

MOIN.

Ihre Smutje-Crew und Familie Weber heißen Sie ganz herzlich willkommen im inhabergeführtem Stadthotel-Restaurant Smutje mitten im schönen Norden, im Herzen Ostfrieslands.

Die über 20 Köpfige Smutje-Crew um Küchenchefin Sandra Steinmann und Gastgeberin Kathi Weber hat es sich zur Aufgabe gemacht, Sie in unserem denkmalgeschützten 3 Sterne Hotel-Restaurant mit regionalen, modernen und traditionellen Gerichten zu verwöhnen. Wir legen großen Wert auf authentisches Miteinander mit Ihnen und unseren freundlichen und geschulten Mitarbeitern und Auszubildenden. Unseren Weinkeller pflegt unser Sommelier Patrik Weber. Sehr wichtig sind uns unsere regionalen Partnern. Dies spiegelt sich auch in unserem Leitbild wider. Wir freuen uns auf eine schöne gemeinsame Zeit mit Ihnen!

Ihre Genusskomplizen Kathi und Patrik Weber und die Smutje-Crew.
Smutje... alles andere ist Standard.



Klaus-Peter Wolf-Menü

exklusiv im Stadthotel Smutje

Unser Smutje ist oft Schauplatz in den Ostfriesenkrimis.
In den Büchern wie in den Buchverfilmungen.

„Bloody Smutje“ Fruchtige Tomatencreme |
Frühlingsquark

~

Hausgemachte Roulade vom Jung-Rind | Braten-Jús | Apfelrotkohl
hiesigen Kleikartoffeln^{2,3,15,16,7,20}

~

Klassische rote Grütze |
Vanilleeis | Krokant-Streusel^{1,2,3,8,16}

26,- €

Fragen Sie auch nach unserer Klaus-Peter-Wolf-Suite!
Falls Sie Fragen zu den Allergenen unserer Speisen haben,
hilft Ihnen unsere Service-Crew gerne weiter.

SUPPEN.

Kapitäns-Suppe I mit Greetsieler Nordseekrabben I Edlen Fischfilets I frischem Dill I frittierter Rucola I Brötchen ^{1,2,3,8,16,}	8,90 €
„Bloody Smutje“ Fruchtige Tomatencreme I Frühlingsquark I Brötchen mit Black-Tiger-Garnele I ^{1,2,3,8,16,19,20} ohne Garnele	6,90 € 4,90 €

VORSPEISEN.

Rosa gebratenes kaltes Roastbeef I hausgemachte Sauce Tartare I Salatbouquet ^{2,1,3,11}	10,90€
Nordsee-Bruschetta I Zwiebellandbrot I Olivenöl I frische Strauchtomate I Aioli ^{2,3,8,16,19,20} mit 50gr. Nordseekrabben	6,70 € 11,40€
Tatar von der deutschen Färse mit Ei und Kapern I Blini I Schmand I Salatbouquet ^{2,3,8,16,19,20}	9,90 €
Cocktail von Greetsieler Krabben und Flusskrebse Knoblauch-Kräuter-Marinade I Salat I geröstetes Brot I Butter	10,90€
Edle Vorspeisenvariation ab 2 Personen Lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen	p.P. 9,90 €
Beilagensalat der Saison mit Senf-Honig-Dressing und Crôutons ^{16,20}	3,90 €



Falls es noch zu früh ist für deftiges Essen:
Wir bieten auch Frühstück vom Buffet an!

SALATE.

Beilagensalat der Saison mit Senf-Honig-Dressing und Crôutons ^{16,20}	3,90 €
Großer Salat der Saison mit Crôutons und Senf-Honig-Dressing Brötchen ^{16,20}	9,40 €
... Gebratenen Hähnchenbrust-Streifen ^{16,20}	12,90 €
... Gegrillten Streifen vom Seelachs ^{16,20}	14,90 €
... 50 gr Nordseekrabben ^{2,3}	15,90 €
... rosa Roastbeef, kalt ^{16,1,2,3,4,20}	14,90 €
... Gebratenem Deichlammfilet ^{16,20}	15,90 €



VEGETARISCH.

Ostfriesische Champignon-Lauch-Pfanne Mit gebackenen Süßkartoffelstäbchen ^{2,3,16,20}	13,90 €
Dazu 50 gr. Nordseekrabben	18,90 €

VEGAN.

Smokey-Gemüse-Pfanne Jackfruit Kartoffel Wedges	14,90 €
---	---------

Für Erwachsene bieten wir gerne Seniorenportionen von unserer Speisekarte an!

FISCH.

- Zarte Emdener Matjesfilets nach Hausfrauen Art
Crème-fraîche-Sauce | Apfel |
Zwiebel | Gurke | Bratkartoffeln ^{3,13,16,20} 14,90 €
- Fischerschmaus
Emdener Matjes | Räucherlachs | 50 gr. Greetsieler Krabben
Rührei | Salabouquet | Bratkartoffeln ^{3,13,16,20} 18,90 €
- Grootheider Stipp | Seehecht vom Grill mit cremiger
Specksauce | Pellkartoffeln |
Gurkensalat ^{3,13,16,20} 16,90 €
- Kutterschollenfilets aus der Pfanne | Büsumer Art
Buttersauce | 50 gr Nordseekrabben | Meersalzkartoffeln
| grüne Bohnen ^{3,16,20} 21,70 €
- Kutterschollenfilets aus der Pfanne | Finkenwerder Art
mit Speckstippe |
grünen Bohnen | Meersalzkartoffeln 18,70 €
- „HAFEN-Liebe“
drei verschiedene Fischfilets aus der Nordsee |
Sauce Remoulade | 25 gr Nordseekrabben |
Bratkartoffeln | Salat der Saison ^{2,3,16,20} 22,90 €
- Tagesfang vom Grill
Ratatouille-Kartoffel-Gemüse |
Weißwein-Jus mit Flusskrebs-Fleisch ^{2,3,15,16,20} 20,90 €



Smutje's BURGERSCHMIEDE

Unsere Burger werden leidenschaftlich geschmiedet!

Zu jedem Premium-Burger reichen wir einen Buttermilch-Krautsalat und Crazy-Fries.

Lieber hausgemachte gebackene Kartoffelspalten oder frittierte Süßkartoffelstäbchen dazu? Nur 1,-€ extra.



Smutje's Deichlamburger

180 gr Deichlamm-Filet-Kräuter-Patty |
Strauchtomate |
Aioli | Rucola | rote Zwiebeln^{3,16,20}

16,80 €

Veggie-Burger

Gegrillte Jack-Fruit | Mango-Chilli-Salsa | rote
Zwiebeln | Lollo Rosso | Tomate^{3,16,20}

14,90 €

Clever-Fit-Fitness-Burger

Hähnchenbrustfilet | Gurkenschmand | Rucola |
Mango | rote Zwiebeln^{2,3,16,20}

14,90 €



Smutje Royal

U.S. Beef-Patty | Strauchtomate | Mayo | Ketchup |
Cheddar | Eisbergsalat | rote Zwiebeln^{2,3}

15,40 €

VON DER WEIDE.

Große hausgemachte Roulade vom Jung-Rind I Braten-Jus I
Apfelrotkohl I hiesigen Kleikartoffeln^{1,7,15,16,20} 16,90 €

Drei gegrillte Medallions vom Schweinefilet I
mit Chilli-Käse überbacken I Mango I
Süßkartoffelstäbchen I Salat der Saison^{2,1,3,11,15,16,19,20} 17,90 €

„Smutje's Seemannsschnitzel“ vom Schwein I
50 gr Nordseekrabben I
Spiegelei I Bratkartoffeln I grüne Bohnen^{1,2,3,8,16,19,20} 22,90 €

Zartes Schnitzel vom Schweinefilet I Champignon-Rahm-Sauce I
Pommes frites I Salat der Saison^{2,3,20,16} 18,40 €

Fruchtiges Landhuhn-in Kokos-Chilli-Rahm I
frische Früchte I Basmati-Wild-Reis I
Salat der Saison^{20,16} 16,90 €

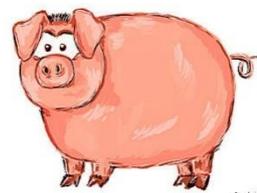
Bandnudeln mit getrüffelter Champignon-Rahmsauce I
Schweinefilet-Streifen I Strauchtomaten I
Kräuter vom Markt^{2,3,4,16,20} 15,90 €

Fleisch-GENUSS vom Lava-Stein Grill

Brandmeister-Teller mit ca. 300 gr. Steaks I
Hüftsteak I Schwein I Hähnchen I Kräuterbutter I
Ofenkartoffel I Kartoffelcreme I Salat der Saison^{2,3,4,16,20}

22,90 €

1,-€ pro bestelltem Brandmeisterteller spenden wir der
freiwilligen Feuerwehr Norden





Saftige Steaks & Co. vom Lava-Steingrill.
Beste Fleischqualität. Beste Zutaten. Bester Geschmack.

Zu unseren Steaks servieren wir einen frischen Salat,
hausgemachte Kräuterbutter, eine Grilltomate und dazu

- Ofenkartoffel mit Sour Creme
oder
- Crazy-Fries
oder plus 1,-€ extra:
- hausgemachte Kartoffelecken
- gebackene Süßkartoffel-Stäbchen

Unsere Gewichtsangaben beziehen sich auf das
Rohgewicht vor dem Grillen.^{2,3,4,16,20}

Rumpsteak von der deutschen Färse	ca.250 gr.	24,90€
„Surf `n` Turf“ Rumpsteak von der deutschen Färse, mit drei gegrillten Black-Tiger Garnelen	ca 250 gr.	29,90€
Empfehlung unseres Chef-Grillers Manuel Hüftsteak vom BLACK-ANGUS-Rind	ca.250gr.	19,50€
Argentinisches Entrecôte	ca. 250gr.	25,90€
Lammfilet in Kräuter-Marinade	ca.250 gr.	22,90€
Dry Aged Rumpsteak von der deutschen Färse, aus dem eigenen DryAger-Reifeschrank	ca.250 gr.	33,90€

Passend dazu...		
Smutjes Zwiebel-Knoblauch-Brot	2,90	€
Grillgemüse	3,80	€
Pfannen-Champignons	3,60	€
Mayonaise oder Ketchup	0,50	€
Pfefferrahm-Sauce	2,90	€
Sanddorn-Hollandaise	2,90	€
Sauce Bernaise	3,10	€
3 Gebratene Garnelen	6,90	€

Für unsere Lütten.

Monster-Krake

Hausgemachte Riesen-Fischstäbchen | Gemüse der Saison
Pommes frites oder Salzkartoffeln |
Mayonnaise oder Ketchup ³ 7,90 €



Donald Duck

Hausgemachte Hähnchennuggets | Pommes frites
Mayonnaise oder Ketchup ³ 6,90 €



Feuerwehrmann Sam

Kinder-Burger | Beef-Patty | Mayo | Ketchup
Pommes frites^{3,13} 8,50 €



Garten-Party

Gemüse-Kartoffel-Pfanne | Nürnberger Würstchen
Ketchup¹³ 7,90 €



...was Süßes geht immer!

Fragen Sie nach unserer Dessert-Karte!

Die Smutje-Crew wünscht guten Appetit.

Für Erwachsene bieten wir gerne Seniorenportionen von unserer Speisekarte an.

Fragen Sie einfach unsere Service-Crew.