

# Hubertusklausen & Nordseehotel Freese

## Abendkarte (a la carte)

### Suppen

**Kürbis-Orangen-Suppe** € 7,80  
Hausgemachte Suppe vom deutschen Kürbis & Orangen

Allergene: Milchprodukte

**Paprika-Ricotta-Suppe** € 7,80  
Hausgemachte Suppe von holländische Paprika, verfeinert mit Ricotta und Honig

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten, Milchprodukte  
Zusatzstoffe: Milcheiweiß

**Tafelspitzbrühe** € 8,20  
Hausgemachte Tafelspitzbrühe vom Salzwiesenkalt mit Kräuter-Grießnockerln

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten, Milchprodukte und Ei

**Nordseekrabben-Suppe** € 8,20  
Hausgemachte Suppe von der Nordseekrabbe

Allergene: Milchprodukte, Schalen und Krustentiere  
Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe

### Vorspeisen

**Linsensalat** € 11,20  
Linsensalat mit Orangenfilets an Apfel-Chutney

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten, Hülsenfrüchte, Sulfite

**Rindertartar** € 12,90  
Frisches Rindertartar (eigene Herstellung) vom Salzwieserind auf Schwarzbrot und Estragon-Senf

Allergene: Senf, modifizierte Stärke, Gluten, Fisch und Fischerzeugnisse

**Jakobsmuscheln** €12,80  
2 Jakobsmuscheln auf Wakame-Salat und Koriandermayonnaise

Allergene: Schalentiere, Sesamsamen, Algen, Ei  
Zusatzstoffe: Farbstoffe

**Emder Matjes** € 11,90  
Carpaccio vom Emders Matjes

Allergene: Fisch und Fischerzeugnisse  
Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe

## Salate

**Kleiner Salatteller** € 5,80  
Kleiner gemischter Salatteller von Salaten der Saison

Allergene: kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten, Sulfite

**Salatteller** € 14,20  
Großer Salatteller von Salaten der Saison mit 3 Jakobsmuscheln und Grill-Baguette mit Olive-Tomate-Basilikum

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

**Salatteller** € 14,20  
Großer Salatteller von Salaten der Saison mit Roastbeef-Streifen und Grill-Baguette mit Olive-Tomate-Basilikum

Allergene: kann Spuren von Senf enthalten, Gluten, Sulfite

## Die Kleinigkeiten

**Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)** € 18,20  
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) von unserem Salzwieserind oder Salzwieserkalb (je nach Verfügbarkeit) mit grüner Sauce und Grill-Baguette mit Olive-Tomate-Basilikum

Allergene: Gluten

**Emder Matjes „Hausfrauenart“** € 18,60  
Filet vom Emders Matjes nach „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und Salzkartoffel

Allergene: Fisch und Fischerzeugnisse, Ei, Milchprodukte, Sulfite  
Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Süßungsmittel

**Brathering** € 18,20  
Brathering mit Bratkartoffel und kleiner Salatbeilage von Salaten der Saison

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

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Süßungsmittel

## Nordseekrabben

€ 21,80

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

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

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe

## Highlights

### Currywurst „Nordseehotel“

€ 16,90

Currywurst, Steakhouse-Pommes, Salatbeilage von frischen Salaten der Saison, 1 Glas Champagner

*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.*

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten, modifizierte Stärke, Lupine, Senfkörner, Fenchelsamen, Sulfite

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

### Das „dickste Kotelett“ von Juist

€ 21,40

Kotelett (ca. 450 gr. brutto mit Knochen), geschmorte Zwiebel und wahlweise mit Pommes (Steakhouse-Pommes) oder Bratkartoffel, 1 Bier 0,2 l inklusive

*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. Um auch hier ein komplettes Geschmackserlebnis zu schaffen wird unser Kotelett mit einem Bier serviert.*

Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

## Juister Pannfisch

€ 19,20

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 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 von Edelfischen in einer hausgemachten Senf-Sauce und mit Bratkartoffeln zubereitet und serviert.*

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

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

## Kalbsleber

€ 23,90

Kalbsleber vom Salzwiesenkalb klassisch zubereitet mit Zwiebeln und Äpfeln auf einer hausgemachten Speck-Jus an Kartoffelpüree

*Nachhaltiger geht's kaum. Unser Salzwiesenkalb von Bauern an den ostfriesischen Deichen natürlich und nachhaltig aufgezogen wird von unserem Metzger und Schlachter Enno Appelhagen in Norden zerlegt. Wir erhalten das ganze Tier und verarbeiten dies in unseren verschiedenen Gerichten, Saucen, Suppen und Jus komplett.*

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

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

## Beef – Schweinefleisch

Spare – Ribs vom Norder Landschwein (1000 gr. brutto pro Portion) in Honig-Barbeque-Marinade mit Rosmarin-Kartoffeln, Sour-Creme und einer Salatbeilage von frischen Salaten der Saison.

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

## **Secreto** **€ 31,20**

Secreto vom Norder Landschwein mit Pflaumen-Sternanis-Sauce und Ziegenfrischkäse an Kartoffel-Gnocchi und Cherry-Tomaten

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten, Ei, Gluten, Milchprodukte  
Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe

## **Beefer – Rind**

### **Steakhüfte** **€ 27,20**

Steakhüfte vom Salzwiesen-Rind an einer Salatbeilage von frischen Salaten der Saison und Steakhouse-Pommes oder Grenaille-Kartoffel mit Kräuterquark

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

### **Tafelspitz** **€ 26,20**

Tafelspitz vom Salzwiesen-Rind an Pak-Soi und Schwenkkartoffel

Allergene: kann Spuren von Soja und Sojaerzeugnisse enthalten

### **Rumpsteak** **€ 29,90**

Rumpsteak vom Salzwiesen-Rind auf Balsamico-Jus und Kartoffel-Gnocchi und Cherry-Tomaten

Allergene: Milchprodukte, Spuren von Sellerie und Senf enthalten, Gluten Ei, Milchprodukte

### **Flanksteak** **€ 25,90**

Flanksteak vom Salzwiesen-Rind „Gremolata“ (Kräuter-Öl-Mischung mit Peperoni) mit einer Beilage von Zucchini-Schafskäse und Rosmarin-Kartoffel

Allergene: Milchprodukte

## **Beefer – Lamm**

### **Lammkoteletts** **€ 27,90**

4 Lammkoteletts vom Deichlamm auf „Peperonta“ (Gemüsepaprika, Tomaten u. Zwiebeln) an Rosmarin-Kartoffeln und Lammrücken

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten

### **Lammrücken** **€ 31,90**

Lammrücken vom Deichlamm an Grenaille-Kartoffel, Bohnenbündchen und Balsamico-Jus

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

## Beefer – Fisch

### Kabeljau

€ 23,80

Kabeljau im Speckmantel an Apfel-Lauch-Gemüse und Schwenkkartoffeln

Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite, Milchprodukte

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

## Beefer – Burger

### Wagyu-Burger

€ 25,90

170 gr. Wagyu – Rindfleisch im Brioche-Burger-Bun mit Steakhouse-Pommes und kleiner Salatbeilage von frischen Salaten der Saison

*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 Wagyu.*

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

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

## Fisch – Schollen

Schollen nach Wunsch als Filet oder im Ganzen

### Scholle Büsumer Art

€ 25,90

Frische Scholle nach Büsumer Art mit Krabbenfleisch und Bratkartoffeln

Allergene: Schalentiere, Schwefeldioxid und Sulfite, Milchprodukte

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe

### Scholle „Finkenwerder Art“

€ 23,90

Frische Scholle nach Finkenwerder Art mit Speckdip und Butterkartoffeln

Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite, Milchprodukte

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

### Scholle „Natur“

€ 21,90

Scholle „Natur“ mit Butterkartoffeln und kleiner Salatbeilage von Salaten der Saison

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

## Fisch

**Seeteufelfilet** € 23,90

Seeteufelfilet an Bandnudeln mit Safran-Sauce und frischem Gemüse der Saison

Allergene: Gluten, Milchprodukte, kann Spuren von Sellerie enthalten

**Wolfsbarschfilet** € 22,90

Wolfsbarschfilet an Ratatouille, Safran-Sauce und Basilikum-Reis

Allergene: kann Spuren von Knoblauch enthalten, Milchprodukte, Gluten

**Zanderfilet** € 24,90

Zanderfilet an roten Linsen, Schwenkkartoffeln und Speckbutter

Allergene: Lupine, Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Gluten

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

**Rotbarsch im Ganzen** € 24,20

Rotbarsch im Ganzen mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter

Allergene: Milchprodukte, Gluten

**Fischgrillteller** € 27,90

Fischgrillteller mit Seeteufel, Wolfsbarsch und Zander an Kräuter-Sauce und Butterkartoffeln und kleinem Salat von Salaten der Saison

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

## Fleisch – Norder Landschwein

**Cordon bleu** € 21,90

Cordon bleu vom Norder Landschwein an Kartoffeln und buntem Salat der Saison

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

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

**Schweineschnitzel „Holsteiner Art“** € 21,90

Schweineschnitzel vom Norder Landschwein mit Spiegelei, Bratkartoffel und kleiner Salatbeilage von frischen Salaten der Saison

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

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

## Fleisch - Salzwiesenkalb

**Kalbsleber** € 23,90

Kalbsleber vom Salzwiesenkalb – klassisch mit Zwiebel, Äpfel auf Speckjus und Kartoffelpüree

- Unsere Empfehlung, siehe Highlights

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

**Kalbsschnitzel** € 23,90

Kalbschnitzel vom Salzwiesenkalb mit Schmand-Gurken und Bratkartoffeln

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

**Kalbsfilet** € 28,40

Im Speckmantel, klassisch, Kräuter-Sauce, Gemüse der Saison, Grenaille-Kartoffel

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

## Fleisch - Deichlamm

**Lammcarreé** € 28,90

Lammcarreé vom Deichlamm an Grenaille-Kartoffel, Bohnenbündchen und Balsamico-Jus

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten, Schwefeldioxid und Sulfite  
Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel

**Lammhaxe** € 26,40

Lammhaxe vom Deichlamm an Ratatouille-Gemüse, Kräuterkartoffel und Lamm-Jus

Allergene: kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten  
Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel



# Vegan - Vegetarisch

## Vorspeisen

**Rote-Beete-Carpaccio** € 9,20  
Carpaccio von der frischen roten Beete

Allergene: Milchprodukte, Sulfite

**Kürbis-Orangen-Suppe** € 7,80  
Hausgemachte Suppe vom deutschen Kürbis & Orangen

Allergene: Milchprodukte, Sulfite

**Linsensalat** € 10,20  
Linsensalat mit Orangenfilets an Apfel-Chutney

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten, Hülsenfrüchte,

## Hauptspeisen

**Gnocchi-Gemüse-Pfanne (vegetarisch)** € 18,20  
Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit frischen Gemüsen der Saison und Gorgonzola

Allergene: Gluten, Ei, Milchprodukte und Milcherzeugnisse

**Cous-Cous-Gemüse-Bowl (vegan)** € 17,40  
Cous-Cous-Gemüse-Bowl mit frischen Gemüsen der Saison auf Cous-Cous mit Soja-Sauce, Ingwer und Kokosmilch

Allergene: Milchprodukte, Soja und Sojaerzeugnisse

**Geschmorter Kürbis (vegan)** € 16,90  
Geschmorter Kürbis mit Aubergine und Süßkartoffelpüree

Allergene: Milchprodukte (Sojamilch), Sulfite

**Kartoffel-Gemüse-Wok (vegan)** € 16,90  
Kartoffel mit frischem saisonalem Gemüse aus dem Wok

Allergene: Soja und Sojaerzeugnisse, Schalen und Krabben-Krabbenerzeugnisse und kann Spuren von Senf und Sellerieenthalten von Senf und Sellerie enthalten

**Fencheltraum (vegetarisch)** € 16,90  
Fenchel mit Curry, Tomatenreis und Parmesan

Allergene: kann Spuren von Sellerie enthalten, Senfkörner, Fenchelsamen

**Burger** € 18,20

Tofupatty, vegane Buns, Tomatenconcasseé, Apfelchutney, Schalotten

Allergene: Gluten, Milchprodukte (Soja), Lupine, Sulfite

## Dessert

**Toffee Eis** € 8,60

Toffee-Eiscreme an einer Beerenmischung

Allergene: Ei, Milchprodukte

**Mousse au Chocolat** € 9,50

Vegane Mousse au Chocolat an frischem Obst der Saison

Allergene: Ei, Milchprodukte, Gelatine

## Low Carb und Superfood

**Seehecht** € 21,20

Gedünstetes Seehechtfilet in der Sesamkruste mit Möhren-Apfel-Salat

Allergene: Sesam und Sesamerzeugnisse, Gluten, Ei, Sulfite

**Kabeljau** € 19,20

Gedünsteter Kabeljau an geschmortem Pak-Soi

Allergene: kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten, Soja und Sojaerzeugnisse

## Du bist noch klein \*nur für Kinder bis 12 Jahre

**Nürnberger** €13,40

Echte Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut oder frischen Gemüsen der Saison und hausgemachtem Kartoffelpüree

Allergene: Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

**Spaghetti** € 11,20

Spaghetti mit hausgemachter Tomaten-Sauce oder zerlassener Butter und frischen Kräutern der Saison

Allergene, Gluten, Ei, Milchprodukte

**Chicken-McNuggets** € 12,90  
Chicken-McNuggets mit Pommes, Ketchup und Mayo

Allergene: Ei, kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten, modifizierte Stärke

**Schnitzel** € 13,40  
Kleines Schnitzel vom Norder Landschwein mit Pommes, Mayo und Ketchup

Allergene: Ei, Gluten, kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten, modifizierte Stärke

Zusatzstoffe: Farbstoffe

**Bockwurst** € 10,90

Bockwurst mit Pommes, Mayo und Ketchup und kleiner Salatbeilage  
von frischen Salaten der Saison

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

Zusatzstoffe: Farbstoffe

## Dessert

**Quark-Kirschen-Dessert** € 9,20  
Hausgemachtes Quark-Kirschen-Dessert mit geraspelter Schokolade und Mandeln

Allergene: Milchprodukte, Schalenfrüchte

Zusatzstoffe: Farbstoffe

**Rote Grütze** € 7,20  
Hausgemachte Rote Grütze an Vanille-Eis

Allergene: Milchprodukte

Zusatzstoffe: Milcheiweiß

**Crème Brûlée** € 8,40

Allergene: Ei, Milchprodukte

**Tiramisu** € 8,90

Allergene: Milchprodukte, Gluten, Ei

Zusatzstoffe, Coffein

## Eis - Saisonal

### **Erdbeer - Becher**

€ 9,20

frische Erdbeeren auf Vanilleeis mit Grand Marnier und Sahne

Allergene: Milchprodukte, Ei

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Milcheiweiß

### **Blaubeer Becher**

€ 9,20

frische Blaubeeren auf Vanilleeis und Apfelmus, Sahne u. Eierlikör

Allergene: Milchprodukte, Ei

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Milcheiweiß

## Heiß auf Eis

### **Rote Grütze**

€ 7,90

heiße rote Grütze auf Vanilleeis und Sahne

Allergene: Milchprodukte, Ei

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Milcheiweiß

### **Heiße Himbeeren**

€ 7,90

heiße Himbeeren auf Vanilleeis und Sahne

Allergene: Milchprodukte, Ei

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Milcheiweiß

### **Heiße Kirschen**

€ 7,90

heiße Kirschen auf Vanilleeis und Sahne

Allergene: Milchprodukte, Ei

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Milcheiweiß

## Gebeeftes Eis 2.0

### **Gebeefte Ananas**

€ 8,20

Ananas aus dem Beefer an Vanilleeis

Allergene: Milchprodukte, Ei

Sahne plus 0,50 €

## Klassiker

### 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

## Ich bin noch klein

### Micky Maus

€ 5,20

Eis, Sahne, Früchte, Erdbeersauce, Streusel und Smartie

Allergene: Milchprodukte, Ei

### 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

Mit Sahne plus 0,50 €

Jede weitere Kugel Eis 0,80 €