

**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 von**

**18 bis 22 Uhr geöffnet,**

**Küche bis 21 Uhr.**

**Sonntag geschlossen**

**Guten Appetit wünscht**

**Ihr Parkhotel-Team!**

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

**Salat Bowl** 6,50 € / 11,90 €

**Salat "Caprese"**

Tomate & Mozzarella mit Basilikum & Balsamico

8,50 € / 13,90 €

**Salat "Americano"**

mit gebratenen Rindersteakstreifen

11,90 € / 20,00 €

**Salat "Queso"**

Hirtenkäse<sup>g</sup>, Kürbiskernpesto<sup>h</sup> & Kernöl

8,50 € / 13,90 €

**Salat "Alexis" griechischer Art**

Oliven<sup>3</sup>, Zwiebeln und geriebener Hirtenkäse<sup>g</sup>

8,50 € / 13,90 €

## ***Suppen***

**Kartoffelsuppe mit Wiener** 7,00 €  
Speck & Zwiebel

**Tomatensuppe** 7,00 €  
mit Mozzarella<sup>g</sup> & Croûtons<sup>a</sup>

**Krebssuppe<sup>g</sup>** 8,00 €  
mit gebratenen Shrimps<sup>bg</sup>

## ***Dry Aged Steak-Genuss***

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

**Wir schneiden aus Roastbeef und Ribeye vom Stück und berechnen grammgenau pro 100 Gramm 22,00 €**

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

## ***Steak***

**Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter<sup>g</sup>**

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

**Hüftsteak 250 g** 24,50 €

**Ribeye Steak 300 g** 29,90 €

**Rinderfilet Steak 200 g** 35,00 €

**Hähnchenbrustfilet ca. 200 g** 16,00 €

## Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark<sup>g</sup></b>	6,50 €
<b>Wedges – Kartoffelecken<sup>a</sup> mit Kräuterquark<sup>g</sup></b>	5,50 €
<b>Steak House Pommes</b>	4,90 €
<b>Süßkartoffel-Pommes</b>	6,50 €
<b>Bratkartoffeln mit Speck &amp; Zwiebeln</b>	5,50 €
<b>Grüne Speckbohnen</b>	5,50 €
<b>Gebratene Pilze mit Speck &amp; Zwiebeln</b>	5,50 €
<b>Mediterranes Grillgemüse</b>	7,50 €
<b>Zwiebelringe im Bierteig<sup>ag</sup></b>	7,00 €
<b>Garnelenspieß mit 3 Riesengarnelen<sup>b</sup></b>	14,00 €

## Fishermans Friend

<b>BBQ Burger 160 g</b>	21,00 €
saftig gegrillt mit BBQ-Sauce <sup>acfi</sup> , Salat und Bacon im knusprigen Bun dazu Steak House Pommes	
<b>Grillteller "Meat Loaf" 300 g</b>	24,50 €
Hüftsteak, Hähnchenbrust, BBQ Ribs, Grillwürstchen <sup>2,3,9ij</sup> , BBQ-Sauce <sup>acfi</sup> , Kräuterbutter <sup>g</sup> , Steak House Pommes	
<b>Steinpilznudeln</b>	18,00 €
mit Hähnchenbruststreifen und Steinpilzen in Sahnesoße, Parmesan <sup>ag</sup>	
<b>Hamburger Schnitzel<sup>a</sup></b>	19,50 €
Spiegelei <sup>cg</sup> , Steak House Pommes	
<b>Short BBQ-Ribs 500 g</b>	21,00 €
vom Schwein in BBQ-Kruste <sup>acfi</sup> gegrillt, Bratkartoffeln	
<b>Original Labskaus</b>	19,50 €
Frieslands typischstes Seefahrer-Gericht Rindfleisch, Kartoffeln, Heringsfilet <sup>d</sup> , Rote Bete <sup>6</sup> und Zwiebeln als Brei, dazu Matjesfilet <sup>d</sup> , Spiegelei <sup>c</sup> , Rote Bete <sup>6</sup> und Gewürzgurke <sup>6j</sup>	

## Fisch

**Zanderfilet Müllerin Art<sup>ad</sup>** 25,50 €

Zitronenbutter<sup>g</sup>, Butterkartoffeln<sup>g</sup>, Salat

**Heilbuttfilet in Kräuter-Eihülle<sup>acd</sup>** 25,50 €

Blattspinat, Sauce Hollandaise<sup>c</sup>, Reis

**Lachsfilet gegrillt<sup>d</sup>** 25,50 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark<sup>g</sup>, Salat

**Lachsfilet<sup>d</sup>** 25,50€

mit Tomate und Mozzarella<sup>g</sup> überbacken,  
Sauce Hollandaise<sup>c</sup>, Reis

**Fischteller „Roter Sand“<sup>ad</sup>** 27,50 €

Filets von Lachs, Zander, Heilbutt  
mit Kirschtomaten, Champignons, Zuckerschoten,  
Orangen-Pfefferbutter<sup>g</sup>, Nudeln<sup>ac</sup>

**2 Matjesfilets<sup>d</sup>** 19,00 €

mit Kräuterquark<sup>g</sup> und Bratkartoffeln<sup>g</sup>

## Vegetarisch

**Ruccola-Gnocchi<sup>2g</sup>** 18,00 €

halbgetrocknete Tomaten, Ruccola,  
Pecorino<sup>g</sup>

## Vegan

**Grünes Thaicurry<sup>2</sup>** 18,00€

buntes Gemüse, Kokosmilch, Basmatireis

## Für Kinder

**Schnitzel<sup>a</sup>** 10,00€

Pommes Frites, gesunder Ketchup<sup>i</sup>

**Nudeln<sup>ac</sup>** 7,50€

Tomatensoße, Reibekäse

**Pommes frites** 5,50€

gesunder Ketchup<sup>i</sup>

**Süßkartoffel-Pommes** 7,50€

Zimtucker, Apfelmus<sup>3</sup>

## **Dessert**

**Crème brûlée** 7,00 €

mit karamellisiertem Rohrzucker

**Schokoladensouflée** 10,00 €

flüssiger Kern, Vanille-Eis

**Mousse au chocolat** 10,00 €

Vanille-Eis

**Espresso** 6,00 €

mit einer Kugel Vanilleeis & Kürbiskernöl

## **Heißgetränke**

Tasse Kaffee 3,20 €

Pott Kaffee 4,80 €

Espresso 3,20 €

doppelter Espresso 5,00 €

Cappuccino 3,50 €

Milchkaffee 4,50 €

Latte macchiato 4,50 €

Tee 0,4l 4,00 €

## Bier vom Fass

Sternquell Pils <sup>a</sup>	0,3 l	3,30 €
Sternquell Pils <sup>a</sup>	0,4 l	4,20 €
Jever Pils <sup>a</sup>	0,3 l	3,30 €
Jever Pils <sup>a</sup>	0,4 l	4,20 €
Kapuziner Hefeweizen hell <sup>a</sup>	0,3 l	3,30 €
Kapuziner Hefeweizen hell <sup>a</sup>	0,5 l	5,20 €
Sternquell Schwarzbier <sup>a</sup>	0,3 l	3,30 €
Sternquell Schwarzbier <sup>a</sup>	0,4 l	4,20 €
Radler/Diesel <sup>a</sup>	0,3 l	3,30 €
Radler/Diesel <sup>a</sup>	0,4 l	4,20 €

## Flasche 0,5 l

Cola-, Kirsch-, Bananen-Weizen <sup>a</sup>		6,00 €
Jever fun, friesisch herb, alkoholfrei <sup>a</sup>		5,20 €
Kapuziner Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup>		5,20 €

## Erfrischungen aus dem Hause

### Bad Brambacher Mineralquellen

Bad Brambacher Gourmet Mineralwasser

Spritzig, Medium oder Naturell	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	6,90 €

Bad Brambacher Cola <sup>1 6 11</sup> , Zitrone, Orange <sup>1 2 6 7</sup>		
	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	4,60 €

Tonic Water <sup>12</sup> , Bitter Lemon, Ginger Ale		
	0,25 l	3,30 €

Thomas Henry Tonic Water <sup>12</sup>	0,2 l	3,30 €
--	-------	--------

## Granini Fruchtsäfte & Nektare

Orange, Apfel, Banane, Kirsche, Johannisbeere, KIBA		
	0,2 l	3,60 €
	0,4 l	5,90 €

<b>PROVIANT Bio-Limonade</b>	0,33 l	4,20 €
------------------------------	--------	--------

Apfelschorle

## **Digestiv 2 cl**

Cognac Remy Martin	3,50 €
Grappa di Prosecco Nonino	4,10 €

Brände aus der  
Meissener Spezialitätenbrennerei  
Prinz zur Lippe

Apfelbrand	4,00 €
Williams Birnenbrand	4,00 €
Schlehengeist (Wildpflaume)	3,80 €
Quittenbrand	5,00 €
Süßkirschbrand "Dollenseppler"	5,00 €
Walnuss-Geist	5,00 €

## **Spirituosen 2 cl**

Nordhäuser Doppelkorn	3,00 €
Absolut Vodka	3,00 €
Malteser Kreuz Aquavit	3,00 €
Jubiläumsakvavit	3,00 €
Linie Akvavit	3,50 €
Finsbury Gin	3,00 €

## **Whisk(e)y 2 cl**

Jim Beam, Bourbon	3,50 €
Laphroaig Islay Single	
Malt Scotch Whisky 10 years	6,50 €
Paddy, Irish	3,50 €
Jameson, Irish	4,00 €
Chivas Regal 12 years	5,00 €
The Macallan	
Single Highland Malt 12 y.	9,00 €

## **Liköre & Bitter 2 cl**

Friesengeist Brennend serviert	3,50 €
Reichenbacher Kräuter Zill & Engler	3,50 €
Reichenbacher Grünbitter	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Becherovka	3,50 €
Radeberger Bitter	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Underberg	3,50 €
Kümmerling	3,50 €
Ramazzotti	3,50 €
Küstennebel	3,50 €

## offene Weine 0,2 l

### Weißwein

11 ° Fischwein Cuvée trocken Weiß- und Grauburgunder Pfalz	7,90 €
Bacchus halbtrocken Franken	8,30 €
Scheurebe lieblich Rheinhessen	7,30 €
Thüringer Riesling trocken Winzervereinigung Freyburg-Unstrut	8,10 €
Weißwein Cuvée Urgestein trocken Prinz zur Lippe Weingut Schloß Proschwitz Meißen	8,10 €
Chardonnay trocken Südfrankreich	6,20 €

### Rosé

Südafrika Danie de Wet trocken	6,50 €
Cuvée Rosé trocken, Weingut Karl May, Rheinhessen	8,50 €

### Rotwein

Appassimento I.G.P. Puglia Primitivo Grand Maestro, Italien trocken	7,60 €
Australian Shiraz-Cabernet trocken, Lindemans	7,00 €

**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 Weingut Krems, Österreich, vollmundig und fruchtig mit Aromen reifer Beeren	7,80 €
Vinision Dornfelder halbtrocken delikates Bukett nach Waldfrüchten, voll im Trunk und weich im Nachhall, Rheinhessen	7,80 €
Saale-Unstrut Portugieser Qualitätswein trocken Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, der kleine „Sachse“, kräftig und samtig mit der Frucht von reifen Beeren und Pflaume in einer feinwürzigen Struktur	9,90 €



## Weißwein 0,75 l

11 ° Fischwein Cuvée trocken 26,00 €

Weingut Pfaffmann Pfalz, Rassisg 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.

Best of Bacchus Second Flight 31,00 €

Feinfruchtig Weingut Lukas Schmidt, Franken

Scheurebe lieblich 24,00 €

Qualitätswein Bio Weingut Sander Rheinhessen

Riesling Qualitätswein trocken 26,00 €

Winzervereinigung Reyburg-Unstrut

Chardonnay trocken

Vanel Sieur d'Arques 21,00 €

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 38,00 €

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 24,00 €

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

„Rosarot“ Cuvée Rosé 30,00 €

Qualitätswein trocken, Weingut Karl May, Rheinhessen

Der perfekte Terrassenwein oder ein idealer Begleiter zu leichten Gerichten wie Fisch, Salat und hellem Fleisch. Ein herrlich spritziger und frischer Rosé. Üppiger Duft, fruchtig im Geschmack mit Eindrücken von Erdbeere und roten Waldbeeren.

## Rotwein 0,75 l

Primitivo Gran Maestro Puglia IGT 25,00 €  
Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-  
Unstrut

Shiraz Cabernet Sauvignon 22,00 €  
Lindeman´s Winemakers Release trocken  
Australien

Montepulciano d´Abruzzo  
Masciarelli 33,00 €  
Sehr sortentypisch mit würzig-pfeffriger Art, Aromen von  
Kirschen, Heidelbeeren und etwas Kakao, ein eher eleganter  
und femininer Rotwein aus Italiens Süden.

Crianza Tempranillo Barrique 45,00 €  
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.

Kaapzicht Shiraz trocken 55,00 €  
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!

Aperol Sprizz 0,2 l 6,90 €  
HUGO 0,2 l 6,90 €

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 5,50 €  
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 SO<sub>2</sub>, 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.