

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



Neues aus der Pabst-Küche:

Mit Stefan Hardt hat ein neuer Küchenchef die kulinarische Leitung übernommen.

Seine Küche: präzise, klar und getragen von echter Leidenschaft
für Produkt und Geschmack.

Gemeinsam mit seinem Team, wird auf
hohem Niveau, inspiriert von Meer, Wind und Weite, kreiert.
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 20.30 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 ^(D)	15,00 €
Portion Schinken, roh und gekocht	10,00 €
Kräuterrührei ^(C, G)	8,50 €

Vorneweg

Frische Nordseekrabben ^(A, C, G, I, N)

(crangon crangon)

aus der Norddeicher Krabbenmanufaktur

aus regionalen Fanggebieten rund um Juist.

Sie werden in Norddeich schonend gepult und
in einem speziellen Vakuumierverfahren haltbar gemacht.

Ohne Konservierungsstoffe!

Schwarzbrot und Butter

24,50 €

„Angel on horseback“ ^(A, C, G, I, N)

Drei Stück Fine de claire

Austern überbacken

19,50 €

Carpaccio vom Weidelamm

Zitronenmarinade | Rucola | Pinienkerne

^(H, L, O)

19,50 €

Suppe

ostfriesische Fischsuppe

Wolfsbarsch | Muscheln |
Käse | Kartoffeln |
Wurzelgemüse (C,G,L)
12,50 €

Spargelcrèmesuppe

Vanille | Bärlauch |
8,90 €

Hauptsache

Maibock

rosa Rehfilets | Pfeffer-Kirsch-Sauce |
Mairübchen und grüner Spargel |
Küsten-Kartoffeln
(C, G, L, O,)
44,50 €

Steak frites

Entrecôte, am Knochen gereift
250g Rohgewicht
2 Saucen | Ofenspargel |
belgische Pommes frites
in Ochsenfett frittiert (C,G,L)
39,50 €

Neuseeländisches Rinderfilet

180g Rohgewicht
Portweinjus | Grillgemüse |
Herzoginkartoffeln
(C,G,L)
39,90 €

F(r)isch aus der Pfanne

Maischolle Müllerin 150-180g

Petersilienkartoffeln | Gurkensalat

| Joghurt ^(A,G)

25,50 €

dazu: Nordseekrabben, Speck und Zwiebeln

10,50 €

zusätzliche Maischolle (150-180g)

je 9,50 €

Kabeljau aus Wildfang

Garnele | Frühlingsgemüse |

Basmatireis | grüne Sauce ^(G,I)

39,00 €

Fang des Tages

Tagespreis

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 €