

Das Restaurant Rüdigers „Smakelk eeten“ – Fine Dining auf Ostfriesisch

Rüdiger Wanke – Küchenchef und Küchenmeister – bekocht seit 1998 unsere Gäste im Pabst. Frischer Fisch, Krustentiere und Muscheln sind sein Metier, doch um Vielfalt und Abwechslung muss niemand fürchten. Das Restaurant Rüdigers – welches nach unserem Küchenchef benannt wurde – bietet für ca. 35 Gäste ein wunderschönes Ambiente: Gediegen-Elegant, brennende Kerzen auf fein eingedeckten Tischen.



Vorspeise

Maresto „Fine de claire“ Austern
Gigas No. II aus Cancale
auf Roheis - Austernbrot ^(A-N)
5,40 €/Stück

„Angel on horseback“
3 Stück Austern überbacken ^(A,C,G,I,J)
18,30 €

Carpaccio vom Angus Rind
Pfeffervinaigrette, Sommertrüffel ^(G)
21,50 €

Sashimi vom Yellow fin – „Diamond cut“
Sesam, Erbsenpüree, Vinaigrette
Wasabi, Minze und Kresse ^(G)
24,50 €

Sommersalat
mit Tomate und Melone
Bruschetta mit Feige ^(G)
13,50 €

Matjes -Neufang 2022- und Nordseekrabben
Apfeldip, Cocktailsauce und Champagner-Zwiebeln
^(G)
17,50 €

Suppen

Creme von Pfifferlingen
mit rosa Wachtelbrüstchen ^(A,C,G,I,J)
12,50

Bouillon vom Deichlamm
mit Klößchen,
Zunge, Filet
und bunten Böhnchen ^(C,G)
12,50 €

Suppe von frischen Strauchtomaten mit Gin
leicht und fruchtig
warm oder kalt
9,50 €

Papaya-Chilisuppe mit Ingwer,
Zitronengras, Curry
und Riesengarnele
12,50 €

Kalbsbouillon
mit Frühlingsgemüse
und Tafelspitz
12,50 €

Vom Deichlamm

*Leber, zart rosa gebraten,
Lammjus, Schmorzwiebeln,
Apfelscheiben,
Tomatenwürfel, Butterpüree
und Wildkräutersalat-Bouquet (A,C,G,I,J)*
22,50 €

*Haxe -geschmort-
Ratatouille, Küsten Drillinge
und Schmand*
28,50 €

*Rücken mit Knoblauch und Kräutern
zweierlei Saucen, gefüllter Champignon
Bohnenkerne, Fingermöhren und Drillinge*
39,50 €

Aus der Pfanne

*„Chili con Carne“
Rinderfiletspitzenragout
auf südamerikanische Art
Paprika, Zwiebeln und Champignons,
Reis -sehr scharf- (A,C,G,I,J)*
32,50 €

Vom Grill

Vom U.S. GOP Rind
Tenderloinsteak (Filet) 220g
59,50 €

Sirloinsteak (Rumpsteak)
mit kleinem Fettrand 250 g
43,50 €

Ribeye 250g
49,50 €

Vom Angus Rind
Rumpsteak
mit kleinem Fettrand 250g
39,50 €

Filetsteak 250g
44,50 €

serviert mit Sauce bernaise, Café de Paris Butter, Glace,
Champignons, Blattspinat
und goldbraun gebratene Küsten Drillinge (C,G,I)

Fisch

Blauleng -gedünstet-
Bouillabaisse mit Langustinos, Krake, Muscheln
Römische Nocken und Blattsalat (A,C,G,I,J)
29,50 €

Ragout von Langustinos
Kapern, Knoblauch, Spinat, Tomaten
und Nudelbonbons mit Rauchkäse gefüllt (A,C,G,I,J)
28,50 €

Filet vom schottischen Salm
mit Soya und Honig mariniert
Wasabi Buttersauce und „Soft Shell crab“ in Tempura
Mango-Algen Pakchoi und Reisblätter (A,C,G,I,J)
38,50 €

Kabeljaurücken -kross auf der Haut gebraten-
Leichte Kaiserschotensahne mit Minze
Vichykarotten, Bohnenkerne und Neue Kartoffeln (A,C,G,I,J)
32,50 €

Seezungenfilet in Butter gebraten
Mandeln, Krabben, grüne Rispen
frische Pfefferkirschen und Pfifferlinge
Neue Kartoffeln (A,C,G,I,J)
48,50 €

Seezunge in Butter gebraten (ca. 500/600g brutto)
Mandeln, Krabben, frittierte Petersilie,
zerlassene Butter, Zitrone,
und Spinat (A,C,G,I,J)
64,50 €

Hummer

Zubereitung nach Ihren Wünschen

Canadian Quart (A,C,G,I,J)
Für 1 Person als Hauptgang
für 2 Personen als Zwischengang
pro 100g 18,00 €



Nicht Fleisch-Nicht Fisch

Safran-Fenchel Risotto
mit gebratenen Steinpilzen
Gorgonzola und Rucola (A,C,G,I,J)
19,50 €

*Frische Pfifferlinge in Sahnesauce
Semmelkloß und Wildkräutersalat (A,C,G,I,J)*
21,50 €

*Ricottapflänzchen
Pimientos de Padron
Confierte Rispentomate
Zitronen-Oliven Vinaigrette (A,C,G,I,J)*
19,00 €

*Griechischer Schafskäse von Marathons,
mit Chili, Tomate, Knoblauch, Zwiebeln und Oliven gebraten
Blattspinat und Blätterteig*
21,50 €

Dessert

*Weißer Moccamousse
Schokoladensabayon
Glasierter Birne (A,C,G,H)*
12,50 €

*Rote Grütze
Crème brûlée
und Tonkabohneneis (A,C,G,H)*
12,50 €

*Schokoladenschichtkuchen
Stachelbeeren
Vanille Baiser
und hauseigenes Schafs-Joghurteis (A,C,G,H)*
12,50 €