

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	5,90 €
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

38,00 €

**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
Schweinemedallion im Bacon-Mantel,
hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelspalten,
Kräuterschmand und unser Salat der Saison

29 €

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

Vorspeisen



„Hisst die Knobi-Fahne“

Hausgemachte Aioli
mit Parmesan gratiniertem
Zwiebel-Knoblauchbrot
8 €



Gratinierter Hirten-Käse, mit Peperoni, Tomaten, Kräutern,
grieschisches Olivenöl
und Röstbrot
11 €



Smutje's Bruschetta

Unser Zwiebel-Knorpel-Brot mit Tomatewürfeln, Kräutern, Olivenöl, Zwiebeln
gratiniert mit Parmesan dazu Aioli
9 €

Salate

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

Lütt	7 €
Groot	15 €
+Hähnchenbrust	19 €
+ Steakstreifen	23 €
+ Fischfilets	21 €
(Ohne Hirtenkäse)	
ColeSlaw	6 €

Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2 €

Feines aus dem Suppentopf



Fruchtig cremige Tomatensuppe
von Strauchtomaten,
mit frischen Kräutern abgeschmeckt,
Kräuterschmand und
Hausbrot



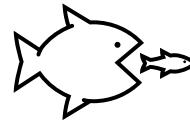
9 €

+ gegrillter Riesengarnele +4 €

Kapitäns-Suppe

Cremesuppe mit Fischfilet-Stücken,
frischem Dill und frittiertem Rucola

11 €



Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2 €



Hauptgänge Aus Fluss und Meer

"Matjes-Stipp nach Hausfrauen Art"

Zarter Emders Matjes-Zarter Matjes, nach Hausfrauen Art zubereitet, in Gesellschaft von Äpfeln, Zwiebeln und Dill in einer unwiderstehlichen Sahnesauce. Die knusprigen Bratkartoffeln und das erfrischende Salatbouquet machen dieses Gericht zu einem Fest für die Sinne

22 €

"Maritimes Genusserlebnis: Hafenliebe"

Seelachs, Viktoriaseebarsch und Rotbarschfilet-Eine sagenhafte Kombination aus Seelachsfilet, Viktoriaseebarschfilet und Rotbarschfilet, die zärtlich gebraten wurden. Die zart schmelzenden Fischfilets werden von einer verlockenden Auswahl an Saucen begleitet: Sauce Bernaise, Sanddorn-Hollandaise und Sauce Choron. Dazu servieren wir ein opulentes Garten-Gemüse und knusprige Bratkartoffeln. Ein wahres Liebesfest für Ihre Geschmacksknospen!

32 €

"Glanzstück der Nordsee: Ganze Kutterscholle à la Finkenwerder"

Ganze Kutterscholle - Ein majestätisches Nordsee-Glanzstück, das nach der Kunst von Finkenwerder zubereitet wird. Die zarte Scholle wird aus der Pfanne serviert und umgarnt Ihre Sinne mit einer delikaten Speckstippe. Die Bohnen im verführerischen Speckmantel und die herzhaften Meersalzkartoffeln komplettieren dieses Meisterwerk der nordischen Küche

28 €



"Köstliche Kutterscholle à la Büsumer Art"

Ganze Kutterscholle - Die Kutterscholle präsentiert sich in der verführerischen Büsumer Art. Begleitet von Nordseekrabben, die ein wahres Gaumenfest versprechen. Die Bohnen im umhüllenden Speckmantel und die aromatischen Meersalzkartoffeln sind die perfekte Ergänzung zu dieser kulinarischen Meeresreise

32 €

"Grillvergnügen mit Wildlachs im Baconmantel"

Wildlachsfilet-Der zarte Wildlachs wird liebevoll in einen Baconmantel gehüllt und anschließend kunstvoll gegrillt. Die zarte Versuchung wird von einer sanften Sanddorn-Hollandaise begleitet. Das saftige Pfannengemüse und die aromatischen Kleikartoffeln lassen diese Kreation zu einem unvergesslichen Grillvergnügen werden.

24 €

"Auf dem Geschmack des Sees: Viktoriaseebarschfilet"

Victoriaseebarschfilet-Ein perfekt saftiges gegrilltes Viktoriaseebarschfilet, begleitet von einer köstlichen Sauce Bernaise, frischem Pfannengemüse und goldbraunen Bratkartoffeln. Dieses Gericht verspricht eine einzigartige Geschmackserfahrung

24 €




"Triologie vom Räucherfisch in Harmonie"


Hausgeräucherter Fisch-Eine zauberhafte Triologie hausgeräucherter Fischfilets, die Ihre Sinne verzaubern wird. Goldbraune Bratkartoffeln und ein Salatbouquet sorgen für eine harmonische Komposition dieser Meeresdelikatessen.


29 €

Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2 €


Vegan

 **Veganes Hähnchengyros** - Saftiges und würzig mariniertes veganes Hähnchengyros, begleitet von duftendem Reis und erfrischendem Tomatensalat
19€

 **Pulled Beef mit Baked Beans** - Zartes, veganes "Pulled Beef" mit Baked Beans in einer köstlichen Sauce, serviert mit einem gemischten Salat für eine ausgewogene Geschmacksexplosion
22€

 **Vegane Hackbällchen in Tomatensauce** - Saftige vegane Hackbällchen in einer verlockenden Tomatensauce, begleitet von köstlichen Bandnudeln und einem erfrischenden Gurkensalat
19€



 **Vegane Vielfalt: Trio-Genuss** - Genießen Sie eine einzigartige Kombination aus allen veganen Köstlichkeiten: Veganes Hähnchengyros, Pulled Beef mit Baked Beans und vegane Hackbällchen in Tomatensauce. Dazu reichen wir duftenden Reis und einen frischen gemischten Salat
21€

Vegetarisch

 **"Zauber der Pilzwelt: Champignon-Chaos-Pfanne"**

Eine cremige Pfanne aus frischen, verführerischen Champignons und knackigem Lauch, die sich in einem wahren Geschmackschaos vereinen. Die köstliche Kreation wird von goldbraunen Kroketten begleitet, die das Gericht perfekt abrunden. Dazu reichen wir unseren Salat der Saison, der mit frischen und überraschenden Aromen begeistert. Ein kulinarischer Tanz der Sinne!
22 €

 **"Pikante Zauberreise nach Thai-Art"**

Eine magische Komposition aus vegetarischen Gaumenfreuden erwartet Sie: Unser pikantes Thai-Curry bezaubert mit frischem, knackigem Gemüse und gerösteten Nuss-Kernen, die eine zauberhafte Textur verleihen. Die Kreation wird von Basmati-Wild-Reis begleitet, der Ihnen eine Reise in exotische Welten verspricht. Eine Geschmacksexplosion, die Ihre Sinne verzaubern wird!
23 €

Kulinarische Meisterwerke von der Weide und aus der Pfanne

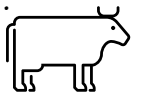
"Lavasteingrill-Zauber": Lammfilets in Tomaten-Symphonie" - Zarte Lammfilets, vom Lavasteingrill geküsst, kräftiger Braten- Jús begleitet von verlockenden Kirschtomaten, Speckbohnen und königlichen Herzogin-Kartoffeln.

35 €



"Omas Roulade": Tradition trifft Genuss" - Unsere beliebte saftige Rinderroulade, umhüllt von einer kräftigen Jús, begleitet von Apfel-Rotkohl und liebevoll zubereiteten Kleikartoffeln. Ein Hauch von Omas Küche auf Ihrem Teller.

25 €

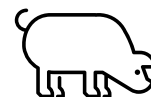
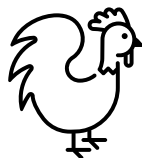


"BBQ-Hot-Pot": Das Feuerwerk der Geschmäcker" - Pikantes Geschnetzeltes von Roastbeef, Rinderhüfte und Schweinefilet, in Pfefferrahm mit einem Schuss Whiskey abgelöscht. Begleitet von milden Peperoni, roten Zwiebeln, knusprigen Kroketten und einem belebenden Coleslaw-Salat. Dazu Tabasco, um den Geschmack nach Belieben zu schärfen.

29 €

"Exotisches Thai-Curry mit Hähnchenbrust-Streifen" - Ein pikantes Thai-Curry mit zarten Hähnchenbrust-Streifen, frischem Gemüse, gerösteten Nuss-Kernen und einer liebevollen Portion Basmati-Wild-Reis. Tauchen Sie ein in eine Explosion der Aromen.

22 €



Schnitzelkreationen aus unserer Smutje-Schatzkammer:

"Smutjes-Lieblings-Schnitzel: Ein Hauch von Genialität" - Unser knusprig-saftiges Schnitzel vom Schweinerücken, zart umhüllt in der geheimen Smutje-Panade, begleitet von einer verlockenden getrüffelten Champignon-Rahm-Sauce, die Ihre Sinne betören wird. Als Begleiter servieren wir unsere einzigartigen Crazy Fries.

24 €

"Zwiebelschnitzel: Die Königin der Aromen" - Ein kunstvoll gebackenes Schnitzel vom Schweinerücken, umgeben von schmelzenden Schmorzwiebeln, die eine einzigartige Geschmacksexplosion bieten. Unsere unverwechselbaren Crazy Fries runden dieses Geschmackserlebnis ab.

23 €

Zu jedem unserer Genialen Schnitzel reichen wir einen erfrischenden Beilagensalat

Burger-Himmel: Unsere Meisterstücke



Smutje's Deichlamm-Burger: Ein Hauch von Nordseezauber - 180 g Lamm-Filet-Patty, fein abgestimmt mit frischen Kräutern, umgeben von saftiger Strauchtomate, unserer hausgemachten Aioli, peppigem Rucola und einer Prise roter Zwiebeln. Begleitet von unseren unwiderstehlichen Crazy Fries und einem erfrischenden Coleslaw-Salat.

22 €

Premium Dry Aged Burger: Die Krönung des Geschmacks - Ein Patty aus sorgfältig hausgereiftem Entrêcote, mit perfekt schmelzendem Cheddar, verführerischer Spezial-Sauce, knusprigem Bacon, belebendem Rucola, umhüllt von Zwiebeln und Strauchtomate. Begleitet von unseren einzigartigen Crazy Fries und einem köstlichen Coleslaw-Salat.

29 €

Top-Moppel Burger 2.1: Wenn Größe auf Geschmack trifft - Ein wahrhaft königlicher Burger mit einem Patty aus edler Angus-Rinder-Hüfte und Roastbeef. Veredelt mit Cheddar, unserer geheimen Spezial-Sauce, herzhaftem Bacon, belebendem Rucola, Zwiebeln und saftiger Strauchtomate. Begleitet von unseren unwiderstehlichen Crazy Fries einem verlockenden Coleslaw-Salat.

23 €



Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2 €

PREMIUM STEAKS!

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



Gaumenfreuden aus unserer Grillküche:

"Angus-Genuss: Hüftsteak mit Kräuterbutter" - 250 g Hüftsteak vom stolzen Angus Rind, perfekt gegrillt auf dem Lavastein. Verfeinert mit hausgemachter Kräuterbutter, schmelzenden Schmorzwiebeln und einer Grilltomate. Dazu servieren wir unsere einzigartigen Crazy Fries und einen belebenden Beilagensalat.

29 €

"Madagascar-Steak: Eine Geschmacksreise ins Unbekannte" - 250 g Rumpsteak, liebevoll vom Lavasteingrill veredelt, begleitet von einer verlockenden Pfeffer-Sauce, königlichen Herzoginkartoffeln und einem erfrischenden Beilagensalat. Tauchen Sie ein in ein kulinarisches Abenteuer.

35 €

Lavastein-Magie: Rumpsteak im Zwiebelrausch" - Ein saftiges 250 g Rumpsteak, kunstvoll vom Lavasteingrill veredelt, begleitet von einer kräftigen Jus umgeben von verlockenden Schmorzwiebeln, herzhaften Speck-Böhnchen und königlichen Herzoginkartoffeln. Ein Fest der Aromen, das Ihre Sinne in eine magische Welt entführt.

35 €

Passend dazu...

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

Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2 €

Kennen Sie schon unser Frühstücksbuffet?

Unser Frühstücksbuffet „Kommodig Fröstük“

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 hausgeräucherter 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)



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

SEIT 1984
Smutje

STADTHOTEL RESTAURANT

Partner

Nationalpark
Wattenmeer



Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2 €