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 (A-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 €

Hausgebeizter Orangenlachs
Rhabarber-Spargel-Salat
warmes Maisplätzchen(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

vom Grill (Rohgewicht 250g)

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

Rinderfilet 250 g
46,50 €

serviert mit Sauce béarnaise,
Glace, Grillgemüse, Pilze
und Anna-Kartoffeln (C,G,I)

Hauptgänge

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

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

Kalbsschnitzel aus der Oberschale
in brauner Bröselbutter gebraten
Spiegelei, Frühlingsgemüse,
Sauce Hollandaise, Neue Kartoffeln
und Lachshäppchen (,G,I,J)
29,50 €

Dessert

Dessert des Tages (A,C,G,H)
12,50 €

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

HOTEL PABST ★★★★S

Die Deichlämmer sind los……

Vorspeise
Carpaccio vom Deichlamm
mit Ratatouille, Trüffelcreme
und Tête de Moine (A,C,G)
€ 19,50

Suppe
Doppelte Kraftbrühe vom Lamm mit Klößchen,
Frühlingsgemüse, Morcheln
Kräuter und Zungenstreifen (A,C,G)
€ 14,90

Hauptgänge
Lammleber mit geschmorten Zwiebeln
eigener Jus, Tomate, Apfel
Kartoffelstampf und Wildkräutersalat (A,C,G)
€ 19,50

Königsberger Lamm-Klopse in Kapernsauce
mit einem Hauch von Salbei
Rote Beete, Gewürzgurke
und Neuen Kartoffeln (A,C,G)
19,90 €

Duett von Lammrücken und Filet
auf jungem Spitzkohl
mit Schupfnudeln (A,C,G)
€ 39,50

***** Am Tisch für Sie tranchiert ab 2 Personen *****
Lammkeule aus dem Backofen -rosa gebraten-
Merguez, gefüllter Champignon
Frühlingsgemüse und Anna-Kartoffeln
35,00 € pro Person

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