

*Herzlich Willkommen in unserer
“Friesischen Botschaft”*

*Ein gemütlicher Ort zum Essen,
Trinken & Klönen*

*Unser maritimes Flair besticht
mit guten Steaks
und ausgewählten Fischgerichten.*

*Bitte bringen Sie etwas Zeit mit – wir
kochen Frisch und mit Liebe.*

*Unser Restaurant “Friesische Botschaft
ist täglich von 18 bis 22 Uhr geöffnet,
Küche bis 21 Uhr.*

Guten Appetit wünscht

Ihr Parkhotel-Team!

Grünzeug
quer durch den Gemüsegarten **klein/groß**
Ofenfrisches Baguette inklusive

Salat Bowl 5,30 € / 10,00 €

Salat “Americano”
mit gebratenen Rindersteakstreifen
9,90 € / 17,50 €

Salat “Queso”
Hirtenkäse^g, Kürbiskernpesto^h & Kernöl
6,90 € / 11,50 €

Salat “Alexis” griechischer Art
Oliven³, Zwiebeln und geriebener Hirtenkäse^g
7,90 € / 13,90 €

Suppen

Tomatensuppe 4,90 €
mit Mozzarella^g & Croûtons^a

Krebssuppe ^g 5,90 €
mit gebratenen Shrimps^{bg}

Unsere Empfehlungen im Herbst

Büffel-Mozzarella mit Tomaten 10,90 €
Basilikum, Olivenöl &
Balsamico, Baguette

Kürbis-Ingwersuppe 5,90 €
mit Kokosmilch & Purple Curry

Matjestatar 7,90 €
Apfel, Gurke & Zwiebel, Kapern, Baguette

Spare Ribs vom Schwein ca. 500 g 14,90 €
mit BBQ-Kruste, Bratkartoffeln und Coleslaw Salat

Kaninchenleber Berliner Art 14,90 €
Röstzwiebel, karamalisierte Äpfel, Kartoffelstampf

Ofenkürbis & Zander 17,90 €
im Ofen gebacken, serviert mit Kartoffelstampf

Norwegische Matjesfilets „SJØ“ 15,90 €
mit Ofenkartoffel & Kräuterquark
Purer Naturgeschmack mit wenig Salz,
kleine Filets mit heller Farbe, ohne Blutspuren und Haut

zum Wein:

Olivenmischung³ “Melange Provencal”

Grüne und schwarze Oliven mit Stein, Tourmantes,
Picholine, Coquillons mit Thymian, ca. 100 g und Baguette
4,50 €

Frisch & Leicht:

2018 Sol Mio Trebbiano Puglia weiß

IGT, Apulien trocken 0,2 ltr. 4,00 €
0,75 ltr. 12,00 €

Dessert

Kürbis-Mango-Sorbet 6,90 €
mit Früchten garniert

ganz neu:

cremiges Eis aus Kamelmilch

unbedingt probieren

pro Kugel garniert mit Früchten 4,50 €

gibt es als:

- Milcheis natur
- Safran
- Schokolade
- Halwa-Vanille

Dry Aged Steak-Genuss

Beste Steaks mindestens 5 Wochen trocken gereift aus unserem Dry Ager.

Wir schneiden aus Roastbeef oder Ribeye vom Stück und berechnen grammgenau pro 100 Gramm 18,00 €

**Cuts ab 200 g : eine Beilage inklusive
Je weitere 100 g : eine weitere Beilage inklusive**

Steak

**Zu allen Steaks servieren wir :
Kräuterbutter^g, BBQ-Sauce^{acfi} und
Coleslaw^{cg} – hausgemachter Krautsalat**

**Wir grillen nach Wunsch :
rare, medium-rare, medium, well done**

Hüftsteak 180 g 14,90 €

Hüftsteak 250 g 18,90 €

Ribeye Steak 300 g 25,00 €

Rinderfilet Steak 200 g 27,00 €

Hähnchenbrustfilet ca. 200 g 9,90 €

Grillteller “Meat Loaf” 300 g 18,90 €

Hüftsteak, Hähnchenbrust, BBQ-Rib^{acij}, Grillwürstchen^{2,3,9ij},
BBQ-Sauce^{acfi}, Kräuterbutter^g, Coleslaw^{cg}
Steak House Pommes

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

Ofenkartoffel mit Kräuterquark^g 3,50 €

**Wedges – Kartoffelecken^a
mit Kräuterquark^g** 3,00 €

Steak House Pommes 2,70 €

Süßkartoffel-Pommes 4,50 €

**Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln** 3,50 €

Grüne Speckbohnen 2,90 €

Zwiebelringe im Bierteig^{ag} 4,70 €

**Garnelenspieß
mit 3 Riesengarnelen^b** 8,00 €

Hamburger Schnitzel^a 13,50 €
Spiegelei^{cg}, Steak House Pommes, Coleslaw^{cg}

Steinpilznudeln 13,50 €
mit Hähnchenbruststreifen und Steinpilzen
in Sahnesoße, Parmesan ^{ag}

Zanderfilet Müllerin Art^{ad} 17,90 €
Zitronenbutter^g, Butterkartoffeln^g, Salat

Heilbuttfilet in Kräuter-Eihülle^{acd} 17,90 €
Blattspinat, Sauce Hollandaise^c, Reis

Lachsfilet gegrillt^{ad} 15,90 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark^g, Salat

Fischteller „Roter Sand“^{ad} 18,90 €
Filets von Lachs, Zander, Heilbutt,
mit Kirschtomaten, Champignons, Zuckerschoten,
Orangen-Pfefferbutter^g, Nudeln^{ac}

Vegetarisch

Ruccola-Gnocchi^{2g} 12,90 €
halbgetrocknete Tomaten, Ruccola,
Pecorino^g

Vegan

Mediterranes Grillgemüse 13,90€
mit Basmatireis

Grünes Thaicurry^{2bdg} 14,90€
buntes Gemüse, Kokosmilch, Basmatireis

Für Kinder

Schnitzel^a 7,50€

Pommes Frites, gesunder Ketchupⁱ

Nudeln^{ac} 5,50€

Tomatensoße, Reibekäse

Pommes frites 5,00€

gesunder Ketchupⁱ

2 Eierkuchen^{acg} 6,00€

mit Nutellafüllung^{egh}

Süßkartoffel-Pommes 6,50€

Zimtzucker, Apfelmus³

Dessert

Crème brûlée 4,90 €

mit karamellisiertem Rohrzucker

Schokoladensouflée 6,90€

flüssiger Kern, Vanille-Eis

Mousse au chocolat 6,90€

Vanille-Eis

Heißgetränke

Tasse Kaffee 2,20€

Pott Kaffee 3,50€

Espresso 2,50€

doppelter Espresso 4,00€

Cappuccino 2,50€

Milchkaffee 3,20€

Latte macchiato 3,20 €

Heiße Schokolade 3,50€

Heißer Sanddornsaft mit Honig 3,50€

Bio Tee 0,4l 3,50€

in unserer separaten Tee Karte

Bier vom Fass

Sternquell Pils ^a	0,3 l	2,70 €
Sternquell Pils ^a	0,4 l	3,50 €
Jever Pils ^a	0,3 l	2,70 €
Jever Pils ^a	0,4 l	3,50 €
Kapuziner Hefeweizen hell ^a	0,3 l	2,70 €
Kapuziner Hefeweizen hell ^a	0,5 l	4,30 €
Sternquell Schwarzbier ^a	0,3 l	2,70 €
Sternquell Schwarzbier ^a	0,4 l	3,50 €
Radler/Diesel ^a	0,3 l	2,70 €
Radler/Diesel ^a	0,4 l	3,50 €

Flasche 0,5 l

Cola-, Kirsch-, Bananen-Weizen ^a		4,50 €
Jever fun, friesisch herb, alkoholfrei ^a		4,00 €
Kapuziner Hefeweizen alkoholfrei ^a		4,00 €

Erfrischungen aus dem Hause Bad Brambacher Mineralquellen

Bad Brambacher Gourmet Mineralwasser		
Spritzig, Medium oder Naturell	0,25 l	2,10 €
	0,75 l	4,90 €

Bad Brambacher Cola ^{1 6 11} , Zitrone, Orange ^{1 2 6 7}		
	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,60 €

Tonic Water ¹² , Bitter Lemon, Ginger Ale		
	0,25 l	2,50 €

Thomas Henry Tonic Water ¹²	0,2 l	2,50 €
--	-------	--------

Granini Fruchtsäfte & Nektare

Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Ananas,		
	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €

PROVIANT Bio-Limonade	0,33 l	3,60 €
------------------------------	--------	--------

Apfelschorle
Zitrone
Zitrone-Ingwer
Rhabarber

RAUCH – EISTEE		
mit schwarzem Tee gebrüht	0,33 l	3,60 €
Pfirsich		
Zitrone		
Granatapfel		

Spirituosen 2 cl

Nordhäuser Doppelkorn	2,00 €
Absolut Vodka	2,00 €
Malteser Kreuz Aquavit	2,00 €
Jubiläumsakvavit	2,00 €
Linie Akvavit	2,20 €
Finsbury Gin	2,00 €

Whisk(e)y 2 cl

Jim Beam, Bourbon	2,20 €
Laphroaig Islay Single	
Malt Scotch Whisky 10 years	5,00 €
Paddy, Irish	2,20 €
Jameson, Irish	2,60 €
Chivas Regal 12 years	3,80 €
The Macallan Single Highland Malt 12 y.	5,00 €

Liköre & Bitter 2 cl

Friesengeist Brennend serviert	2,50 €
Reichenbacher Kräuter Zill & Engler	2,00 €
Reichenbacher Grünbitter Zill & Engler	2,00 €
Jägermeister	2,00 €
Becherovka	2,00 €
Radeberger Bitter	2,00 €
Fernet Branca	2,00 €
Underberg	2,00 €
Kümmerling	2,00 €
Ramazzotti	2,00 €
Küstennebel	2,00 €

offene Weine 0,2 l

Weißwein

11 ° Fischwein Cuvée trocken Weiß- und Grauburgunder Pfalz	6,00 €
---	--------

Bacchus halbtrocken Rheinhessen	5,30 €
------------------------------------	--------

Gewürztraminer lieblich Rheinhessen	5,30 €
--	--------

Thüringer Riesling trocken Bad Sulza	6,50 €
---	--------

Weißwein Cuvée Edition Meissen Meißner Weinhaus, Sachsen	6,50 €
---	--------

Chardonnay trocken Südfrankreich	5,50 €
-------------------------------------	--------

Rosé

Südafrika Danie de Wet trocken	5,90 €
--------------------------------	--------

Cuvée Rosé trocken, Weingut Karl May, Rheinhessen	6,50 €
--	--------

Rotwein

Appassimento I.G.P. Puglia Primitivo 5,60 €
Grand Maestro, Italien trocken

Australian Shiraz-Cabernet 6,00 €
trocken, Lindemans

Aus Qualitätsgründen bieten wir Ihnen in der warmen Jahreszeit ausschließlich Rotweine in der 0,25 Literflasche als Alternative zum offenen Schoppen an. So gewährleisten wir auch bei hohen Außentemperaturen einen frisch geöffneten Wein ohne Qualitätsverlust. Flaschenweine stehen selbstverständlich zur Verfügung.

Krems Blauer Zweigelt trocken 5,50 €
Weingut Krems, Österreich, vollmundig und fruchtig mit Aromen reifer Beeren

Vinision Dornfelder halbtrocken 5,50 €
delikates Bukett nach Waldfrüchten, voll im Trunk und weich im Nachhall, Rheinhessen

Saale-Unstrut Portugieser 7,60 €
Qualitätswein trocken
Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, der kleine „Sachse“, kräftig und samtig mit der Frucht von reifen Beeren und Pflaume in einer feinwürzigen Struktur

Weißwein 0,75 l

11 ° Fischwein Cuvée trocken 21,00 €
Weingut Pfaffmann Pfalz, Rassic und spritziges Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder mit einer animierenden Aromenfülle von Äpfeln, Pfirsichen und exotischen Früchten mit diesem herrlichen Hauch nach Zitrus im saftigen Geschmack. Frisch und feinmineralisch.

Flomborner Feuerberg
Bacchus halbtrocken 17,50 €
Qualitätswein, Weingut Bernhard Räder, Rheinhessen

OberflörsheimerBlücherpfad
Gewürztraminer 17,50 €
Spätlese lieblich, Weingut Bernhard Räder, Rheinhessen

Thüringer Riesling trocken 23,00 €
Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut

Chardonnay trocken
Vanel Sieur d´Arques 18,50 €
Languedoc, Südfrankreich. Kräftiges Aroma nach feinen Kräutern, etwas Birne und Melone mit leicht buttrigen Anklängen. Am Gaumen saftig, fruchtig mit exzellenter Struktur und schöner Säure mit erfrischender Länge.

Schloß Proschwitz Cuvée Clemens 26,00 €

Qualitätswein trocken, VDP Gutswein Schloß Proschwitz Prinz zur Lippe Meißen

Hellgelb mit weiß-grünen Reflexen leuchtet der Wein im Glas und duftet nach weißen Johannisbeeren, Bananen und Limetten. Am Gaumen wirkt er cremig. Ihr Aromenpotpourri von Apfelkompott, reifen Nektarinen, Bananen, Stachelbeeren und Aprikosen ist herrlich fruchtig und macht Lust auf mehr.

Rosé 0,75 l

Südafrika de Wet Rosé 21,00 €

Runder, vollen Körper, Aromen von Erdbeere und tropischen Früchten. Tutti Frutti.

Cuvée Rosé 24,00 €

Qualitätswein trocken, Weingut Karl May, Rheinhessen
Gebettet in ein leichtes Säurepolster erstrahlt hier burgundertypische Fruchtcompetenz.

Rotwein 0,75 l

Thüringer Cabernet Dorsa trocken 25,00 €

Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut

Montepulciano d´Abruzzo

Masciarelli 25,00 €

Sehr sortentypisch mit würzig-pfeffriger Art, Aromen von Kirschen, Heidelbeeren und etwas Kakao, ein eher eleganter und femininer Rotwein aus Italiens Süden. 2 Gläser im Gambero Rosso. Für den Weinbau in den Abruzzen gilt Masciarelli bereits seit gut 30 Jahren als Pionier.

Crianza Tempranillo Barrique 34,00 €

Bodegas Izadi, Spanien

14 Monate im Barrique (amerikanische Eiche) gereift. Ein kräftiger und ebenso geschmeidiger Tempranillo mit komplexen

Aromen von reifen Brombeeren und Schlehen, Schwarztee, Zigarrenkiste, weißen Blüten und süßen Gewürzen wie Nelke und Vanille. Der Gaumen ist geprägt durch ein mundfüllendes und samtiges Tanningerüst, das von der Intensität der Aromen und dem Fruchtextrakt perfekt balanciert wird - ein ausgewogener, komplexer und geschliffener Rioja mit Reifepotential.

Kaapzicht Shiraz trocken 42,00 €

Kaapzicht Estate, Südafrika

Einer der wohl besten Shiraz aus Südafrika. Kräftig mit intensiven Würznoten und feinen langanhaltenden Fruchtnoten, getragen von eleganten süßlichen Tanninen. Ein aromatischer robuster Roter fein selektiert mit Temperament.

Aperitif

Prickler

SETTE Cuvée Millesimato 0,1 l 4,50 €
Spumante Bianco Extra Dry, Italien

YUZU SAKE Sprizz 0,2 l 6,90 €
Japanischer Sake trifft YUZU Saft
(japanische Zitrusfrucht)
gespritzt mit Sekt und Mineralwasser
herrlich erfrischend!

Scavi & Ray Piccolo 0,2 l 5,90 €

- Prosecco Frizzante
- Sprizzione
- HUGO

Martini extra dry, bianco, rosso 0,05 l 4,00 €

Sherry Fino, medium 0,05 l 4,00 €

Graham´s Late Bottled Vintage Port 0,05 l 4,50 €

Haustrunk alkoholfrei 0,2 l 4,90 €
Geeiste Brombeeren mit Johannisbeersaft,
Bitter Lemon und Minzflavor – lecker!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1= mit Farbstoff

2= mit Konservierungsstoff

3= mit Antioxidationsmittel

4= mit Geschmacksverstärker

5= geschwefelt /

6= mit Süßungsmittel

7= mit Phosphat

8= geschwärzt

9= mit Nitritpökelsalz

10= enthält eine Phenylalaninquelle

11= koffeinhaltig

12= chininhaltig

Kennzeichnungspflichtige Allergene

a. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,

b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

h. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

l. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.