

## *Biergarten Caffè Restaurant Saalbetrieb*

**Kraftbrühe aus der Ente**  
mit Orangenpfannkuchenstreifen

**Salat der Jahreszeit**  
mit Tomatenbaguette

**Bauernente**  
mit gebackenen Apfelingen, Orangensoße,  
Rosenkohl mit Schinkenstreifen,  
Rotkohl, Rösti und Mandelbällchen

**Beerengrütze** mit Vanillesoße

**Entenbruststreifen**  
an Feldsalat, mit Orangenfilets  
und Sauce Cumberland

**Consommé von Strauchtomaten**  
mit Kräuternocken

**Schweinefilet im Schinkenmantel**  
mit Sauce Bearnaise,  
frischem Marktgemüse,  
Kartoffelplätzchen und La Ratte Kartoffeln  
mit Kartoffelcreme

**Orangencrêpes** mit Vanilleeis

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeiten in  
unseren Räumen aus - zu jedem Anlass.  
Hochzeit, Kommunion, Konfirmation,  
Geburtstag, Jubiläen oder private Feiern ...

Nutzen Sie unsere Veranstaltungsräume

Raum	Max. Pers.	Buffet	Menü
Wintergarten	28	max.20 Pers.	möglich
Restaurant	32	nicht mögl.	möglich
Wohnzimmer/ Clubraum	28/36	nicht mögl.	möglich
Saal	100	möglich	möglich
Terrasse	150	möglich	nicht mögl.

**Öffnungszeiten:**  
Mi. - Fr. 11:00 - 15:00 Uhr und ab 17:00 Uhr  
Sa., So. und Feiertags geöffnet  
**oder nach Vereinbarung**

**Küchenzeiten**  
Mi. - So. 11:00 - 14:00 Uhr  
17:00 - 21:00 Uhr  
sowie nach Vereinbarung

**Gaststätte Antonslust**  
Antonslust 13  
26389 Wilhelmshaven  
Tel.: 04421 - 8 79 600  
Fax.: 04421 - 8 79 602  
www.antonslust.de

## Restaurant **Antonslust**

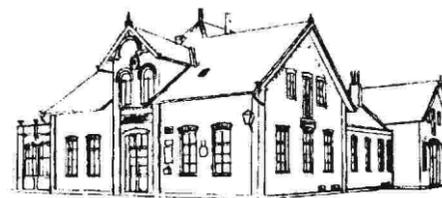
### *Menüs*

Weitere Menüvorschläge auf Anfrage.

### *Jahreszeit!*

Sehr geehrte Gäste,  
mit Erscheinen dieser Karte verlieren  
alle anderen Karten Ihre Gültigkeit,  
Preisänderungen vorbehalten.  
Mit freundlicher Empfehlung  
Boris und Sylke Theiß

Inklusivpreise  
Stand 01.02.21



Historisches Restaurant,  
am Rande von  
Wilhelmshaven gelegen

**Saal**  
**großer Biergarten**  
**gepflegtes familienfreundliches**  
**Restaurant**

## *Biergarten Caffè Restaurant Saalbetrieb*

**Rinderkraftbrühe "Celestin"**  
mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

**Schinken mit Melone**  
auf Bauernschnitte mit Butter

**Gemischte Fleischplatte**  
mit Kräuterbutter, Burgundersoße,  
Rosenkohl mit Schinkenstreifen,  
Rotkohl, Kartoffelklöße und Bratkartoffeln

**Mousse Duett**  
auf Vanillespiegel mit Fruchtgarnitur

Von Freunden empfohlen . . .

**Erst gibt's was auf die Finger**  
Fingerfoodvariation

**Herrenplatte „Fleischvariation“**  
aus Filet, Roastbeef Geflügel etc.  
verschieden zubereitet  
dazu Kräuterbutter, Dip`s und Soßen,  
frisches Marktgemüse und Kartoffel-  
auswahl, dazu kleiner Salatteller

**und zur späteren Stunde . .**

**Barbecue-Snack** in herzhafter Soße  
mit frisch gebackenem Baguette

Auszug aus unserem Menüangebot  
Einheitliche Bestellung ab 10 Personen

**Tomaten-Basilikum-Suppe**  
mit Käseblatt und Kräutercroutons

**Lammvariation**  
**Lammsteaks, Hüfte in Walnußkruste**  
**und Lammfilet**

mit Frühlingbutter, Rotweinjus,  
Prinzessbohnen im Schinkenmantel,  
Herzoginkartoffeln und Kartoffel-Birnen-Gratin  
dazu Salat der Saison

**Creme Brulèe von der Tonkabohne**  
mit frischen Früchten

**Suppe der Jahreszeit**  
-am Tisch variierbar- wie z.B.  
mit Krabben, Schinkencrunch, Gemüsestroh  
oder Croutons

**Finnischer Flammlachs**  
auf Naturholz gegart, mit zweierlei Dip`s,  
Kartoffelstampf und Drillinge  
dazu Feldsalat mit Pinienkernen

**Blaubeerpfannkuchen**  
mit Vanilleeis

**Salat der Saison**  
mit versch. Dressing und Baguette

**Rinderroulade und Schweinebraten**  
mit Burgundersoße, Rotkohl,  
Rosenkohl mit Schinkenstreifen,  
Salzkartoffeln und Kroketten

**Warme Apfelbeignets**  
mit Vanilleeis und Sahne

-----  
**Ammerländer Snirtje** (400gr.)  
mit Kräuterbutter, gedünsteten Zwiebeln,  
grünen Bohnen, Rotkohl, Burgundersoße,  
Hollandaise, Brat- und Salzkartoffeln

-----  
**Curry-Geflügel-Creme**  
mit Gartenkräutern und Balsamico

**Gegrillte**  
**Rinder-, Schweine- und Putenfilets**  
mit Kräuterbutter, Champignons, gebackener  
Ananas, Sauce Hollandaise,  
Kartoffelkroketten und Bratkartoffeln  
**dazu Salat der Saison**

**Mokkacreme auf Eierlikör**

Sie können sich Ihr Wunschmenü  
auch selbst Zusammenstellen !

**Räucherlachs und**  
**frische Nordseekrabben**  
mit Honig-Senf und Baguette

**Variation aus Hähnchenbrust und**  
**Schweinefilet** „zweierlei zubereitet“  
mit Kräuterbutter, Tomatensoße, Sauce  
Bèarnaise, Herzogin- und Rosmarin-  
kartoffeln, dazu Salat der Saison

**Frischer Obstsalat** mit Vanilleeis

-----  
**Backschinken** mit Sauerkraut,  
gebackenen Früchten, Kartoffelpüree  
und herzhaften Bratkartoffeln

-----  
**Rucolacremesuppe**  
mit Schinkencrunch und Schnittlauch-Sahne

**Geschnetztes Zweierlei zubereitet**  
feine Streifen Schweinefilet, Zwiebeln,  
Champignons in Sahnesoße und  
feine Streifen Schweinefilet, Zwiebeln  
und Früchten in Currysoße,  
mit Salzkartoffeln und Butterreis  
**dazu Salat der Saison**

**Rote Grütze** mit Vanillesoße

**Curryschaumsuppe**  
mit Garnelenspieß

**Schweine- und Lammfilets**  
mit Kräuterbutter, Waldpilzsoße,  
Bohnenbündchen im Schinkenmantel,  
tournierten Kartoffeln und Kroketten,  
dazu Salat der Saison

**Käseteller**  
mit Baguette, Salzgebäck und Trauben

**Hühnerbrühe**  
mit bunter Gemüseeeinlage

**Rouladen-Duett**  
Rinder- und Schweinerouladen klassisch  
gefüllt, mit Burgunder Soße, Rotkohl,  
Rosenkohl mit Schinkenstreifen,  
Salzkartoffeln und Kroketten

**Eisvariation**

**Krabbensuppe**  
mit Cognac-Sahne und Baguette

**Land & Meer**  
**Schweinefilet und Nordseefisch**  
verschieden zubereitet, zweierlei Soßen,  
Pell- und Bratkartoffeln dazu  
Blattsalate mit Joghurtdressing

**Limettenmousse** mit Minzsahne