

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



Frischer Fisch, Krustentiere und Muscheln sind das Metier des Rüdigers, doch um Vielfalt und Abwechslung muss niemand fürchten.

Das Restaurant Rüdigers –
welches nach unserem langjährigen Küchenchef benannt wurde –
bietet für ca. 35 Gäste ein wunderschönes Ambiente:
Gediegen-Elegant, brennende Kerzen auf fein eingedeckten Tischen.

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 Vakuumier Verfahren haltbar gemacht.

Ohne Konservierungsstoffe!

Schwarzbrot und Butter

24,50 €

„Fine de claire“ Austern (A, C, G, I, N)

Gigas No II aus Cancale

auf Roheis - Austernbrot

drei Stück 14,90 €

„Angel on horseback“ (A, C, G, I, N)

drei Austern überbacken

drei Stück 19,50 €

Carpaccio vom Weidelamm

in Zitronenmarinade mit Rucola und Pinienkerne

(H, L, O)

19,50 €

Suppe

Minestrone (A, C, G, L)

-klare Tomatensuppe-
mit Gemüse, Nudeln, Parmesan
und Jakobsmuschel
gegrilltes Focaccia
12,50 €

Spargelcrèmesuppe (, C, G,)

Bärlauch
8,90 €

Leichte Creme von frischen Pfifferlingen (A, C, G, L)

und Kräutern
Kalbsfiletpraline
12,50 €

Hauptsache „Grill“

Kalbsfilet 200g
34,50 €



Rumpsteak 250g
34,50 €

serviert mit Café de Paris Butter, Glace,
Frühlingsgemüse in Butter gebraten
und Belgische Pommes frites in Ochsenfett frittiert (C, G, I)

Für 2 Personen

Entrecôte double am Knochen gereift und gebraten ca. 1000g
serviert mit Cafe de Paris Butter, Glace,
Frühlingsgemüse in Butter gebraten
und Belgische Pommes frites in Ochsenfett frittiert (C, G, I)
pro Person 39,50 €

Hauptsache „Fleisch“

Tournedo vom Rinderfilet -karamellisiert- (A, C, G, L)

pochiertes Ei, Bärlauchspinat
und Schalottencreme
39,50 €

Carrée vom Lamm (A, C, G, L)

Zweierlei Saucen, gefüllter Champignon
Frühlingsgemüse leicht in Butter geschenkt
36,50 €

Rehfilet -rosa gebraten- (A, C, G, L)

eigener Jus, frische Pfifferlinge,
Kirschen und Spinatherzen
44,50 €

F(r)isch aus der Pfanne

Mit Bourbon Whiskey und Vanille gebeizter

„Label Rouge Salm“ (A, C, G, L)

Knusperhaut, Knoblauchgarnele,
cremiges Blumenkohlpurée
39,50 €

Filet vom Weißem Nordsee Heilbutt (A, C, G, L)

-gedünstet oder in Olivenöl gebraten-
Sauce Vierge, Focaccia gegrillt und Wildkräuter
42,50 €

Steinbutt aus Wildfang der Nordsee (A, C, G, L)

leicht glasig gebraten
Lardo, Cedri, Kakaobohne, Blattspinat
Basmatireis | grüne Sauce, (G-^U)
49,50 €

Fang des Tages (Tagespreis)

Erfragen Sie bei unserem Serviceteam den aktuellen Tagesfang
und werfen Sie einen Blick in unser täglich wechselndes Hausmenü

Vegetarisch & Flexi

Frische Spaghettini mit Rucola G, I, J

... mit Olivenoel, Knoblauch und Parmesan 17,50 €

... mit Sahnesauce, Sommertrüffeln und pochiertem Ei 22,50€

... mit Blattspinat und Chili-Knoblauch-Garnelen 34,50 €

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 €