

## Das Restaurant Rüdigers „Smakelk eeten“ – Fine Dining auf Ostfriesisch



### **Neues aus der Pabst-Küche:**

Mit Stefan Hardt übernimmt ein neuer Küchenchef die kulinarische Leitung. Seine Küche: präzise, klar und getragen von echter Leidenschaft für Produkt und Geschmack.

Über Ostern entsteht daraus etwas Besonderes:

Gemeinsam mit seinem Team und Küchenmeister Rüdiger Wanke, der die Pabst-Küche 28 Jahre lang geprägt hat, verbindet sich Erfahrung mit Aufbruch.

Zwei Handschriften, ein Anspruch –

Kochen auf Sternenniveau, inspiriert von Meer, Wind und Weite.

Genießen Sie diesen Moment zwischen Vertrautem und Neuem –  
hier bei uns im Rüdigers.

Leider haben wir nur eine begrenzte Kapazität. Gerne reservieren wir Ihren Tisch.

Küche und Service stehen dann parat,

Ihr Tisch ist fein gedeckt, Tafelsilber glänzt im Lichterschein.

Wir bitten um eine Reservierungsgebühr von 50€, die uns darüber hinwegtröstet –  
wenn Sie nicht kommen – dass Sie nicht kommen. \*

*Ihr Service- und Küchenteam vom Rüdiger's*



Abendkarte von 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr

## Spargel

### Portion Stangenspargel

#### vom Spargelhof Santen, Weener Ostfriesland

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter | Frühkartoffeln

(C, G, )

21,50 €

dazu:

kleines Kalbschnitzel (A,C, G,	15,00 €
Label Rouge Lachs <sup>(D)</sup>	15,00 €
Portion Schinken, roh und gekocht	10,00 €
Kräuterrührei (C, G)	8,50 €

## Vorneweg

### „Krabbencocktail“

Krabbentörtchen | hausgebeizter Färöerlachs | Cocktailsauce | Grapefruit |  
roh mariniertes Spargel

(B,C, L)

21,50 €

### Tatar Vitello tonnato

Tatar vom Kalbsfilet | Thunfisch – Sauce und Tataki | Kapern |  
Gurkenrelish

(D,L)

19,50 €

## Suppe

### ostfriesische Fischsuppe

Makrele | Tintenfisch | Käse | Kartoffeln |

Sauce Rouille

(C,G,L)

12,50 €

Tagessuppen siehe Tagesmenu

## Hauptsache

### Zweierlei Lamm

rosa Karee und Zunge | Merguezjus |

Artischocke | Polentaschnitte

(G,L)

38,50 €

### Barbarie-Ente

Brust und Keule | Orangensauce |

Vanillemöhren | Brioche-Ofenschlupfer

(A,C,G,L)

38,50 €

### Entrecôte, am Knochen gereift

**250g Rohgewicht**

Sauce Béarnaise | gegrillte Pimientos de padrón |

belgische Pommes frites

in Ochsenfett frittiert

(C,G,L)

45,00 €

### Neuseeländisches Rinderfilet

**200g Rohgewicht**

zweierlei Sauce | karamellisiertes Selleriepüree |

Herzoginkartoffeln

(C,G,L)

49,00 €

## F(r)isch aus der Pfanne

### Confierter Seeteufel

dunkle Fischsauce | Spargelchicoree | Kalbskopf-Risotto

(D,G,L)

44,00 €

### Kabeljau Wildfang

Beurre blanc | Mangold | Kartoffel-Brandade | Bärlauch

39,00€

## Hinterher

### 3-erlei hausgemachte Sorbets

Früchte

(A,C,G,I,J)

10,50 €

### Frische deutsche Erdbeeren

Mascarponecrème

(G)

12,50 €

### Rote Grütze

mit Vanillesauce oder Vanilleeis

(C,G)

8,50 €

### Auswahl von Käse

auf dem Brett serviert, Trauben,

verschiedene Saucen,

Sauerteigbrot und Butter

(A,C,G,H)

16,50 €



*Alle Preise in € / Genaue Informationen über Zusatzstoffe (Kennziffern & Symbolik) siehe Aushang  
Wir bitten um Kartenzahlung (VISA, Master, EC)*