

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

Rüdiger Wanke – Küchenchef und Küchenmeister – bekocht seit 1998 unsere Gäste im Pabst. Frischer Fisch, Krustentiere und Muscheln sind sein Metier, doch um Vielfalt und Abwechslung muss niemand fürchten.
Das Restaurant Rüdigers – welches nach unserem Küchenchef benannt wurde – bietet für ca. 35 Gäste ein wunderschönes Ambiente:
Gediegen-Elegant, brennende Kerzen auf fein eingedeckten Tischen.





Abendkarte von 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Vorspeisen

Maresto „Fine de claire“ Austern (A, C, O-N)

Gigas No I aus Cancale
auf Roheis - Austernbrot
5,90 €/Stück

„Angel on horseback“ (A, C, G, I, N)

Drei Stück Pleiade Poget No II
Austern überbacken
19,50 €

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 Vakuumierverfahren haltbar gemacht.
Ohne Konservierungsstoffe!
Schwarzbrot und Butter
28,50 €

Marinierte grüne Böhnchen (A, C, G, I, N)

Champignons, Tomate, Kresse
Zwiebeln, Kapern
und ½ Dutzend Langostinos
17,50 €

Strauchtomate (A, C, G, I, N)

Rucola, Parmesan
Parmalandschinken und Röstzwiebeln
14,50 €

Helles Gänseleberparfait (A, C, G, I, N)

Portweingelee
marinierter Spargel, Frisée
und Butterbrioche
24,50 €

Suppe

Andalusische Tomatensuppe (A, C, G, I, J)

mit Chorizzo, Zwiebeln
und Sauerrahm
11,50 €



Legierter Spargelsud

mit seinen Spitzen
10,50 €

Steinbutt-Bouillon (A, C, G, I, J)

mit Pilzen und jungem Gemüse
14,50 €

Leichte Knoblauch Crème (A, C, G, I, J)

mit Lauch und Wildgarnele
11,50 €

Vegetarisch

Zartes Schnitzel (A, C, G, I, J, H, F)

von der vegetarischen Hähnchenbrust

Frühlingsgemüse, Sauce Hollandaise
und Kartoffelkroketten
24,50 €

Kräuter Crêpes (A, C, G, I, J)

mit Spargel
Blattspinat, Tomate und Mozzarella
24,50 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Rosa Gebratene Entenbrust ^(F,I)

Teriyakisauce, Wokgemüse
und Basmatireis
35,50 €

Rumpsteak vom Grill 250g ^(G)

Kräuterbutter, Böhnchen im Speckmantel
confierte Honig-Tomate
geriebener Meerrettich
und Pommes frites
in Ochsenfett frittiert
39,00 €

Kalbsfilet ^(I,G,F,I)

mit Cognacrahm
Steinpilze, Vanille-Möhrchen
und Kartoffelwaffeln
39,90 €

Für 2 Personen ^(A-N)

Entrecote double 1000g

am Knochen gereift und gebraten
Sauce bernaise, gebratene Pilze
Frühlingsgemüse und Pommes frites
84,50 €



Rinderfilet 200g ^(A-G)

Pariser Pfeffersauce
Grillgemüse und Kartoffel-Kroketten
44,50 €



Fisch

-angelandet-

was dem Fischer ins Netz kam
Tagespreis

Eintopf von Meeresfrüchten ^(A-N)

Jakobsmuschel, Steinbutt, Krabben
Sepia, Ikarimi Lachs und Algen
Frühlingsgemüse, Aioli
und hausgebackenes Rosmarinbrot
35,00 €

Gegrillter Oktopus ^(A-G)

Jakobsmuschel und Riesengarnele (200g)
Zweierlei Saucen, Pfannengemüse
und Küsten-Drillinge
42,00 €

Nordsee Seezunge ^(A,G,HI)

-gebraten-

Mandelbutter, grüne Rispen
und Petersilien-Kartoffeln
49,00 €

Dessert

Rote Grütze ^(A,C,G,I,J)
mit Vanillesauce oder Vanilleeis
8,50 €



Frische Erdbeeren ^(A,C,G,I,J)
Quarkcreme-Nocken
und Minze
12,50 €

Dessert des Tages ^(A,C,G,H)
12,50 €

Beerenteller ^(A,C,G,H)
mit Schokoladengelee
12,50 €

Affogato ^(A,C,G,H)
mit einer Kugel Vanille-Eis
6,90 €



Auswahl von Käse ^(A,C,G,H)
auf dem Brett serviert, Trauben,
verschiedene Saucen,
Schwarzbrot und Butter
16,50 €