

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.

„Bloody Smutje“ Fruchtige Tomatencreme I
Frühlingsquark

~

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 €**
- „Bloody Smutje“ Fruchtige Tomatencreme I**
Frühlingsquark I Brötchen
mit Black-Tiger-Garnele I ^{1,2,3,8,16,19,20} **6,70 €**
ohne Garnele **4,90 €**
- 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} **11,40 €**
- Nordsee-Bruschetta I Zwiebellandbrot I**
Olivenöl I frische Strauchtomate IAioli^{2,3,8,16,19,20} **6,40 €**
mit 50gr Nordseekrabben **13,80 €**
- 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. 9,90 €**
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 Crôutons^{16,20} | 3,90 € |
| Großer Salat der Saison mit Crôutons mit Senf-Honig-Dressing I Brötchen^{16,20} | 8,90 € |
| ... Gebratenen Hähnchenbrust-Streifen^{16,20} | 12,90 € |
| ... Gegrillten Streifen vom Kabeljau ^{16,20} | 14,90 € |
| ... 50 gr Nordseekrabben ^{2,3} | 17,90 € |
| ... Gebackenen Mozzarella-Sticks^{16,1,2,3,4,20} | 13,10 € |
| ... Gebratenem Deichlammfilet^{16,20} | 15,90 € |



VEGETARISCH.

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

VEGAN.

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

Für Erwachsene bieten wir gerne Seniorenportionen von unserer Speisekarte an!

FISCH.

| | | |
|---|-------------------------|----------------|
| Zarte Emden Matjesfilets nach Hausfrauen Art I Sahne-Cremé-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} | 18,40 € |
| mit 100 gr.Nordseekrabben | | 24,80 € |
| Kutterscholle „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, grünen Bohnen, Meersalzkartoffeln | | 17,90 € |
| „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} | 32,90 € |



Smutje's BURGERSCHMIEDE

seit 2014

Unsere Burger werden leidenschaftlich geschmiedet!

Zu jedem Premium-Burger reichen wir einen
Buttermilch-Krautsalat und Crazy fries.

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} 16,40 €

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} 14,90 €



Smutje Royal

U.S. Beef-Patty | Strauchtomate | Mayo | Ketchup | Cheddar |
Eisbergsalat | rote Zwiebeln^{2,3} 14,90 €

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.

Große hausgemachte Roulade vom Jung-Rind I Braten-Jús I
Apfelrotkohl I hiesigen Kleikartoffeln^{1,7,15,16,20} 16,90 €

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 grüne Bohnen^{1,2,3,8,16,19,20} 22,90 €

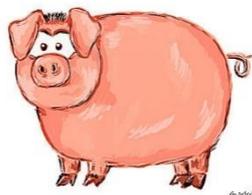
„Black-Beer“ Schnitzel vom Schwein I Schwarzbier-Zwiebel-Sauce I
Pommes frites I Salat der Saison^{2,3,20,16} 15,90 €

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. 300 gr. Steaks I
Hüftsteak I Schwein I Hähnchen I Kräuterbutter I
Ofenkartoffel I Kartoffelcreme I Salat der Saison^{2,3,4,16,20} 22,90 €





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 ca.200 gr 22,90 €
von der deutschen Färs

Mr. Rumpsteak ca.250 gr 24,90 €
von der deutschen Färs

„Surf `n` Turf“ Rumpsteak 32,90 €
ca. 250 gr. von der deutschen Färs, mit drei gegrillten Black-Tiger Garnelen

Dry Aged Rib-Eye ca.280 gr 28,90 €
vom Black Angus Rind

Dry Aged Rumpsteak ca.250 gr 33,90 €
von der deutschen Färs, aus dem eigenen DryAger-Reifeschrank

Holzfäller-Steak ca.300 gr 18,90 €
vom ostfriesischen Landschwein

Hüftsteak vom Rind ca.200gr 18,20 €

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 | 0,50 | € |
| 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

5,90 €

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 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 3,90 €