

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



Abendkarte von 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr

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 €

Spargel aus Weener Diele
mit Kirschtomaten und Freilandgurke
in Machandel Dressing



.... *mit* Ikarimi Lachs
-hausgebeizt mit Caipirinha- ^(G)
17,00 €
..... *mit* original Bündnerfleisch
24,30 €
.... *mit* Büffelmozzarella und Basilikum
15,00 €

Vier Stück Jakobsmuscheln
In leichter Kräuterbuttersahne^(G)
15,00 €

Suppen

Crème vom Rucola
mit Tomatensalsa und Nordsee Krabben ^(A,C,G,I,J)
12,50 €

Gelbe Paprika-Crème
mit Röschen vom Angelwolfsbarsch
-in eigener Tunke gebeizt- ^(A,C,G,I,J)
12,50 €



Bouillon von Meeresfrüchten ^(A,C,G,I,J)
12,50 €

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

vom Grill und aus dem Ofen

Vom U.S. GOP Rind Prime Quality

Ribeye 250g
49,50 €



Vom Angus Rind

Rumpsteak
mit kleinem Fettrand 250g
39,90 €

Rinderfilet 250 g
44,90 €

Für 2 Personen

John Stone **Tomahawk Steak** ca. 1000g DRY AGED
pro 100g 9,50 €

zu allen Steaks servieren wir
Sauce bernaise, Grillgemüse, Pilze
Belgische Pommes in Ochsenfett frittiert (G,I,J)

Ab 2 Personen

Tranche aus der Deichlammkeule

-rosa gebraten-

Gemüse vom Grill

und Neue Küsten-Drillinge^(F,G,I,J)

pro Person 27,90 €



Hummer & Co

Soft-Shell-Krabbe in Tempura

Mango-Algen-Chutney ^(A)

Stück 12,00 €

Hummerschwanz -gegrillt- ^(I,A)

Ragout von alten Tomatensorten, Salsa Verde

½ Hummer 100 g 39,90 €

ganzer Hummer 200g 68,00 €



Canadian „half“ Lobster

ca. 650-800g gegrillt oder gedünstet

Beilagen nach Wahl ^(A,C,G)

Pro 100g 18,50 €

Hauptgänge

Gebratene Kutterscholle (425/475g)
aus der Nordsee
Katenschinken, Krabben, Lauch
Dillgurken und Dampfkartoffeln ^(A,I)
33,50 €



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

Barbarie Entenbrust -rosa gebraten-
Tamarindenglasur, Sprossengemüse
Glasnudeln ^(F,G,I,I)
34,50 €

Zartes Steak aus dem Kalbsrücken
mit Ragout fin überbacken
grüner Spargel und Neue Kartoffeln ^(I,G,I,I)
34,50 €

Loin vom Ikarimi Lachs in Rosé gesotten
Trüffel-Kräuter-Klößchen, Frühlingsgemüse
und grüne Kräutersauce ^(F,G,I,I)
42,50 €

Frische Spaghetti mit Spargel, Schoten,
Steinpilzen, Knoblauch, Kapern, Zwiebel
und Rucola ... ^(F,G,I,I)
24,50 €

.... mit 6 Stück 8/12 Seewasserscampi 38,00 €
.... mit 150g Rinderwürfel 42,50 €
.... mit 4 Stück Jakobsmuscheln 37,00 €

Dessert

Dessert des Tages ^(A,C,G,H)
12,50 €

