

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 Chorizo, 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** <sup>(F,I)</sup>

Teriyakisauce, Wokgemüse  
 und Basmatireis  
 35,50 €



**Rumpsteak vom Grill** 250g <sup>(G)</sup>

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

**Fisch**

**-angelendet-**

was dem Fischer ins Netz kam  
 Tagespreis

**Kalbsfilet** <sup>(I,G,F,I)</sup>

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

**Eintopf von Meeresfrüchten** <sup>(A-N)</sup>

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

**Für 2 Personen** <sup>(A-N)</sup>

**Entrecote double 1000g**  
 am Knochen gereift und gebraten  
 Sauce bernaise, gebratene Pilze  
 Frühlingsgemüse und Pommes frites  
 84,50 €



**Gegrillter Oktopus** <sup>(A-G)</sup>

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

**Rinderfilet 200g** <sup>(A-G)</sup>

Pariser Pfeffersauce  
 Grillgemüse und Kartoffel-Kroketten  
 44,50 €

**Nordsee Seezunge** <sup>(A,G,HI)</sup>

**-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,  
Schwarzbröt und Butter  
16,50 €