zu unseren Beefer – Gerichten | pro Beilage € 3,50

- Kleiner Salatteller mit frischen Salaten der Saison | Grillgemüse | Kürbisgemüse | Steakhouse-Pommes | Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark | Rosmarin-Kartoffel

Saucen | Chutney | Butter | im Preis des Gerichts enthalten

- Cognac-Pfeffer-Sauce | Sauce Bernaise | Sanddorn-Chili-Chutney | Kräuterbutter

## Hubertusklausur – Fleisch

### Wiener Schnitzel |

Kalbfleisch vom Deichkalb | Ingwer-Rahm-Karotten | hausgemachter Kartoffelpüree  
€ 36,90

### Wiener Schnitzel | kleine Portion

€ 32,90

### Sauerbraten vom Ochsenbäckchen

Sauerbraten | Rotkohl | Selleriepüree | Rosinen-Mandel-Sauce  
€ 24,90

# Hubertusklausur – feine Burger

## Hubertus Favorit

Klassischer Hamburger im Weizen-Burgerbrötchen aus Natur-Sauerteig | Salat | Tomaten | Essiggurke  
| rote Zwiebeln | Ketchup  
€ 20,90

## Karols Brenner

BBQ-Rindfleisch-Burger im Red-Love-Weizenbrötchen | Salat | Tomaten | rote Zwiebeln | feurige  
Jalapeños | rauchige BBQ-Sauce mit Speck und Käse  
€ 22,90

## Big Kahuna

Hawaii-Burger (leicht scharf) | schwarzes Weizen-Brötchen | unsere Interpretation der Kahuna –  
Sauce | Salat | im Beefer gegrillte Ananas | Käse | rote Zwiebel  
€ 24,90

## Ziegenpeter

Ziegenkäse – Burger | Multi-Grain-Brötchen | Rucola | Honig | gratinierter Ziegenkäse | Salat aus  
grünen Äpfeln | rote Zwiebel | Thymian  
€ 23,90

## Fischernetz

Gebratenes Zanderfilet | China-Yellow-Weizenbrötchen | Rucola | Sanddorn-Chili-Chutney | Tomate |  
Essiggurke | rote Zwiebeln  
€ 25,90

## Veganer Burger

Veganes Burger-Patty | Pumpkin-Weizenbrötchen | Kichererbsen | Rote Beete | Pilze | Zwiebel  
€ 22,90

Beilagen zu unseren Burgern | pro Beilage € 3,50

- Kleiner Salatteller mit frischen Salaten der Saison | Grillgemüse | Kürbisgemüse |  
Steakhouse-Pommes | Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark | Rosmarin-Kartoffel

# Hubertusklausur – Fisch

## Pochierter Kabeljau

Kabeljau aus der Nordsee | Pflaumen | Balsamico-Linsen-Gemüse

€ 30,90

## Zanderfilet

Zanderfilet aus der Elbe | Norderneyer Schinken | Manchego-Käse | Weißkraut-Risotto

€ 29,90

## Knurrhahnfilet

Knurrhahn aus der Nordsee | gebraten | Ragout vom Hokkaido-Kürbis | Aprikose | Tagliatelle

€ 28,90

## Fischgrillteller

3 verschiedene Nordseefische | Grillgemüse | Rosmarin-Kartoffel | Aioli

€ 32,90

## Fischgrillteller | kleine Portion

2 verschiedene Nordseefische | Grillgemüse | Rosmarin-Kartoffel | Aioli

€ 29,90

# Hubertusklausur – frische Nordseescholle

## Scholle

frische Nordseeschollen-Filet aus deutschen Küstengebieten

- Büsumer Art | Krabbenfleisch  
€ 33,90
- Finkenwerder Art | Speck-Dip  
€ 33,90
- Natur  
€ 29,90

Beilagen zu unseren Schollengerichten (2 Beilagen im Preis enthalten):

- Frisches Gemüse der Saison | kleine Salatbeilage von frischen Salaten der Saison
- Petersilien-Kartoffel | Bratkartoffel



# Hubertusklausur – vegetarisch | vegan

## Bulgur | vegetarisch

Junglauch | Cherrytomate | Parmesan

€ 17,90

## Chili sin Carne | vegan - vegetarisch

Kichererbsen | Linsen | Bohnen | Tomate | Chili

€ 17,90

## Auberginen-Curry | vegan - vegetarisch

Auberginen | Curry | Basmati-Reis

€ 17,90

## Waldpilz-Risotto | vegetarisch

Waldpilze | frische Kräuter | Parmesan

€ 17,90

## Tofu-Geschnetzeltes | vegan - vegetarisch

Tofu | Reis-Nudeln

€ 19,90

## Balsamico Linsen | vegan - vegetarisch

Linsen | Pflaumen | Wurzelgemüse

€ 17,90

## Veganer Burger

Veganes Burger-Patty | Pumpkin-Weizenbrötchen | Kichererbsen | Rote Beete | Pilze | Zwiebel

€ 22,90

## Hubertusklausur – Kinder

### Nürnberger

Echte Nürnberger Rostbratwürstchen | Rahm-Karotten | hausgemachtes Kartoffelpüree  
€ 10,20

### Spaghetti

Spaghetti | hausgemachte Tomaten-Sauce  
€ 10,20

### Wiener Schnitzel

Kleines Schnitzel aus der Oberschale des Deichkalbs | frische Steakhouse – Pommes | Ketchup | Mayonnaise  
€ 17,80

## Hubertusklausur – Dessert

### Espresso - Datteln

Datteln | Joghurt | Pistazien-Eis  
€ 9,20

### Rote Grütze

Rote Grütze | Vanille-Eis | Sahne  
€ 8,90

## Hubertusklausur – Eis

### Eierlikör-Becher

Vanille-Eis | Eierlikör | Schokoraspeln | Sahne  
€ 9,90

### Herren-Becher

Vanille-Eis | Schokoladen-Eis | Amarena-Kirschen | Weinbrand | Schokoraspeln | Sahne  
€ 9,90

### Micky-Maus

Eis | Sahne | Früchte | Erdbeer-Sauce | Streusel | Smarties  
€ 6,90

### Pizza

Vanille-Eis | Erdbeer-Eis | Sahne | Waffeln | Streusel | Smarties  
€ 6,90