

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 50,00 €, 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

Vorneweg

Austern Karussell

.... mit Vinaigrette und Radieschen,
Imperial-Ossetra Caviar, leichter Chili Note
und zwei Natur Austern
insgesamt 5 Austern
27,50 €

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
19,50 €

Imperial Ossetra Caviar 30g A, C, G, I,

Blini, Sauerrahm
pro Gramm
2,70 €

Carpaccio vom Reh

Pfifferlinge und Sherry-Walnuss Marinade
18,50 €

Suppe

Bündner Gerstensuppe (A, C, G, L)

mit Weinbergschnecken
10,50 €

Kraftbrühe vom Reh (A, C, G, L)

Frittaten, Pilzen, Klößchen und Portwein
Blätterteiggebäck
10,50 €

Hauptsache „Grill“

Filet vom Weiderind 250g

46,50 €

Rumpsteak 250g

39,50 €



Original Wilderness

T-Bone Steak vom Rind ca. 700g

52,50 €

T-Bone Steak vom Kalb ca. 350g

37,50 €

serviert mit Café de Paris Butter,
Grillgemüse in Butter gebraten
und Anna-Kartoffeln mit Vacherin Mont d'Or gratiniert (C, G, L)

Für 2 Personen

Krustentier- und Muschelplatte

Hummerschwanz, Knieper, Langustino
Jacobs- und Mieschmuscheln
verschiedene Saucen, Baguette und Blattsalate (C, G, L)
pro Person 54,50 €



F(r)isch aus der Nordsee-Pfanne

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

Speck, Zwiebeln, Krabben, Salzzitrone
Gurkenperlen und in brauner Butter geschwenkte Salzkartoffeln
36,50 €

Fisch -angelandet-

was dem Fischer ins Netz kam
Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne
frischaktuell eine Empfehlung
-Tagespreis-

Filet vom weißen Heilbutt

-gedünstet- A, C, G, U

Garnele, Esterhazygemüse im Rosé Sud
Basmatireis
49,50 €

Hauptsache „Wild“

Wachtel -knochenfrei-

fein gefüllt, Maultasche, Gänsestopflebermedaillon
Apfel, französische Trüffeljus und Preiselbeeren
35,00 €

Hasenrücken

eigener Jus mit Zartbitterschokolade
Pilze, Bimi und Blätterteig
34,00 €

Fasanenbrust

Sherrysahne, Bacon, Trauben,
Champagnerkraut und Maronen
36,00 €

Fleischlos

Kartoffelkloß mit Blattspinat

Tomate, Olive, Schafskäse
17,50 €

Nudelstrudel

mit Zwiebeln, Trüffeln, poschiertes Ei
Salatbouquet
19,50 €



Hinterher A, C, G, L)

Tagesdessert (A, C, G, I, J)
12,50 €

Affogato al caffè
hört Mozart Sinfonie
11,50 €

Rote Grütze
mit Vanillesauce
oder Vanilleeis
9,50 €

Auswahl von Käse
auf dem Brett serviert,
Trauben
verschiedene Saucen
Sauerteigbrot und Butter
16,50 €