

Deutscher Spargel & Co

Spargelsuppe 6,90 €
mit Spargel und Schinkenstreifen

Zu allen Spargelgerichten 300 und 500 g servieren wir Frühkartoffeln sowie unsere hausgemachte Sauce Hollandaise^c oder zerlassene Butter.

300 g Deutscher Spargel (Rohgewicht) 14,90 €
500 g Deutscher Spargel (Rohgewicht) 20,90 €

300 g deutscher Spargel mit:

Kochschinken 18,90 €
Schweineschnitzel^{ac} 21,90 €
Lachsfilet gebraten^d 23,90 €
200 g Spargel Beilage 8,90 €

Dessert

Schoko Lavakuchen 7,90 €
mit flüssigem Salzkaramell-Kern
Hausgemachte Popcorn-Eiscreme

**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 “Caprese”

Tomate & Mozzarella mit Basilikum & Balsamico
6,90 € / 11,90 €

Salat “Americano”

mit gebratenen Rindersteakstreifen
9,90 € / 17,50 €

Salat “Queso”

Hirtenkäse^g, Kürbiskernpesto^h & Kernöl
6,90 € / 11,90 €

Salat “Alexis” griechischer Art

Oliven³, Zwiebeln und geriebener Hirtenkäse^g
7,90 € / 13,90 €

Suppen

Kartoffelsuppe mit Wiener 4,90 €
Speck & Zwiebel

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

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

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 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 und BBQ-Sauce^{acfi}**

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

Hüftsteak 250 g 18,90 €

Ribeye Steak 300 g 25,00 €

Rinderfilet Steak 200 g 27,00 €

Hähnchenbrustfilet ca. 200 g 10,90 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

Ofenkartoffel mit Kräuterquark^g 4,50 €

**Wedges – Kartoffelecken^a
mit Kräuterquark^g 3,80 €**

Steak House Pommes 3,20 €

Süßkartoffel-Pommes 4,90 €

**Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln 4,00 €**

Grüne Speckbohnen 3,90 €

**Gebratene Pilze
mit Speck & Zwiebeln 3,90 €**

Mediterranes Grillgemüse 6,00 €

Zwiebelringe im Bierteig^{ag} 4,70 €

**Garnelenspieß
mit 3 Riesengarnelen^b 9,00 €**

Fishermans Friend

Dry Aged Burger 160 g 17,00 €

Immer wenn unser Dry Ager geleert wird gibt es diese Spezialität, saftig gegrillt mit BBQ-Sauce^{acfij}, Salat und Bacon im knusprigen Bun dazu Steak House Pommes

Grillteller "Meat Loaf" 300 g 19,90 €

Hüftsteak, Hähnchenbrust, BBQ Ribs, Grillwürstchen^{2,3,9ij}, BBQ-Sauce^{acfij}, Kräuterbutter^g, Steak House Pommes

Steinpilznudeln 13,90 €

mit Hähnchenbruststreifen und Steinpilzen in Sahnesoße, Parmesan ^{ag}

Hamburger Schnitzel^a 14,50 €

Spiegelei^{cg}, Steak House Pommes

Short BBQ-Ribs 500 g 16,90 €

vom Schwein in BBQ-Kruste^{acfij} gegrillt, Bratkartoffeln

Original Labskaus 14,50 €

Frieslands typischstes Seefahrer-Gericht Rindfleisch, Kartoffeln, Heringsfilet^d, Rote Bete⁶ und Zwiebeln als Brei, dazu Matjesfilet^d, Spiegelei^c, Rote Bete⁶ und Gewürzgurke^{6j}

Fisch

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} 16,90 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark^g, Salat

Lachsfilet^d 17,90 €

mit Tomate und Mozzarella^g überbacken, Sauce Hollandaise^c, Reis

Fischteller „Roter Sand“^{ad} 18,90 €

Filets von Lachs, Zander, Heilbutt, mit Kirschtomaten, Champignons, Zuckerschoten, Orangen-Pfefferbutter^g, Nudeln^{ac}

2 Matjesfilets^d 12,90 €

mit Kräuterquark^g und Bratkartoffeln^g

Vegetarisch

Ruccola-Gnocchi^{2g} 14,90 €
halbgetrocknete Tomaten, Ruccola,
Pecorino^g

Vegan

Grünes Thaicurry² 17,90€
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

Süßkartoffel-Pommes 6,50€
Zimtzucker, Apfelmus³

Dessert

Crème brûlée 4,90 €
mit karamellisiertem Rohrzucker

Schokoladensoufflée 7,90€
flüssiger Kern, Vanille-Eis

Mousse au chocolat 7,90€
Vanille-Eis

Mangovariation 7,90€
Salat, Crème und Eis selbstgemacht

Espresso 4,50 €
mit einer Kugel Vanilleeis & Kürbiskernöl

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 €

Bio Tee 0,4l 3,50€

in unserer separaten Tee Karte

Bier vom Fass

Sternquell Pils ^a	0,3 l	2,90 €
Sternquell Pils ^a	0,4 l	3,80 €
Jever Pils ^a	0,3 l	2,90 €
Jever Pils ^a	0,4 l	3,80 €
Kapuziner Hefeweizen hell ^a	0,3 l	2,90 €
Kapuziner Hefeweizen hell ^a	0,5 l	4,70 €
Sternquell Schwarzbier ^a	0,3 l	2,90 €
Sternquell Schwarzbier ^a	0,4 l	3,80 €
Radler/Diesel ^a	0,3 l	2,90 €
Radler/Diesel ^a	0,4 l	3,80 €

Flasche 0,5 l

Cola-, Kirsch-, Bananen-Weizen ^a		4,90 €
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	2,20 €
	0,75 l	5,90 €

Bad Brambacher Cola ^{1 6 11} , Zitrone, Orange ^{1 2 6 7}	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,70 €

Tonic Water ¹² , Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	3,00 €
--	--------	--------

Thomas Henry Tonic Water ¹²	0,2 l	3,00 €
--	-------	--------

Granini Fruchtsäfte & Nektare

Orange, Apfel, Banane, Kirsche, Johannisbeere, KIBA,	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,10 €

PROVIANT Bio-Limonade	0,33 l	3,70 €
------------------------------	--------	--------

Apfelschorle
Rhabarber

RAUCH – EISTEE mit schwarzem Tee gebrüht	0,33 l	3,70 €
Pfirsich		
Zitrone		

Digestif 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	2,50 €
Absolut Vodka	2,50 €
Malteser Kreuz Aquavit	2,50 €
Jubiläumsakvavit	2,50 €
Linie Akvavit	2,70 €
Finsbury Gin	2,50 €

Whisk(e)y 2 cl

Jim Beam, Bourbon	2,50 €
Laphroaig Islay Single	
Malt Scotch Whisky 10 years	5,50 €
Paddy, Irish	2,50 €
Jameson, Irish	2,90 €
Chivas Regal 12 years	4,20 €
The Macallan	
Single Highland Malt 12 y.	5,50 €

Liköre & Bitter 2 cl

Friesengeist Brennend serviert	2,90 €
Reichenbacher Kräuter Zill & Engler	2,50 €
Reichenbacher Grünbitter	2,50 €
Jägermeister	2,50 €
Becherovka	2,50 €
Radeberger Bitter	2,50 €
Fernet Branca	2,50 €
Underberg	2,50 €
Kümmerling	2,50 €
Ramazzotti	2,50 €
Küstennebel	2,50 €

offene Weine 0,2 l

Weißwein

11 ° Fischwein Cuvée trocken Weiß- und Grauburgunder Pfalz	6,30 €
Bacchus halbtrocken Rheinhessen	5,60 €
Gewürztraminer lieblich Rheinhessen	5,60 €
Thüringer Riesling trocken Bad Sulza	6,80 €
Weißwein Cuvée Edition Meissen Meißner Weinhaus, Sachsen	6,80 €
Chardonnay trocken Südfrankreich	5,80 €
Rosé	
Südafrika Danie de Wet trocken	6,20 €
Cuvée Rosé trocken, Weingut Karl May, Rheinhessen	6,80 €

Rotwein

Appassimento I.G.P. Puglia Primitivo 6,00 €
Grand Maestro, Italien trocken

Australian Shiraz-Cabernet 6,50 €
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 5,80 €
Weingut Krems, Österreich, vollmundig und fruchtig mit Aromen reifer Beeren

Vinision Dornfelder halbtrocken 5,80 €
delikates Bukett nach Waldfrüchten, voll im Trunk und weich im Nachhall, Rheinhessen

Saale-Unstrut Portugieser 7,90 €
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 24,00 €
Weingut Pfaffmann Pfalz, Rassig 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 21,00 €
Qualitätswein, Weingut Bernhard Räder, Rheinhessen

OberflörsheimerBlücherpfad
Gewürztraminer 21,00 €
Spätlese lieblich, Weingut Bernhard Räder, Rheinhessen

Thüringer Riesling trocken 26,00 €
Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-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 30,00 €

Qualitätswein trocken, VDP Gutswein Schloß Proschwitz Prinz zur Lippe Meißer

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.

Cuvée Rosé 27,00 €

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

Rotwein 0,75 l

Thüringer Cabernet Dorsa trocken 28,00 €

Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut

Montepulciano d´Abruzzo

Masciarelli 28,00 €

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 37,00 €

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 45,00 €

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 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 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.