

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

De lütte Geelköpp

Frische Wald-Pfifferlinge

in Kräutersahne, Semmelkloß und Blattsalat ^(A,C,G,)

23,50 €

dazu:

zartes Schnitzel vom Landuro Schwein 12,00 €

Filet vom Färöer Salm 16,00 €

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 €

Sommersalat ^{A, C, G, I,}

Eisberg, Tomate, Gurke, Melone, Zwiebeln und Olive

in Kräutervinaigrette ^(J)

14,90 €

Salzige Crème brûlée ^{A, C, G, I,}

Parmesan, buntes Tomaten-Tatar

Basilikum, Avocado und Parmaschinken

17,50 €

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

Suppe

Minestrone (A, C, G, L)

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

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

und Kräutern, Kalbsfiletpraline
12,50 €

Gerichte für „dazwischen“

Hummermedaillons

Minze und Grießklößchen
Schaumiger Kaiserschotensud
21,50 €

Drei glasig gebratene Jakobsmuscheln

Vanille, grüne Zitronen, Rosa Beeren
und knusprige Kalbsbries, Pfifferlinge, Jalapeños,
Orange, Mandel-Limetten Emulsion
24,50 €

Hauptsache „Grill“

Filet vom Weiderind 200g
39,50 €



Ribeyesteak 250g
39,50 €

Rumpsteak 250g
39,50 €

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 Café de Paris Butter, Glace,
Frühlingsgemüse in Butter gebraten
und Belgische Pommes frites in Ochsenfett frittiert (C, G, I)
pro Person 39,50 €



Hauptsache „Fleisch“

Kalbsfilet „Ragout fin“ A, C, G, L

Sauce Hollandaise, Jus, Kaiserschoten
und Petersilienkartoffeln
34,50 €

T-Bone Steak vom Kalb A, C, G, L

Frühlingszwiebeln
„Nudeln Don Alfredo“
44,50 €

F(r)isch aus der Nordsee-Pfanne

Gebratene Scholle ca. 500g A, C, G, L

Krabben und Salzzitrone
sautierte Salatherzen in brauner Butter
Crème von gerösteten Bacon auf Kartoffelplätzchen
34,50 €

„Fischsuppentopf“ A, C, G, L

Heilbutt, Lachs, Krake, Steinbutt,
Wolfsbarsch, Krabben
Gemüse und Pernod
32,50 €

Filet vom weißen Heilbutt

und Riesengarnele A, C, G, L

cremiger Risotto, Knoblauch
Kirschtomate, schwarze Oliven, gedünsteter Salat
Weißwein und schwarzer Pfeffer (A, C, G, L)
46,50 €

Wolfsbarsch -gedünstet- A, C, G, L

„Petit Bateau Fang“

Schwarzer Pfeffer, Kafirlimette
Weißweinsahne und Butter, Soja- und Austernsauce
Warmes Salatbouquet von Paprika, Zuckerschoten,
Sprossen, Koriander und Palmenherzen
Wasabi-Kartoffelpüree (A, C, G, L)
54,50 €

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



Hinterher A, C, G, L)

2-erlei von der Passionsfrucht an Limoncello-Sorbet

Früchte (A, C, G, I, J)

10,50 €

Affogato al caffè hört Mozart Sinfonie

11,50 €

Pistazienjoghurt „Delight“ mit Orangensorbet

10,90

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis

9,50 €

Auswahl von Käse auf dem Brett serviert, Trauben, verschiedene Saucen, Sauerteigbrot und Butter

16,50 €