

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.



Vorspeisen

Maresto „Fine de claire“ Austern
Gigas No I aus Cancale
auf Roheis - Austernbrot ^(ACO-N)
5,90 €/Stück

„Angel on horseback“
3 Stück Austern überbacken ^(,G,I,J)
19,50 €

½ Dutzend Garnelen
in Knoblauch-Chili-Oel gebraten
Parmesan^(G)
15,50 €



Carpaccio vom Deichlamm
-Schäfer Janko Schneider-
Trüffelrahm
Tete de Moine Locken^(G)
16,50 €

Suppen

Shrimps, Morcheln und Wurzelgemüse
in doppelter Kraftbrühe
Trüffelsahne^(A,C,G,I,J)
14,50 €

Leichte Crème von grünem Frühlingsgemüse
und gebratenes Stopflebermedaillon
mit Vanille ^(A,C,G,I,J)
14,50 €

Aus dem Eintopfessel

Seeteufel, Steinbutt, Salm, Krabben, Krake und Frühlingsgemüse
in kräftiger Fischbouillon
mit Safran, Laugenbrot und Aioli ^(A-N)
34,50 €

Vegetarisch

Frische Pfifferlinge
in Sahnesauce,
Semmelkloß und Wildkräuterbouquet ^(I,H)
24,50 €

Ostfriesischer Stangenspargel in brauner
Bröselbutter gebraten, Wachtelspiegelei
und Wildkräuterbouquet ^(A)
19,50 €

vom Grill

Vom U.S. GOP Rind Prime Quality
Sirloinsteak (Rumpsteak)
mit kleinem Fettrand 250 g
43,50 €

Ribeye 250g
59,50 €



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

MooQ Filet
Emsland Rind 220 g
DRY AGED
54,50 €



serviert mit Café de Paris Butter, Glace,
Marzano Tomate, gebratene Pimientos di Padron
Olivenquetsch-Kartoffeln **oder**
Belgische Pommes frites in Ochsenfett frittiert ^(C,G,I)

Für 2 Personen
John Stone Porterhousesteak ca. 1000g DRY AGED
Sauce bernaise, Frischgemüseteller, Pilze
Belgische Pommes in Ochsenfett frittiert ^(G,I,J)
pro Person 62,50 €



Hauptgänge

Loin vom Nordsee Schellfisch
-über Kräuter sanft gedämpft-
Spinat und Kartoffelstampf
glasierte Schalotten (G,I,J)
29,50 €

Filet vom Lachs
Teriyakisauce, Wokgemüse,
Glasnudeln und frittiertem Reisblatt (A,FJ)
33,50 €

Gebratene Kutterscholle (425-475g)
aus der Nordsee
Katenschinken, Krabben, Lauch
Dillgurken und Dampfkartoffeln (A,I)
34,50 €

Barbarie Entenbrust -rosa gebraten-
Tamarindenglasur, grüne Rispen
Macairekartoffeln und Rucola (F,G,I,J)
35,50 €

Zartes Steak aus dem Kalbsrücken
mit Ragout fin überbacken
grüner Spargel und Neue Kartoffeln (G,I,J)
29,50 €

Rehrücken -rosa gebraten-
Frische Pfifferlinge, grüne Rispen
Pfeffererdbeeren, Spinatsalat und Schupfnudeln
44,50 €

Dessert

Frischkäseis und Himbeer-Granité
Mandelhippe (A,C,G,H)
14,50 €

Sorbet
Champagner & Hibiscus (A,C,G,H)
14,50 €