

Unsere Speisekarte
Restaurant „Grauer Esel“

Fischspezialitäten

<i>Angel-Schellfisch</i> <i>aus dem Gemüsesud, auf Dijonsensauce mit</i> <i>Butterkartoffeln und Salat</i>	14,20 €
<i>Vege-sacker Fischteller „Spezial“</i> <i>verschiedene Edelfische und Muscheln mit Safransauce</i> <i>im Ofen gebacken, dazu Kräuterreis</i>	16,80 €
<i>Steinbeißerfilet gebraten</i> <i>auf gerahmten Blattspinat, Gurken- und Bohnensalat,</i> <i>dazu Bratkartoffeln</i>	16,20 €
<i>Bach-Forellenfilet „Fischerin Art“</i> <i>in Mandelbutter gebraten, Blattspinat, zerlassener Butter</i> <i>und Petersilienkartoffeln</i>	12,80 €
<i>Seehecht „Altländer Art“</i> <i>mit Äpfeln, Zwiebeln, Lauch und Würfelspeck gratiniert,</i> <i>Buttersauce und Bratkartoffeln</i>	13,20 €
<i>Filet vom Tiefsee-Rotbarsch, gebraten, an Hummersauce,</i> <i>glacierter Broccoli, Steckrübenpüree</i> <i>und Rosmarinkartoffeln</i>	13,90 €
<i>Zanderfilet</i> <i>in Olivenöl gebraten auf schwarzen Spagetti und sautierten</i> <i>Tomaten in einer Basilikumsauce</i>	15,90 €
<i>Schollenfilet „Gärtnerin Art“</i> <i>mit frischem Marktgemüse, Sauce Bearnaise und Bratkartoffeln</i>	14,60 €
<i>Limandesfilet</i> <i>in Limonenbutter gebraten und Blattspinattimbale, sautierten</i> <i>Shrimps, Champignons und Schnittlauchkartoffeln</i>	16,50 €
<i>Dorade „Royal“</i> <i>mit frischem Rosmarin, auf Oliven-Limonensauce, feinem</i> <i>Ratatouille im Korb und Ruccola-Kartoffeln</i>	16,80 €
<i>Nordsee-Scholle „Finkenwerder Art“</i> <i>in Butter gebraten mit Krabben und Specksauce,</i> <i>Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat</i>	16,20 €

Unsere Speisekarte
Restaurant „Grauer Esel“

Herzhafte maritime Küche

<i>Vegesacker Röstiteller</i> <i>drei hausgemachte Rösti belegt mit Büsumer Nordsee- krabben, sautierten Flußkrebbsfleisch, Räucherlachs</i> <i>an einen kleinen Salatbouquet</i>	12,80 €
<i>Matjes „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Rahm, dazu Bratkartoffeln</i>	11,50 €
<i>Penne Gamberetti</i> <i>mit gebratenen Gambas in Weißweinsauce</i>	9,80 €
<i>Original Labskaus</i> <i>Ein altes Seemannsgericht mit Rollmaps, Rote Beete, Essiggurke und zwei Spiegeleier</i>	10,50 €
<i>Vegesacker Matjesplatte ab 2 Personen</i> <i>mit frischem Matjesfilet, Bratheringen, Bismarkhering, Prinzeßbohnen, verschiedene Saucen, sowie Salz- und Bratkartoffeln</i>	p. P. 13,90 €
<i>Große gebackene Kartoffel</i> <i>mit Nordseekrabben belegt, Kräuter-Creme-Fraiche-Dip, Salatgarnitur und frischem Schnittlauch</i>	10,90 €
<i>Krabbenteller „Büsumer Art“</i> <i>Nordseekrabben, Bratkartoffeln, Salatgarnitur und Spiegeleier</i>	14,20 €
<i>Matjes „Sylter Art“</i> <i>mit Kräuterschmand und Bratkartoffeln</i>	11,50 €
<i>Bremer Knipp</i> <i>kross gebraten mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln</i>	8,90 €
<i>Penne Speciale</i> <i>mit Lachs in Tomatensauce und frischem Basilikum</i>	9,50 €
<i>Bunte Salatvariation</i> <i>mit gebratenen Putenbruststreifen und feinen Gurken- und Zucchiniestreifen, Cherrytomaten, Balsamico-Vinaigrette und Baguette</i>	9,80 €

Unsere Speisekarte
Restaurant „Grauer Esel“

Fleisch

<i>Grillteller „Grauer Esel“ mit Roastbeef, Schweinefilet und Hähnchenbrust, gebratenem Grillspeck, Nürnberger, Kräuterbutter, Grilltomate, Bohnen- bündchen und deftige Bratkartoffeln</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Rumpsteak „Königssee“ mit Zwiebeln und Champignons belegt, Mandelbroccoli, Grilltomate, dazu Bratkartoffeln</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet „Schweizer Art“ mit Roquefortkäse überbacken, Broccoliroschen und Röstitaler</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Lammfilet „Provence“ in Kräuter der Provence gebraten auf Ratatouillegemüse und Röstitalern</i>	<i>16,70 €</i>
<i>Filettopf „Madagaskar“ mit Rinder- Schweinefiletgeschneitzelten, frischen Champignons Pfefferkörnern in Rahm, Butterreis und Beilagensalat</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Hähnchenbrust „Caprese“ mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken, Auberginen auf einer Basilikumsauce und Tagliatelle</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei und frischem Marktgemüse, Fisch-Kanapee und herzhaften Bratkartoffeln</i>	<i>13,50 €</i>

Desserts

<i>„Heiße Liebe“ Bourbone Vanilleeis an heißen Himbeeren oder Kirschen</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Heiße Zwetschen nach altem Hausrezept mit Walnusseis</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Bremer Rote Grütze mit Bourbone-Vanilleeis und Sahne</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sorbet von der Flugmango und Altländer Himbeere an exotischen Früchten</i>	<i>5,50 €</i>

Unsere Speisekarte
Restaurant „Grauer Esel“

Grillbuffets

Ab 30 Personen

Grillbuffet Nr. 1

Gamba-Spieße, Argentinisches Rinderfilet und Hüftsteaks, mariniertes Schweinenacken- und Putensteaks, Spareribs, Grillspeck, verschiedene Bratwürste, Schmetterlingssteaks, Schaschliks, Maiskolben, gegrillte Champignons, Mozzarella Caprese, Antipasti, Backkartoffeln und Sauerrahm, Kartoffelecken, verschiedene Saucen und Dips, Rohkostsalate, z. B. mit Rucola, mit verschiedenen Dressings, Speckkartoffelsalat und zweierlei Baguette.

33,80 Euro pro Person

Grillbuffet Nr. 2

Argentinische Hüftsteaks, mariniertes Schweinenacken- und Putensteaks, Grillspeck, verschiedene Bratwürste, Schmetterlingssteaks, Schaschliks, Maiskolben, gegrillte Champignons, Antipasti, Mozzarella Caprese, Backkartoffeln und Sauerrahm, verschiedene Saucen und Dips, Rohkostsalate, z. B. mit Rucola, mit verschiedenen Dressings, Speckkartoffelsalat und zweierlei Baguette.

25,50 Euro pro Person

Grillbuffet Nr. 3

Verschiedene Bratwürste, Schaschlik, Grillspeck und Kräutersteaks, marinierte Hähnchenkeulen, Maiskolben, Backkartoffeln und Sauerrahm, verschiedene Saucen und Dips, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Mozzarella Caprese, Speckkartoffelsalat und zweierlei Baguette.

21,50 Euro pro Person