HOTEL PABST ★★★★s

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.

HOTEL PABST ★★★★s

Abendkarte von 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Vorspeisen

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

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

Vorspeisenplatte
mit eingelegtem Tintenfisch, Parmaschinken
gegrillte Jacobsmuschel und Gazpacho
mit Auberginenpüree gefüllter Champignon
Schafskäse und Trauben
hausgemachtes Pfannenbrot (ACO-N)
für eine Person 24,50 €
ab zwei Personen á 21,50 €

Lachsstick in Brickteig
mit Dip und Blattsalate in Vinaigrette(A-N)
17,50 €

Suppen

Kräftige Bouillon vom Ochsenschwanz
mit Rinderfiletwürfel, Champignons und Portwein (A,C,G,I,J)
12,50 €

Leichte Crème von grünem Frühlingsgemüse
mit gebratenem Medaillon von der Stopfleber
mit Vanille (A,C,G,I,J)
14,50 €

Zu Allen Suppen servieren wir eine Zwiebelkuchen-Praline (A,C,G)

Alle Preise in € / Genaue Informationen über Zusatzstoffe (Kennziffern & Symbolik) siehe Aushang

HOTEL PABST ★★★★s

Aus dem Eintopfkessel

„Chili con Carne“
Filetspitzen auf südamerikanische Art
Chili, Paprika, Champignons und Zwiebeln
dazu Langkornreis
-scharf-
36,50 €

vom Grill (Rohgewicht 250g)

Lammrückenfilet 250 g
39,50 €

Rückensteak vom Kalb 250g
35,50 €

Vom Angus Rind
Rumpsteak
mit kleinem Fettrand 250g
42,50 €

Rinderfilet 250 g
44,50 €

serviert mit Café de Paris Butter,
Glace, Grillgemüse und
Belgischen Pommes frites in Ochsenfett frittiert
(C,G,I)

Alle Preise in € / Genaue Informationen über Zusatzstoffe (Kennziffern & Symbolik) siehe Aushang

HOTEL PABST ★★★★S

Hauptgänge

Nordsee Seezunge
500/600g
in Mandelbutter gebraten
Krabben, Blattspinat
und Frühkartoffeln (A,G,I,J)
64,50 €

Kabeljau-Loin
-gedünstet-
Senfsaatsauce, Blattspinat
Stampfkartoffeln (A,FJ)
33,50 €

Maishuhn suprême
-gedünstet-
Weißweinsauce, buntes Gemüse, Rispen
Morcheln und Reis (F,G,I,J)
29,50 €

Gebratene Kutterscholle (425-475g)
aus der Nordsee
Katenschinken, Krabben, Lauch
Dillgurkengemüse und Schwenkkartoffeln (AJ)
35,50 €

Geschmortes Kalbsbäckchen
zweierlei Saucen, Trüffel
Vanille Möhrchen und Butterpüree (,G,I,J)
36,50 €

Dessert

Dessert des Tages (A,C,G,H)
12,50 €

Alle Preise in € / Genaue Informationen über Zusatzstoffe (Kennziffern & Symbolik) siehe Aushang.