

SUPPEN.

- Krabben-Schaumsüppchen I
frischem Dill I frittiertes Rucola I Brötchen^{1,2,3,8,16,} 8,40 €
- „Liquid Surf ´n´Turf“ I kräftige Rinderkraftbrühe I
Black-Tiger-Garnele I Brötchen^{1,2,3,8,16,19,20} 6,70 €
- Rucola-Crème-Suppe I Parmesanflocken I Brötchen^{2,3,8} 5,90 €

VORSPEISEN.

- Nordsee-Bruschetta I Zwiebellandbrot I
Olivenöl I frische Strauchtomate I Aioli^{2,3,8,16,19,20} 6,40 €
mit 50gr Nordseekrabben 13,80€
- 3-erlei Jacobsmuschel I saisonaler Salat I Chilli-Mayonaise I
Wakame-Algen-Salat^{2,3,8,16,19,20} 11,80€
- Tatar von der deutschen Färsen mit Ei und Kapern I Blini I
Schmand I Salatbouquet^{2,3,8,16,19,20} 8,90 €
- Vorspeisenvariation ab 2 Personen p.P. 8,90 €
Lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen

KLEINIGKEITEN.

- „Mama´s“ Nudeltopf
Penne I Frischkäse-Paprika-Tomatencreme I
gebratene Zwiebeln I Speck I
Käse überbacken I Salat^{2,3,8,15,16,19,20} 12,90€
- SMUTJE´s Currywurst im Weckglas I Sandra´s Dipp I
Pommes frites I Salat der Saison^{2,3,8,15,16,19,20} 8,90 €



Falls es noch zu früh ist für deftiges Essen:
Wir bieten auch Frühstück vom Buffet an!

MOIN.

Ihre Smutje-Crew und Familie Weber heißen Sie ganz herzlich willkommen im Stadthotel-Restaurant Smutje mitten im schönen Norden, im Herzen Ostfrieslands.

Die über 20 Köpfige Smutje-Crew um Küchenchefin Sandra Steinmann und Restaurant-Crew-Leiterin Renate Wilbers hat es sich zur Aufgabe gemacht, Sie in unserem denkmalgeschützten 3 Sterne Hotel-Restaurant mit regionalen, modernen und traditionellen Gerichten zu verwöhnen. Wir legen großen Wert auf authentisches Miteinander mit Ihnen und unseren freundlichen und geschulten Mitarbeitern und Auszubildenden. Sehr wichtig sind uns unsere regionalen Partnern. Dies spiegelt sich auch in unserem Leitbild wider. Wir freuen uns auf eine schöne gemeinsame Zeit mit Ihnen!

Ihre Kathi und Patrik Weber und die Smutje-Crew.

Smutje... alles andere ist Standard.



KLAUS-PETER WOLF-MENÜ **EXKLUSIV IM STADTHOTEL SMUTJE**

Unser Smutje ist oft Schauplatz in den Ostfriesenkrimis. In den Büchern wie im Film.

Krabben-Schaumsüppchen I
frischem Dill I frittiertes Rucola I Brötchen^{1,2,3,8,16,19,20}

~

Hausgemachte Roulade vom Jung-Rind I Braten-Jús I
Apfelrotkohl I hiesigen Kleikartoffeln^{2,3,15,16,7,20}

~

Klassische rote Grütze I
Vanilleeis I Krokant-Streusel^{1,2,3,8,16}

28,90 €

Fragen Sie auch nach unserer Klaus-Peter-Wolf-Suite!
Falls Sie Fragen zu den Allergenen unserer Speisen haben,
hilft Ihnen unsere Service-Crew gerne weiter.

SALATE.

Beilagensalat der Saison mit Senf-Honig-Dressing
und Crôutons^{16,20} 3,90 €

Großer Salat der Saison mit Crôutons
mit Senf-Honig-Dressing I Brötchen^{16,20} 7,90 €

DEIN SALAT, DEINE KREATION...

... Gebratenen Hähnchenbrust-Streifen^{16,20} +4,50 €

... Gegrillten Streifen vom Kabeljau^{16,20} +4,90 €

... Gegrillten Rumpsteak Streifen^{16,20} +7,90 €

... 50 gr Nordseekrabben^{2,3} +9,90 €

... Gebackenen Mozzarella-Sticks^{16,1,2,3,4,20} +4,20 €

... Gebratenem Deichlammfilet^{16,20} +6,80 €



VEGETARISCH.

Ostfriesische Lauch-Champignon-Pfanne I
I gebackene Süßkartoffelstäbchen^{2,,3,16,20} 13,90 €
mit Nordseekrabben 21,80 €

VEGAN.

Roulade vom Weißkohl I Quinoa-Füllung I Walnusskrokant I
Olivenöl I Kleikartoffeln^{16,17} 13,90 €

FISCH.

Zarte Emdener Matjesfilets nach Hausfrauen Art I Sahne-Crémé-fraiche-Sauce I Apfel I Zwiebel I Gurke I Bratkartoffeln ^{3,13,16,20}	14,90 €
3 Kutterschollenfilets aus der Pfanne I Buttersauce I Meersalzkartoffeln I Salat der Saison ^{2,3,16,20} mit 100 gr. Nordseekrabben	16,90 € 24,80 €
„HAFEN-Liebe“ drei verschiedene Fischfilets aus der Nordsee I Sauce Remoulade I 25 gr Nordseekrabben I Bratkartoffeln I Salat der Saison ^{2,3,16,20}	22,90 €
Medallions vom Nordseekabeljau I Norderneyer-Seeluftschnitten I gegrillt I Sanddorn-Hollandaise I Meersalzkartoffeln I Salat der Saison ^{2,3,15,16,20}	20,90 €
Nordsee Seesunge, ca. 400gr I Mehliert gebraten I zerlassene Butter I Kleinkartoffeln I Salat der Saison ^{2,3,15,16,20}	29,80 €





Carpaccio vom Rind | Premium-Qualität |
Parmesan-Spähne | Rucola | Olivenöl |
frische Champignon-Scheiben | Zitrone ^{2,1,3,11} 10,80 €

Saftige Steaks & Co. Vom Lava-Steingrill.
Beste Fleischqualität. Beste Zutaten. Bester Geschmack.

Zu unseren Steaks servieren wir einen frischen Salat, hausgemachte Kräuterbutter
und eine Ofenkartoffel mit Sour Creme oder Steak-Fritten oder Kartoffelecken oder
Süßkartoffelstäbchen. ^{2,3,4,16,20}

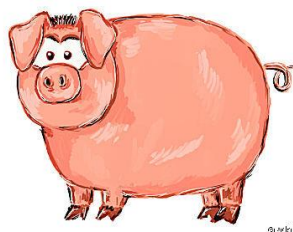
Mrs. Rumpsteak von der deutschen Färse	ca.180 gr	17,90	€
Mr. Rumpsteak von der deutschen Färse	ca.280 gr	21,90	€
Dry Aged Rib-Eye vom Black Angus Rind	ca.280 gr	26,90	€
Holzfäller-Steak vom ostfriesischen Landschwein	ca.300 gr	18,40	€
Lammkotelett	ca.250 gr	18,90	€
Lammfilet in Kräuterkruste	ca.200 gr	20,90	€
Wildlachs-Steak	ca.200 gr	18,40	€

Und dazu...

Zwiebelmarmelade	2,50 €
Smutjes Zwiebel-Knoblauch-Brot	2,90 €
Sandra's Dipp	2,20 €
Grillgemüse	3,80 €
Pfannen-Champignons	3,60 €
Mayonaise oder Ketchup	0,30 €
Pfefferrahm-Sauce	2,90 €
Sanddorn-Hollandaise	2,90 €
Sauce Bernaise	3,10 €
3 Gebratene Garnelen	8,90 €

FLEISCH.

Hausgemachte Roulade vom Jung-Rind Braten-Jús Apfelrotkohl hiesigen Kleikartoffeln ^{1,7,15,16,20}	16,40 €
Zwei gegrillte Hähnchenbrüstchen mit Chilli-Käse überbacken Früchte Süßkartoffelstäbchen Salat der Saison ^{2,1,3,11,15,16,19,20}	17,90 €
Medallions vom Schwein Norderneyer-Seeluftschinken Braten-Jús Limettenmöhren Zwiebelmarmelade Kartoffelspalten ^{2,1,3,11,15,16,19,20}	19,90 €
„Gipsy Style“ Schnitzel vom Schwein pikante Paprika-Gemüse-Sauce Kartoffelspalten Salat der Saison ^{2,1,3,11,15,16,19,20}	16,90 €
„Smutje’s Seemannsschnitzel“ vom Schwein 50 gr Nordseekrabben Spiegelei Bratkartoffeln Salat der Saison ^{1,2,3,8,16,19,20}	22,90 €
Schnitzel Wiener Art vom Schwein Sandra’s Dipp Pommes frites Salat der Saison ^{2,3,20,16}	15,90 €
Fruchtiges Landhuhn-Curry frische Früchten Basmati-Wild-Reis Salat der Saison ^{20,16}	16,90 €
Fleisch-GENUSS vom Lava-Stein Grill	
Hafenmeister-Teller mit ca. 350 gr. Steaks Rumpsteak Schwein Pute Kräuterbutter Folienkartoffel Kartoffelcreme Salat der Saison ^{2,3,4,16,20}	22,90 €
<i>Als Mädchenportion mit ca. 250 gr. Fleisch</i>	17,90 €



SMUTJE'S BURGERSCHMIEDE

SEIT 2014

Unsere Burger werden leidenschaftlich geschmiedet!

Zu jedem Trend-Food-Gericht reichen wir einen Coleslaw (Krautsalat auf Buttermilch-Basis) und gebackene Kartoffelspalten, Pommes frites oder frittierte Süßkartoffelstäbchen

PREMIUM-BURGER

SMUTJE'S DEICHLAMMBURGER

180 gr Deichlamm-Filet-Patty | Strauchtomate
Aioli | Rucola | rote Zwiebeln^{3,16,20}

15,60 €



VEGGIE-BURGER

Kartoffel-Gemüse-Patty | Anti-Pasti | Apfel-Raspel |
Mandelcreme^{3,16,20}

12,90 €

CLEVER-FIT-FITNESS-BURGER

Hähnchenbrustfilet | Gurkenschmand | Rucola | Mango |
rote Zwiebeln^{2,3,16,20}

14,50 €



SMUTJE ROYAL

U.S. Beef-Patty | Strauchtomate | Mayo | Ketchup | Cheddar |
Eisbergsalat | rote Zwiebeln^{2,3}

14,50 €

KING COAST-BURGER^{16,2,3,20}

U.S. Beef Patty | Blauschimmelkäse | Preiselbeeren |
Sonnenblumenkrokant | Lollo Rosso | Honig-Senf-Mayo

14,50 €



NORDSEE-BURGER

Seelachsfilet | Aioli-Dipp | Rucola |
rote Zwiebeln | saure Gurken^{16,20}

13,90 €

FÜR UNSERE LÜTTEN

Fischlis I Gemüse der Saison I

Pommes frites oder Salzkartoffeln I

Mayonnaise oder Ketchup ³

7,90 €



Hähnchennuggets I Pommes frites I

Mayonnaise oder Ketchup ³

5,90 €



Nudeln I Tomatensugo I Hackbällchen³

5,80 €



Kinder-Burger

Beef-Patty I Mayo I Ketchup I

Pommes frites^{3,13}

7,90 €



Die *Smutje-Crew* wünscht guten Appetit.

Für Erwachsene bieten wir gerne Seniorenportionen von unserer Speisekarte an. Fragen Sie einfach unsere Service-Crew.

UNSERE DESSERTS...

...WAS SÜßES GEHT IMMER!

Klassische rote Grütze I Vanilleeis I Krokant-Streusel ⁿ ^{1,2,3,16,11}	5,90 €
Karamell-Flammerie I Cookie-Crumble I Brownie I frisches Obst ^{1,2,3,16,11}	6,80 €
Coupe Danmark I Vanilleeis I Sahne I warme Schokoladensauce ^{1,2,3,16}	4,90 €
Ostfriesen-Becher I Vanilleeis I Sahne I Rumrosinen ^{1,2,3,11,16} Alkohol	5,90 €
Cremé Brûléé I mit Sanddorn-Likör I frische Früchte ^{1,2,3,16,11,Alkohol}	6,90 €
Für die Lütten: zwei Kugeln Vanilleeis mit Gummibärchen ^{1,2,3,11,16}	2,80 €

Unsere Küchencrew empfiehlt:

Dessertvariation ab 2 Personen ^{2,1,3,16,11,Alkohol}	p.P. 6,50 €
Lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen	



Unsere Service-Crew empfiehlt:

Haselnussbrand vom Hödl Hof, riecht fein nach Nutella und ist am Gaumen sehr sanft. Passt hervorragend zu einem Espresso und unseren Desserts.

2cl 3,50 €