

MOIN° im Smutje!

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 mit Genusskomplize Patrik Weber, Grillmeister Manuel Ellerbrock und Gastgeberinnen Kathi Weber und Cassandra Brants hat es sich zur Aufgabe gemacht, Sie in unserem denkmalgeschützten 3 Sterne Superior Hotel-Restaurant mit regionalen, modernen und traditionellen Gerichten zu verwöhnen.

Wir legen als Nationalpark-Partner großen Wert auf **Nachhaltigkeit** und ein **authentisches** Miteinander mit Ihnen und unseren freundlichen und geschulten Mitarbeiter:innen und Auszubildenden.

Unseren Weinkeller pflegt unser Sommelier Patrik Weber. Unsere Inga Bünting kümmert sich mit Ihren Kolleginnen um das Wohl der Hotelgäste und unsere Sonja zaubert gemeinsam mit Mareike ein feines Frühstück.

Wir freuen uns auf eine schöne gemeinsame Zeit mit Ihnen!
 Ihre Genusskomplizen von der Smutje-Crew.



Aperitif

Zu Beginn etwas Prickelndes?

Smutjes Hausaperitif	0,1 l	4,90 €
Genusskomplizen-Sekt	0,1 l	5,40 €
Sektkellerei Schloss Affaltrach Deutschland	0,75 l	26,90 €
trocken brillant		
Secco rosé Weingut Patric Rummel, Pfalz ...	0,1 l	4,90 €
Leichtes Lebensgefühl im Glas.	0,75 l	26,90 €
Erfrischende Perlage Erdbeer und Himbeer in der Nase.		

Gin ´n´ Tonic free SIEGFRIED	7,90 €
Alkoholfreier Gintonic mit alkoholfrei destilliertem Gin	
Unser Lieblingscocktail	

Mehr flüssiges Glück finden Sie in der **Wein-Bier und Cocktailkarte**.
 Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen haben, sind wir gerne für Sie da.



Klaus-Peter Wolf – Menü

Exklusiv im Stadthotel Smutje!

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

„Bloody Smutje“

Fruchtige Tomatencreme mit
Kräuter-Schmand

~

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

35,00 €

Fragen Sie auch nach unserer Klaus-Peter-Wolf-Suite!



Degustations – Menü

Lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen!*

3-Gang Fisch oder Fleisch	39,90 € p.P.
3-Gang vegetarisch	33,90 € p.P.
+ Weinbegleitung mit 2 korrespondierenden Weinen	9,90 € p.P.
(2 Gläser Wein á 0,1 l)	

*Bestellbar bis 20:00 Uhr

Fleisch-GENUSS vom Lava-Stein Grill Brandmeister-Teller mit ca. 300 g Steaks

Angus Hüftsteak, Hähnchensteak und Hacksteak,
hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelspalten,
Kräuterschmand und unser Salat der Saison

28,90 €

1,-€ pro bestelltem Brandmeister-Teller
spenden wir der freiwilligen Feuerwehr Norden.



Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2,-€

Unsere Winterkarte

ab Kalenderwoche 4

Vorspeisen

„Hisst die Knobi-Fahne“



Hausgemachte Aioli
mit Parmesan gratiniertem
Zwiebel-Knorpelbrot
6,90€

Hausgebeizter Lachs aus der Zitronen-Kräuter-Beize
mit Preiselbeer-Meerrettich,
Salatbouquet und Röstbrot
12,90 €

Panierter Hirten-Käse, knusprig gebacken, Peperoni
Salatbouquet und Röstbrot
8,90 €

Gambas in Knoblauchöl gebraten, Kirschtomaten und Röstbrot
12,90 €

„Wilde Vorspeise“

Hausgebeizter Rehrücken
mit Frucht-Senf,
Salatbouquet und Röstbrot
14,90 €

Salate

Salat der Saison von gemischten Blattsalaten
und verschiedenen marinierten Salaten,
unser Honig-Senfdressing, cremiger Hirtenkäse,
Kerne und Crôutons

Lütt 6,90€
Groot 12,90 €
+Hähnchenbrust 16,90 €
+ Steakstreifen 21,90 €
+ Fischfilets 18,90 €



Möhrensalat 3,50 €
Gurken-Dill-Salat 3,90 €
ColeSlaw in Curry-Dressing 4,50 €

Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2,-€

Feines aus dem Suppentopf



Fruchtig cremige Tomatensuppe
von Strauchtomaten,
mit frischen Kräutern abgeschmeckt,
Kräuterschmand und
Käse-Blätterteigstange

7,50 €

+ gegrillter Riesengarnele +4,-€



Cremige Kürbiscremesuppe mit Baconchip und
steirischem Kürbiskern-Öl

7,90 €



Hauptgänge Aus Fluss und Meer

Zarte Emden Matjes-Filet nach „Hausfrauen Art“,
mit Äpfeln, Zwiebeln und Dill in Sahnesauce,
dazu Bratkartoffeln und ein Salatbouquet
19,90€

Zanderfilet, auf der Haut gebraten,
an geschmortem Kohl mit Bacon-Chips, dazu Kleikartoffeln
24,90 €

Victoriabarschfilet auf Spinat,
Weißwein-Sauce und Bratkartoffeln
19,90 €

„Hafenliebe“
Seelachsfilet und Victoriabarschfilet mehliert gebraten,
Zitronenschnitz, Sauce Remoulade,
dazu Retrogemüse und Bratkartoffeln
27,90 €

Kutterschollen-Filets „Finkenwerder Art“ aus der Pfanne,
mit Speckstippe,
Bohnen im Speckmantel und Meersalzkartoffeln
27,90 €

Wildlachs-Filet im Baconmantel gegrillt, Sanddorn-Hollandaise,
Pfannengemüse und Kleikartoffeln
23,90 €

Vegetarisch

Cremige Pfanne aus frischen Champignons und Lauch,
mit Kroketten, Chilli-Dipp, dazu unser Salat der Saison
20,90€

Pikantes Thai-Curry,
frischem Gemüse, gerösteten Nuss-Kernen,
hausgemachtem Chilli-Dipp
und Basmati-Wild-Reis
19,90 €

Aus dem Stall und von der Weide

Lammfilets vom Lavasteingrill mit Kirschtomaten,
Speckbohnen, Rosmarinjús und Herzogin-Kartoffeln
29,90 €

“Omas Roulade”
Unsere beliebte saftige Rinderroulade,
kräftige Jús, Apfel-Rotkohl und Kleikartoffeln
22,50 €

„BBQ-Hot-Pot“
Pikantes Geschnetztes von Roastbeef, Rinderhüfte und Schweinerücken
in Pfefferrahm mit Whiskey abgelöscht,
mit milden Peperoni, roten Zwiebeln, Silberzwiebeln,
mit Kroketten und ein ColeSlaw.
Dazu Tabasco zum selber schärfen
26,90 €

Pikantes Thai-Curry mit Hähnchenbrust-Streifen,
frischem Gemüse, gerösteten Nuss-Kernen,
hausgemachtem Chilli-Dipp
und Basmati-Wild-Reis
21,90 €

Roastbeefbraten mit Sauce Bernaise,
Speck-Böhnchen und Herzoginkartoffeln
22,90 €

Entenkeule mit Sauce Orange,
Apfel-Rotkohl und Servierttenknödel
25,90 €

Grünkohl nach Smutje-Manier, Pinkel, Mettwurst und Kasseler,
dazu Bratkartoffeln und Senf
19,90 €

Schweinefilet im Baconmantel gegrillt, Pfeffer-Sauce,
Speckböhnchen, Süßkartoffel-Gnocchis
23,90 €

Überbackenes Schweinefilet mit Mango und Preiselbeeren,
Braten-Jús, Süßkartoffel-Gnocchis und unserem Beilagensalat
21,90 €

Unsere Schnitzel

„Wildschwein-Schnitzel“

Knuspriges Wild-Schweinschnitzel in
Smutjes Geheim-Panade gebacken,
dazu Champignons a la Cremé,
Bratkartoffeln

24,90 €

„Smutjes-Lieblings-Schnitzel“

Knuspriges Schnitzel vom Schweinerücken,
in Smutjes Geheim-Panade gebacken,
getrüffelte Champignon-Rahm-Sauce,
Crazy Fries

21,90 €

„Zwiebelschnitzel“

Knuspriges Schnitzel vom Schweinerücken,
in Smutjes Geheim-Panade gebacken,
mit Schmorzwiebeln,
Crazy Fries

20,90 €

Burger

Smutje´s Deich-Burger

180 g Lamm-Filet-Patty mit frischen Kräutern,
Strauchtomate, hausgemachte Aioli, Rucola, rote Zwiebeln.
Dazu ein Coleslaw und Crazy fries

19,90 €

Top-Moppel Burger 2.1

Patty aus Angus-Rinder-Hüfte und Rinder-Filet, mit Cheddar gratiniert, Spezial-
Sauce, Baconscheibe, Rucola, Zwiebeln, Strauchtomate.

Dazu ein Coleslaw und Crazy fries

22,90 €



Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2,-€



Kernig-hausgereiftes
DryAged-Angus-Beef Steak
vom Lavasteingrill,
Portweinjús, Speckbohnen, Herzoginkartoffeln.
Dazu ein Crossini mit Chimichurri.
37,90 €

Rumpsteak vom Lavasteingrill mit Schmorzwiebeln, kräftige Jús,
Speck-Böhnchen und Herzoginkartoffeln
32,90€

250 g Hüftsteak vom Angus Rind vom Lavasteingrill,
hausgemachte Kräuterbutter, Schmorzwiebeln,
Grilltomate, dazu Crazy Fries und ein ColeSlaw.
25,90€

„Madagascar-Steak“
250 gr Rumpsteak vom Lavasteingrill,
Pfeffer-Sauce, Herzoginkartoffeln
und ein Beilagensalat
34,90€

Passend dazu...

Smutjes Zwiebel-Knoblauch-Brot	4,90 €
Pfannen-Champignons	5,90 €
Mayonnaise oder Ketchup	1,00 €
Pfefferrahm-Sauce	4,90 €
Hausgemachter Aioli Dipp	3,90 €
Chimichurri, scharfer Kräuter-Chilli Dipp	3,90 €
Möhrensalat	3,90 €
Gurken-Dill-Salat	4,50 €
ColeSlaw mit cremigem Curry-Dressing	4,90 €



Winterzeit ist Wildzeit

Respektvoller und nachhaltiger Umgang ist uns als Nationalparkpartner besonders wichtig.

Dazu gehört auch der Bezug von frischem und gesundem Wild aus der Region. Wir arbeiten seit Jahren mit unserer Jägerschaft vor Ort zusammen und freuen uns, Ihnen wieder etwas Feines aus unseren Wäldern anbieten zu können.

„Wilde Vorspeise“

Hausgebeizter Rehrücken mit Frucht-Senf,
Salatbouquet und Röstbrot
12,90 €

Wildbret-Teller

Gegrillte Medallions vom Dammwild mit
Preiselbeer-Birne,
Rotkohl und Servierttenknödel
24,90 €

Wildroutout in kräftiger Jús, Preiselbeer-Birne,
Apfel-Rotkohl und Herzoginkartoffeln
19,90 €

Braten-Teller

Wildschweinbraten, Rollbraten vom Spanferkel,
Braten-Jús, Rotkohl und Salzkartoffeln
19,50 €

Wild-Burger

Hausgemachtes Pattie aus hiesigem Wildfleisch,
mit Raclettekäse, Preiselbeeren, Apfel-Rotkohl und Trüffel-Mayonaise.
Dazu Crazy fries und unser Cole Slaw
19,90 €

Fragen Sie nach unserer Dessert- und Degustifikarte!

Kleiner Käseteller mit Früchten,

Frucht-Senf-Sauce, Nussmix
und unser Haus Brot
7,90 €

Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2,-€

Lunchbuffet im Smutje

Täglich wechselnde Vorspeisen, leckere Hauptgänge mit feinen Beilagen und ein kleines Dessertangebot.

Bunte, leckere und gesunde Abwechslung auf dem Teller.

Sonntags und Montags Ruhetage.

14,90€
pro Person

SEIT 1984
Smutje
STADTHOTEL • RESTAURANT



Mittwochs
Mittags immer
Schnitzel Buffet



Stadthotel - Restaurant Smutje
Weber Hotelbetriebs GmbH

Neuer Weg 89
26506 Norden

Tel: 04931 - 94 250
Fax: 04931 - 94 2526

info@stadthotelsmutje.de
www.stadthotelsmutje.de

Für Umbestellungen und Salatänderungen berechnen wir 2,-€

Unser Frühstücksbuffet „Kommodig Frühstück“

Frühstücken Sie in unserem schönen Restaurant. Feines Frühstück vom nachhaltigen Kapitäns-Buffer inklusive Fairtrade Kaffee-Spezialitäten, Tee-Buffer und Säften! Auch als Nicht-Hotelgast, Reservierung empfohlen!

Unsere Buffet-Bestandteile:

- ⚓ ausgewählte Backwaren
ohne Backtriebmittel und Konservierungsstoffe
- ⚓ Konfitüren
- ⚓ regionaler Honig
- ⚓ feiner Aufschnitt, Schinken und Käse
- ⚓ Müsli-Ecke, Joghurts, Obstsalat,
Gemüse, Fischspezialitäten
- ⚓ Rührei, Bacon und Co
- ⚓ täglich wechselnde warme Frühstücks-Speisen
wie z.B. Grilltomaten und Champignonpfanne
- ⚓ Frühstücks-Salate
- ⚓ Sonn- und Feiertags haus-
geräucherter Fisch

Frühstück vom Buffet inklusive Fairtrade Heißgetränke und Säfte

Wochentags 07:00 bis 10:30 Uhr - 21,90 € p.P.

Wochenende und Feiertags 07:30 bis 10:30 Uhr - 26,90 € p.P. (inkl. Sekt)

Kinder zahlen nur 1,-€ pro Lebensjahr (4 - 10 Jährige)



SEIT 1984
Smutje
STADTHOTEL RESTAURANT

Partner

Nationalpark
Wattenmeer



Tel: 04931 - 94 250 ⚓ www.stadthotelsmutje.de