

## 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  
Cancalle  
auf Roheis - Austernbrot <sup>(ACO-N)</sup>  
5,90 €/Stück

„Angel on horseback“  
3 Stück Austern überbacken <sup>(,G,I,J)</sup>  
19,50 €

½ Dutzend Garnelen  
in Knoblauch-Chili-Oel gebraten  
Parmesan<sup>(G)</sup>  
15,50 €

Carpaccio vom Angus Rind  
Pfeffervinaigrette  
Sommertrüffel <sup>(G)</sup>  
16,50 €



Sommersalat  
mit Tomate und Melone  
Bruschetta mit Feige<sup>(A,C,G,I,J)</sup>  
14,50 €

Roh marinierte Würfel von Ikarimi Lachs  
Avocado, Freilandgurke, Koriander und Minze  
Sushi Reis und Friesenkraut<sup>(A,C,G,I,J)</sup>  
19,50 €

Warmer Salat von gegrillter Nordseekrake,  
Zwiebeln, Oliven Pfefferlinge und Aioli<sup>(A,C,G,I,J)</sup>  
19,50 €

Matjes-Neufang 2023 und Nordseekrabben  
Apfel- und Cocktaildip, Champagnerzwiebeln<sup>(A)</sup>  
€ 18,50

## Suppen

Suppe von frischen Strauchtomaten mit Gin  
leicht und fruchtig  
-warm oder kalt- <sup>(G)</sup>  
12,50 €

Legierter Steinbutt Sud  
Geräuchertes Lachstatar  
Jacobsmuschel, Kaviar, Arganöl und See gras  
16,50 €

Papaya-Chilisuppe  
Ingwer, Zitronengras,  
Curry und Riesengarnele <sup>(I)</sup>  
14,50 €

Shrimps, Morcheln und Wurzelgemüse in  
doppelter Kraftbrühe mit Mirin und  
Trüffelsahne<sup>(G,I,J)</sup>  
14,50 €

### Aus dem Eintopfessel

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

### Vegetarisch & Flexi

Frische Pfifferlinge  
in Kräuter-Sahne,  
Semmelkloß und Blattsalate <sup>(I,H)</sup>  
18,50 €

..... mit Filet vom Salm + 18,20 €  
..... mit zwei zarten Schnitzeln  
aus dem Iberico-Filet + 14,50 €  
.... mit 150 g Angus Rinderfilet + € 25,00

Tomate, Bohnenkerne, Kichererbsen, Paprika  
und Quinoa im Filoteig, Wokgemüse und  
Kokos-Currysauce <sup>(G,I,J)</sup>  
17,50 €

Algensud, Sprossengemüse, Mu-Err-Pilze,  
Tofu, Seegras und Glasnudeln <sup>(A)</sup>  
19,50 €

### vom Grill

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



**Vom Angus Rind**  
Rumpsteak 250g  
39,50 €

Filet-Steak 250g  
44,50 €

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

\*\*\*\*

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

## Hauptgänge

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



Gebratene Kutterscholle (425-475g)  
aus der Nordsee  
Katenschinken, Krabben, Lauch  
Dillgurken und Dampfkartoffeln (A,I)  
35,50 €

Zartes Steak aus dem Kalbsrücken  
mit Ragout fin überbacken  
grüner Spargel und Neue Kartoffeln (G,I,J)  
32,50 €

Barbarie Entenbrust -rosa gebraten-  
Tamarindenglasur, Sprossengemüse  
Glasnudeln (F,G,I,J)  
35,50 €

Lamm-Crepinette und -Filet  
zweierlei Saucen, geschmorter  
Sommerwirsing, Rübchen und Möhren,  
Pfifferlinge und Schupfnudeln(G,I,J)

39,90 €

Filet vom weißen Nordsee-Heilbutt  
-gedünstet- Krabbensauce, Blattspinat und  
Risotto mit Meeresfrüchten  
39,90 € (G,I,J)

Seeteufel, Oktopus und Gamba  
Gegrillter Fenchel, Tomaten-Chilisauce,  
Knoblauchgnocchi und Mascarponeschaum  
frittierter Tortilla(G,I,J)

42,50 €

Filet vom Lachs auf Teriyakisauce  
Wokgemüse, Glasnudeln und frittiertes Reisblatt(G,I,J)  
34,50€

## Dessert

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

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

Auswahl von Käse  
auf dem Brett serviert, Trauben, verschiedene Saucen,  
Schwarzbrot und Butter  
14,50 €

Geeiste Apfelsuppe  
Koriander- und Zitronengras Sorbet  
14,50 €