

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 Inhaberin und Gastgeberin Kathi Weber 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 Genusskomplizen 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 in den Buchverfilmungen.

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
hiesigen Kleikartoffeln**^{2,3,15,16,7,20}

~

Klassische rote Grütze I

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

29,90 €

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.

SUPPEN.

- Krabben-Schaumsüppchen I**
frischem Dill I frittiertes Rucola I Brötchen^{1,2,3,8,16} **8,40 €**
- Fruchtige Tomatencreme I Frühlingsquark 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.

- Carpaccio vom Rind I Premium-Qualität I**
Parmesan-Spähne I Rucola I Olivenöl I
Pinienkernen I Zitrone^{2,1,3,11} **10,90 €**
- Nordsee-Bruschetta I Zwiebellandbrot I**
Olivenöl I frische Strauchtomate IAioli^{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 Färsse mit Ei und Kapern I Blini I**
Schmand I Salatbouquet^{2,3,8,16,19,20} **9,90 €**
- Vorspeisenvariation ab 2 Personen** **p.P. 8,90 €**
Lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen



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

SALATE.

Beilagensalat der Saison mit Senf-Honig-Dressing und Crôtons^{16,20}	3,90 €
Großer Salat der Saison mit Crôtons 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} mit Nordseekrabben 21,80 €	13,90 €
--	----------------

VEGAN.

Paprikaschote I Quinoa-Füllung I Basmatireis I Tomatensoße I	13,90 €
---	----------------

Für Erwachsene bieten wir gerne Seniorenportionen von unserer Speisekarte an!

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} **17,90 €**
mit 100 gr. Nordseekrabben **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-Seeluftschinken I gegrillt I
Sanddorn-Hollandaise I
Meersalzkartoffeln I Salat der Saison ^{2,3,15,16,20} **20,90 €**

Nordsee Seezunge, ca. 400gr I
Mehliert gebraten I zerlassene Butter I
Kleikartoffeln I Salat der Saison ^{2,3,15,16,20} **29,80 €**



Smutje's BURGERSCHMIEDE

seit 2014

Unsere Burger werden leidenschaftlich geschmiedet!

Zu jedem Premium-Burger reichen wir einen
Buttermilch-Krautsalat und Pommes frites.

Lieber hausgemachte gebackene Kartoffelspalten oder
frittierte Süßkartoffelstäbchen dazu? Nur 1,-€ extra.



Premium-BURGER

Smutje's Deichlamburger

180 gr Deichlamm-Filet-Kräuter-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}

Smokey Beef Patty | Bacon-Marmelade | Preiselbeeren |
Sonnenblumenkrokant | Lollo Rosso 14,90 €



Nordsee-Burger Seelachsfilet | Aioli-Dipp | Rucola |
rote Zwiebeln | saure Gurken^{16,20} 13,90 €

VON DER WEIDE.

Hausgemachte Roulade vom Jung-Rind I Braten-Jús I
Apfelrotkohl I hiesigen Kleikartoffeln^{1,7,15,16,20} 16,40 €

Drei gegrillte Medallions vom Schweinefilet I
mit Chilli-Käse überbacken I Mango I
Süßkartoffelstäbchen I Salat der Saison^{2,1,3,11,15,16,19,20} 17,90 €

Medallions vom Schweinefilet I Norderneyer-Seeluftschinken I
Braten-Jús I Limettenmöhren I Zwiebelmarmelade I
Kartoffelspalten^{2,1,3,11,15,16,19,20} 19,90 €

„Gipsy Style“ Schnitzel vom Schwein I
pikante Paprika-Gemüse-Sauce I
Kartoffelspalten I Salat der Saison^{2,1,3,11,15,16,19,20} 16,90 €

„Smutje´s Seemannsschnitzel“ vom Schwein I
50 gr Nordseekrabben I
Spiegelei I Bratkartoffeln I Salat der Saison^{1,2,3,8,16,19,20} 22,90 €

Schnitzel vom Schwein I Schwarzbier-Zwiebel-Sauce I
Pommes frites I Salat der Saison^{2,3,20,16} 15,50 €

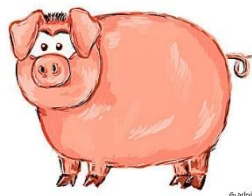
Fruchtiges Landhuhn-Curry I frische Früchten I
Basmati-Wild-Reis I Salat der Saison^{20,16} 16,90 €

Ragout vom Rind I deftige Sauce I Rotkohl I
hausgemachte Servierttenknödel^{2,3,4,16,20} 14,90 €

Fleisch-GENUSS vom Lava-Stein Grill

Hafenmeister-Teller mit ca. 350 gr. Steaks I
Rumpsteak I Schwein I Hähnchen I Kräuterbutter I
Folienkartoffel I Kartoffelcreme I Salat der Saison^{2,3,4,16,20} 22,90 €

Als Mädchenportion mit ca. 250 gr. Fleisch 17,90 €





STEAK-KARTE.

Saftige Steaks & Co. Von unserem 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.

Unsere Gewichtangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

2,3,4,16,20

Mrs. Rumpsteak von der deutschen Färs	ca.200 gr	19,90 €
Mr. Rumpsteak von der deutschen Färs	ca.280 gr	21,90 €
Dry Aged Rib-Eye vom Black Angus Rind	ca.280 gr	26,90 €

Dry Aged Rumpsteak von der deutschen Färs, aus dem eigenen DryAger-Reifeschrank	ca.280 gr	32,90 €
--	-----------	---------

Holzfüller-Steak vom ostfriesischen Landschwein	ca.300 gr	18,90 €
Hüftsteak vom Rind	ca. 180gr	17,20 €
Lammfilet	ca.200 gr	21,90 €
Wildlachs-Steak	ca.200 gr	18,40 €

Passend dazu...

Zwiebelmarmelade	2,50	€
Smutjes Zwiebel-Knoblauch-Brot	2,90	€
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	€

Für unsere Lütten.

**Kibbelinge 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^{1,2,3,16,11}

5,90 €

Unsere Küchencrew empfiehlt:

Sweet-Burger I « Oreo » Eis I Brioche Brötchen I

frisches Obst I Erdbeer Minz Püree I

Schoko Topping

7,90 €

Coupe Danmark I

Vanilleeis I Sahne I warme Schokoladensauce^{1,2,3,16}

4,90 €

Crepe I frisches Obst I Vanilleeis I Sahne

5,20 €

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 **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 €