

MOIN° im Smutje!

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

Die über 20-köpfige Smutje-Crew um Küchenchefin Sandra Steinmann mit Genusskomplize Patrik Weber, Grillmeister Manuel Ellerbrock und Gastgeberinnen Kathi Weber und Cassandra Brants hat es sich zur Aufgabe gemacht, Sie in unserem denkmalgeschützten 3 Sterne Superior Hotel-Restaurant mit regionalen, modernen und traditionellen Gerichten zu verwöhnen.

Wir legen als Nationalpark-Partner großen Wert auf **Nachhaltigkeit** und ein **authentisches** Miteinander mit Ihnen und unseren freundlichen und geschulten Mitarbeiter:innen und Auszubildenden.

Unseren Weinkeller pflegt unser Sommelier Patrik Weber. Unsere Inga Bünting kümmert sich mit Ihren Kolleginnen um das Wohl der Hotelgäste und unsere Sonja zaubert gemeinsam mit Mareike ein feines Frühstück.

Wir freuen uns auf eine schöne gemeinsame Zeit mit Ihnen!
 Ihre Genusskomplizen von der Smutje-Crew.



Nationalpark
 Wattenmeer
NIEDERSACHSEN



Aperitif

Zu Beginn etwas Prickelndes?

Smutjes Hausaperitif	0,1 l	4,90 €
Genusskomplizen-Sekt	0,1 l	5,40 €
Sektkellerei Schloss Affaltrach Deutschland	0,75 l	26,90 €
trocken brillant		
Secco rosé Weingut Patric Rummel, Pfalz ...	0,1 l	4,90 €
Leichtes Lebensgefühl im Glas.	0,75 l	26,90 €
Erfrischende Perlage Erdbeer und Himbeer in der Nase.		
Gin ´n´ Tonic free SIEGFRIED		7,90 €
Alkoholfreier Gintonic mit alkoholfrei destilliertem Gin Unser Lieblingscocktail		

Mehr flüssiges Glück finden Sie in der **Wein-Bier und Cocktailkarte**.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen haben, sind wir gerne für Sie da.



Klaus-Peter Wolf – Menü

Exklusiv im Stadthotel Smutje!

Unser Smutje ist oft Schauplatz in den Ostfriesenkrimis.
In den Büchern, wie auch in den Buchverfilmungen.

„Bloody Smutje“

Fruchtige Tomatencreme mit
Kräuter-Schmand

~

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

~

Klassische rote Grütze
Vanilleeis Krokant-Streusel 1,2,3,8,16

35,00 €

Fragen Sie auch nach unserer
Klaus-Peter-Wolf-Suite!



Fleisch-GENUSS vom Lava-Stein Grill Brandmeister-Teller mit ca. 300 g Steaks

Angus Hüftsteak, Hähnchensteak und
Schweinemedailon im Bacon-Mantel,
hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelspalten,
Kräuterschmand und unser Salat der Saison

29 €

1,-€ pro bestelltem Brandmeister-Teller
spenden wir der freiwilligen Feuerwehr Norden.

Unsere Winterkarte

ab Kalenderwoche 4

Vorspeisen

„Hisst die Knobi-Fahne“



Hausgemachte Aioli
mit Parmesan gratiniertem
Zwiebel-Knoblauchbrot

7 €

Gebackener Hirten-Käse, mit Peperoni, Tomaten, Kräutern,
griechisches Olivenöl

und Röstbrot

9 €

Genuss-Platte

Lassen Sie sich von unser Küchen-Crew überraschen

13 €

Smutje's Bruschetta

Unser Zwiebel-Knorpel-Brot mit Tomatewürfeln, Kräutern, Olivenöl, Zwiebeln
gratiniert mit Parmesan dazu Aioli

9 €

Sherry-Matjes-Lachs-Tatar

mit geräuchertem Lachs und Buttfisch dazu geröstetes Brot

15 €

Salate

Salat der Saison von gemischten Blattsalaten
und verschiedenen marinierten Salaten,
unser Honig-Senfdressing, cremiger Hirtenkäse,
Kerne und Crôutons

Lütt 7 €

Groot 13 €

+Hähnchenbrust 17 €

+ Steakstreifen 22 €

+ Fischfilets 19 €

(Ohne Hirtenkäse)

Möhrensalat 4 €

ColeSlaw 5 €



Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2 €

Feines aus dem Suppentopf



Fruchtig cremige Tomatensuppe
von Strauchtomaten,
mit frischen Kräutern abgeschmeckt,
Kräuterschmand und
Käse-Blätterteigstange

8 €

+ gegrillter Riesengarnele +4 €



Kapitäns-Suppe

Cremesuppe mit Fischfilet-Stücken,
frischem Dill und frittiertem Rucola

9 €



Hauptgänge
Aus Fluss und Meer

Zarte Emdener Matjes-Stipp nach „Hausfrauen Art“,
mit Äpfeln, Zwiebeln und Dill in Sahnesauce,
dazu Bratkartoffeln und ein Salatbouquet
20 €

Victoriabarschfilet an Pfannengemüse,
Sauce Bernaise und Bratkartoffeln
20 €

“Hafenliebe”
Seelachsmedallion, Victoriabarschmedallion und Wildlachsfilet im
Bacon-Mantel gebraten,
dazu Sauce Bernaise, Sanddornhollandaise, Sauce Choron, Retrogemüse und
Bratkartoffeln
27 €

Kutterschollen-Filets „Finkenwerder Art“ aus der Pfanne,
mit Speckstippe,
Bohnen im Speckmantel und Meersalzkartoffeln
28 €

Wildlachs-Filet im Baconmantel gegrillt,
Sanddorn-Hollandaise,
Pfannengemüse und Kleikartoffeln
24 €

Schollenfilet in Eihülle gebraten dazu Sauce Bernaise, Möhren-Ingwer-Püree und
Kleikartoffeln
25 €

Triologie vom Räucherfisch mit Räucherlachs, Buttfilet und Saibling dazu
Bratkartoffeln und ein Salat der Saison
27 €

Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2 €

Aus dem Stall und von der Weide

Lammfilets vom Lavasteingrill mit Kirschtomaten,
Speckbohnen, Rosmarinjús und Herzogin-Kartoffeln
30 €


„Omas Roulade“
Unsere beliebte saftige Rinderroulade,
kräftige Jús, Apfel-Rotkohl und Kleikartoffeln
23 €


„BBQ-Hot-Pot“
Pikantes Geschnetzeltes von Roastbeef, Rinderhüfte und Schweinerücken
in Pfefferrahm mit Whiskey abgelöscht,
mit milden Peperoni, roten Zwiebeln, Silberzwiebeln,
mit Kroketten und einem Salat der Saison.
Dazu Tabasco zum selber schärfen
27 €

Pikantes Thai-Curry mit Hähnchenbrust-Streifen,
frischem Gemüse, gerösteten Nuss-Kernen und
Basmati-Wild-Reis
22 €

Überbackenes Schweinefilet mit Mango und Preiselbeeren,
Braten-Jús, Süßkartoffel-Gnocchis und unserem Beilagensalat
22 €

Vegetarisch

 Cremige Pfanne aus frischen Champignons und Lauch,
mit Kroketten dazu unser Salat der Saison
21 €

 Vegetarisches pikantes Thai-Curry mit
frischem Gemüse, gerösteten Nuss-Kernen
und Basmati-Wild-Reis
20 €

Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2 €

Unsere Schnitzel

Unsere knusprig-saftigen Schnitzel werden alle in unserer geheimen Smutje-Panade in zerlassener Butter ausgebacken, dazu ein Salat der Saison

„Smutjes-Lieblings-Schnitzel“

Knuspriges Schnitzel vom Schweinerücken mit
getrüffelter Champignon-Rahm-Sauce,
Crazy Fries
22 €

„Zwiebelschnitzel“

Knuspriges Schnitzel vom Schweinerücken
mit Schmorzwiebeln,
Crazy Fries
21 €

Burger

Smutje´s Deich-Burger

180 g Lamm-Filet-Patty mit frischen Kräutern,
Strauchtomate, hausgemachte Aioli, Rucola, rote Zwiebeln.
Dazu ein Coleslaw und Crazy fries
20 €

Premium Dry Aged Burger

Patty aus hausgereiftem Entrêcote, mit Cheddar gratiniert, Spezial-Sauce,
Baconscheibe, Rucola, Zwiebeln, Strauchtomate.
Dazu ein Coleslaw und Crazy fries
26 €

Top-Moppel Burger 2.1

Patty aus Angus-Rinder-Hüfte und Roastbeef, mit Cheddar gratiniert, Spezial-Sauce,
Baconscheibe, Rucola, Zwiebeln, Strauchtomate.
Dazu ein Coleslaw und Crazy fries
23 €



Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2 €

PREMIUM STEAKS!

Unsere Stekas werden alle auf offener Flamme gegrillt.
Wir verwenden feinstes Angus-Beef.



250 gr. Rumpsteak vom Lavasteingrill mit Schmorzwiebeln, kräftige Jús,
Speck-Böhnchen und Herzoginkartoffeln
31 €

250 gr. Hüftsteak vom Angus Rind vom Lavasteingrill,
hausgemachte Kräuterbutter, Schmorzwiebeln,
Grilltomate, dazu Crazy Fries und ein Beilagensalat.
26 €

„Madagascar-Steak“
250 gr. Rumpsteak vom Lavasteingrill,
Pfeffer-Sauce, Herzoginkartoffeln
und ein Beilagensalat.
33 €

Passend dazu...

Smutjes Zwiebel-Knoblauch-Brot	5 €
Pfannen-Champignons	6 €
Mayonnaise oder Ketchup	1 €
Pfefferrahm-Sauce	5 €
Hausgemachter Aioli Dipp	4 €
Möhrensalat	4 €
ColeSlaw	5 €

Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2 €

Unser Frühstücksbuffet „Kommodig Frühstück“

Frühstücken Sie in unserem schönen Restaurant. Feines Frühstück vom nachhaltigen Kapitäns-Buffet inklusive Fairtrade Kaffee-Spezialitäten, Tee-Buffet und Säften! Auch als Nicht-Hotelgast, Reservierung empfohlen!

Unsere Buffet-Bestandteile:

- ⚓ ausgewählte Backwaren
ohne Backtriebmittel und Konservierungsstoffe
- ⚓ Konfitüren
- ⚓ regionaler Honig
- ⚓ feiner Aufschnitt, Schinken und Käse
- ⚓ Müsli-Ecke, Joghurts, Obstsalat,
Gemüse, Fischspezialitäten
- ⚓ Rührei, Bacon und Co
- ⚓ täglich wechselnde warme Frühstücks-Speisen
wie z.B. Grilltomaten und Champignonpfanne
- ⚓ Frühstücks-Salate
- ⚓ Sonn- und Feiertags haus-
geräucherter Fisch

Frühstück vom Buffet inklusive Fairtrade Heißgetränke und Säfte

Wochentags 07:00 bis 10:30 Uhr - 21,90 € p.P.

Wochenende und Feiertags 07:30 bis 10:30 Uhr - 26,90 € p.P. (inkl. Sekt)

Kinder zahlen nur 1,-€ pro Lebensjahr (4 - 10 Jährige)



SEIT 1984
Smutje
STADTHOTEL RESTAURANT

Partner

Nationalpark
Wattenmeer



Tel: 04931 - 94 250 ⚓ www.stadthotelsmutje.de