

# Vorspeisen

---

**(oder für einfach zwischendurch)**

- |    |   |                            |
|----|---|----------------------------|
| 11 | Suppenspezialität des Tages<br>immer etwas Neues, frisch gekocht <sup>8</sup> | Tagespreis<br>nach Angebot |
| 14 | Krabbensuppe <sup>4</sup><br>mit Nordseekrabben und Sahnehaube <sup>8</sup>   | 7,50 €                     |

# Kleine Gerichte

---

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 23 | Ofengebackener Fetakäse<br>mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Baguette   | 8,90 €  |
| 22 | Gebackener Camembert<br>mit Preiselbeeren gefüllter Ananas,<br>Toast und Butter   | 8,90 €  |
| 25 | Currywurst <sup>2,3,11</sup> mit Baguette   | 7,50 €  |
| 30 | Reibekuchen mit Lachs<br>gebratene Reibekuchen mit Räucherlachsstreifen<br>und Kräuterdip <sup>8</sup>  | 12,90 € |
| 31 | Schlemmertost<br>Zwei Schweinemedallions und frische Champignons<br>in Sahne <sup>8</sup> , auf Butters toast, mit Käse <sup>1,8</sup> überbacken | 13,90 € |



Die Erklärung zu den Fußnoten befindet sich auf der letzten Seite unserer Speisekarte!

**REGIONAL  
UND  
SAISONAL**

und . . . wir kennen sogar den Erzeuger!

**GRAFTHOF**

Eckard und Georg Janssen

*pure Nordseeluft genossen*

15

*vegetarisch*

**Frische Bandnudeln**

mit angeschwenkten **BIO Edelpilzen** in Sahne,  
dazu ein kleiner Salat

15,90 €



21 **Großer Salatteller „Grafthof“**

Salat der Jahreszeit, mit gebratenen **BIO Edelpilzen**,  
Cherrytomaten, Gurke und Crôutons,  
dazu unser Hausdressing

16,50 €

29 **Schweineschnitzel mit BIO Edelpilzen**

frisch gebraten in Sahne<sup>8</sup>, dazu herzhaft Bratkartoffeln

21,50 €



76 **Flammlachs „du Chef“**

auf Naturholz gegart, mit gebratenen Limonenseitlingen  
weiße Burgundersoße, Salzkartoffeln und Salat

23,90 €

**Frische BIO-Edelpilze**

kalorienarm, nährstoffreich und wichtiger Baustein der gesunden Ernährung

# Salatkompositionen

- 26 Großer gemischter Salatteller  
 Salat der Jahreszeit, mit Paprika, Cherrytomaten,  
 Gurke und Crôutons, dazu unser Hausdressing 12,50 €

*wie`s früher war . . .*

- 27 mit gebratener Hähnchenbrust 15,50 €



## Er kräht wieder . . .

- 66 Hähnchenbrust im Knuspermantel  
 mit Sauce Choron<sup>8</sup>, Bockhorner Kartoffeln  
 und Salat der Saison 16,90 €

62

### *Spitzen-Pfanne*

Schweinefiletspitzen mit Zwiebeln, Champignons  
 gebraten, dazu Dip, Kroketten und Salat

17,50 €

## Es geht auch ohne Fleisch

- 18 Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme<sup>8</sup>  
 dazu Salat der Saison 8,70 €



- 24 Gemüsetopf  
 Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise<sup>8</sup> und  
 Käse<sup>1,8</sup> überbacken, dazu Ofenkartoffel/Kräuterdip<sup>8</sup> 14,90 €

Die Erklärung zu den Fußnoten befindet sich auf der letzten Seite unserer Speisekarte!

## Schnitzel (hat immer Saison)

---

- 36 Schweineschnitzel  
 mit Champignons in Rahm<sup>8</sup> und Pommes Frites 17,50 €
- 37 Schnitzel "Mailänder Art"  
 mit Kochschinken, Tomaten und Käse<sup>1,8</sup> überbacken  
 dazu Sauce Hollandaise<sup>8</sup> und Kroketten 18,90 €
- 38 Schnitzel nach Holsteiner Art  
 mit gedünsteten Zwiebeln, Spiegelei und  
 Bratkartoffeln 18,50 €

### nicht mehr weg zu denken . . .

- 39 *Big Antonslust Burger*<sup>2,11</sup>  
 200gr. Beef mit gegrilltem Speck, Käse,  
 Salat, Tomate, Gewürzgurke und Dip



15,50 €

## Für unsere kleinen Gäste

---

- 81 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 5,20 €
- 82 Hähnchenbrust „Witwe Bolte“  
 mit Rotkohl und Pommes Frites 8,20 €
- Räuberteller  
 einen Teller und Besteck  
 (und dann kräftig bei Mama und Papa räubern) 0,00 €

# Vom Grill und aus der Pfanne . . .

---

- 40 **Antonslusttopf**  
250g Schweinefilet gegrillt, dazu Kräuterbutter,<sup>8</sup>  
knackiges Gartengemüse mit Sauce Hollandaise<sup>8</sup>  
und herzhaften Bratkartoffeln 18,90 €
- 47 **Friesland-Teller**  
Gegrillte Schweinefilets mit Nordseekrabben-Rührei,<sup>8</sup>  
Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme<sup>8</sup> und Salat 23,50 €
- 50 **Rumpsteak „Natur“**  
gegrillt, mit Kräuterbutter<sup>8</sup> und Baguette,  
dazu Salat 23,60 €
- 51 **Rumpsteak „Farmer`s Art“**  
gegrillt, mit Kräuterbutter,<sup>8</sup> Champignons in  
Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat 28,90 €
- 45 **Rumpsteak „Big Anton“**  
350g, herzhaft gegrilltes Rumpsteak, mit  
Kräuterbutter,<sup>8</sup> Sauce Hollandaise<sup>8</sup> und Bratkartoffeln  
dazu Salat 34,50 €



## Lamm, ein Stück Natur . . .

---

- 61 **Lammsteaks**  
gegrillt, mit Frühlingsbutter,<sup>8</sup>  
frischen Champignons, Estragon-Cremefraiche,<sup>8</sup>  
Prinzessbohnen mit Schinken und Kartoffelkroketten 20,80 €

Die Erklärung zu den Fußnoten befindet sich auf der letzten Seite unserer Speisekarte!

# So fing alles an . . .

- 73 Finnischer Flammlachs  
auf Naturholz gegart, mit Cocktail-Dip,<sup>8</sup>  
Bratkartoffeln und Salat

22,50 €



## Fischspezialitäten

- 77 Pannfisch  
Frischer Fisch in Bratkartuffels un Ei  
(all dör`n anner), mit Gewürzgurke<sup>2,11</sup>

12,90 €

- 69 Filets von der Kutterscholle  
gebraten, auf Lauchgemüse in Rahm,<sup>8</sup>  
dazu Salzkartoffeln

16,50 €



- 70 Schollenfilets nach . . .  
„**Finkenwerder Art**“ mit Speck und Zwiebeln
- 71 „**Büsumer Art**“ mit frischen Nordseekrabben  
dazu Bratkartoffeln und Salat

17,90 €

22,90 €



- 87 Matjesfilets „Hausfrauen Art“  
mit Apfelspalten in Sahneseiße,<sup>2,8,11</sup> dazu Prinzessbohnen  
mit Schinken und Bratkartoffeln

13,70 €

88

„Fischpfanne der Lust“  
Frisches Fischragout in Senfsoße mit Gemüse-  
julienne, dazu Bockhorner Kartoffeln und Salat

16,50 €



„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikermappe Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

# Biere vom Fass



## Jever Pilsener

das Bier unserer Heimat  
- friesisch herb -



0,3l	3,40 €
0,5l	5,50 €

## Mönchshof Landbier

ein Volltreffer für unser Restaurant  
- im Steinkrug serviert -



0,3l	3,50 €
0,5l	5,60 €

# Biere aus der Flasche

## Maisel`s Weizen

*DANKE nach Bayreuth*

0,5l	5,40 €
------	--------

## Maisel`s Weizen alkoholfrei

0,5l	5,40 €
------	--------

## Diebels Alt (ne Karl)

0,33l	3,20 €
-------	--------

## Jever Zitrone Gruß an die Jever

*„tolles Produkt“*

0,33l	3,20 €
-------	--------

**frisch gezapftes**

*nett serviert  
gemeinsam Zeit genießen*



**„PITSCHER“**

**1 ltr. 9,50 €**

# Erfrischend Alkoholfreies

## Christinen Brunnen

## Mineralwasser

0,25l	2,50 €
-------	--------

## Pepsi Cola 1,9,11

0,20l	2,70 €
-------	--------

## Mirinda 1,11

0,20l	2,70 €
-------	--------

## Zitronensprudel 11

0,20l	2,60 €
-------	--------

## Pepsi Cola Maxi 1,9,11,12

0,20l	2,70 €
-------	--------

## Apfelschorle

0,20l	2,60 €
-------	--------

## Bitter Lemon & Co. 1,10

0,20l	3,00 €
-------	--------

# Säfte/Nektar

## Auricher heißt Heimat verbunden

## Orangensaft

0,20l	2,90 €
-------	--------

## Apfelsaft

0,20l	2,90 €
-------	--------

## Bananen-Nektar

0,20l	3,00 €
-------	--------

## Kirsch-Nektar

0,20l	3,00 €
-------	--------

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxydationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärtzt, 7= mit Phosphat, 8= mit Milcheiwe  
9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig, 11= mit Süßungsmittel(n), 12= enthält Phenylnalaminquellen, 13= gewachst