

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 mit 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 Bünning kümmert sich mit Ihren Kolleginnen um das Wohl der Hotelgäste und unsere Sonja zaubert mit ausgewählten Zutaten ein feines Frühstück.

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



... Ostfriesland genießen.

Aperitif

Zu Beginn etwas Prickelndes?

Smutjes Hausaperitif 0,1 l 5,90 €

Genusskomplizen-Sekt 0,1 l 5,90 €

Sektkellerei Schloss Affaltrach Deutschland 0,75 l 28,90 €
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 8,90 €

Alkoholfreier Gintonic mit alkoholfrei destilliertem Gin

Unser Lieblingscocktail

Sex im Watt 9,50€

Aprikosenlikör † Wodka † Ananassaft
Grenadine † Kirschsafte † Cranberrysaft

Ein paar Anregungen.

Mehr flüssiges Glück finden Sie in der Wein-Bier und Cocktailkarte.



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
Basilikum-Schmand

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

Klassische rote Grütze
Vanilleeis † Krokant-Streuseln ^{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	36,90 € p.P.
3-Gang vegetarisch 	32,90 € p.P.
+ Weinbegleitung mit 2 korrespondierenden Weinen (2 Gläser Wein á 0,1l).....	9,00 €

* bestellbar bis 20:00 Uhr

Vorspeisen

- Smutje-Bruschetta**  9,50€
frische Strauchtomaten mit Knoblauch und Olivenöl † Aioli
Zwiebellandbrot mit Parmesan gratiniert ^{2,3,8,16,19,20}
mit rosa gebratenem Roastbeef 13,90€
- Edler Matrosen-Schmaus** 14,90€
Variation von haubebeiztem und hausgeräuchertem Fisch
Matjes † kalter Bloody Smutje Tomate-Shot
geröstetes Zwiebel-Knorpel-Brot
- Landleben** 12,90€
Ziegen- und Schafskäse † gratiniert mit Salbei,
regionalem Honig und Bacon † Salatbouquet † Hausbrot
- Beilagensalat der Saison mit Honig-Senf-Dressing** 4,90 €
mit cremigem Schafskäse und Crôutons ^{16,20}
- Zum Snacken und Dippen** p.P. 6,90 €
Unser geröstetes Zwiebel-Knorpel-Brot von Grünhoff
mit hausgemachtem Aioli-Dipp



Suppen

- Kapitäns-Suppe** 9,80 €
edle Fischfilets † frischer Dill † frittierter Rucola † Hausbrot ^{1,2,3,8,16}
- „Bloody Smutje“**  7,90 €
fruchtige Tomatencreme † Basilikum-Schmand † Hausbrot ^{1,2,3,8,16,19,20}

Falls Sie Fragen zu den Allergenen unserer Speisen haben,
hilft Ihnen unsere Service-Crew gerne weiter.



Salate

Beilagensalat der Saison mit Honig-Senf-Dressing 4,90 €
mit cremigem Schafskäse und Crôutons ^{16,20}

„Seegras“ 15,90 €
großer Salat der Saison mit gegrillter Hähnchenbrust † Crôutons
cremigem Schafskäse † Honig-Senf-Dressing und Hausbrot ^{16,20}


„Büschchen Wind“ 19,90 €
großer Salat der Saison mit gegrilltem Lammfilet † Crôutons
cremigem Schafskäse † Honig-Senf-Dressing und Hausbrot ^{16,20}

„Kutter-Gold“ 18,90 €
großer Salat der Saison mit Pannfisch † Crôutons
Honig-Senf-Dressing und Hausbrot ^{16,20}



Vegetarisch

Ostfriesische Champignon-Lauch-Pfanne  16,90 €
mit Kartoffelgratin ^{2,3,16,20}

Vegane Thai-Curry-Pfanne  16,90 €
frisches Gemüse † Süßkartoffeln † Cashewkerne † Kräuterreis

Fisch

Ender Matjes-Stipp nach Hausfrauen Art  18,90 €
Crème-fraîche-Sauce † Apfel † Zwiebel † Dill † Gurke
Bratkartoffeln † Salatbouquet ^{3,13,16,20}

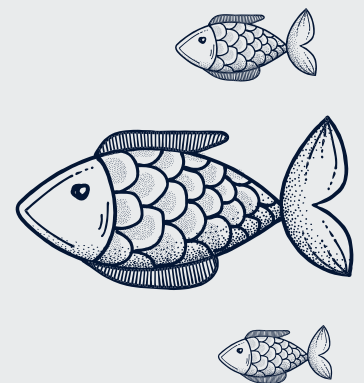
Nörder Fischerschmaus 19,50 €
ein Ender Matjesfilet † Filet Variation von hausgebeiztem
und hausgeräuchertem Lachs † Sauce Remoulade
Rührei † Salatbouquet † Bratkartoffeln ^{3,13,16,20}

Kutterschollen-Filets aus der Pfanne † Finkenwerder Art 26,90 €
mit Speckstippe † Bohnen im Speckmantel † Meersalzkartoffeln

„HAFEN-Liebe“ 27,50 €
drei verschiedene Fischfilets aus Fluss und Meer
hausgemachte Sauce Remoulade † Bratkartoffeln † Retro-Gemüse ^{2,3,16,20}

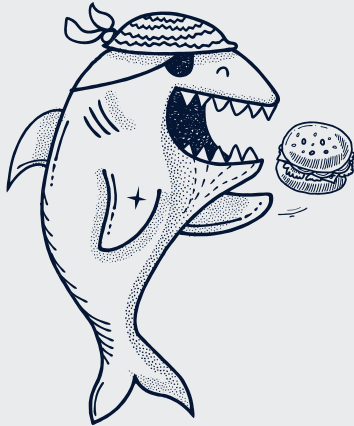
Wildlachs 18,90 €
im Baconmantel, Sanddorn-Hollandaise,
Retrogemüse um Meersalzkartoffeln

Für Erwachsene bieten wir gerne Seniorenportionen
von unseren Speisekarten für manche Gerichte an!
Wir ziehen dafür pauschal 10% ab.



Smutje's Burgerschmiede

Unsere Burger werden mit Burger-Pattys nach Hausrezept leidenschaftlich geschmiedet.



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

Smutje's Deich-Burger 19,90 €

180 g Lamm-Filet-Patty mit frischen Kräutern † Strauchtomate
Aioli † Rucola † rote Zwiebeln ^{3,16,20}

Vegan-Burger  18,50 €

gegrillte Jack-Fruit † Mango-Chili-Salsa † rote Zwiebeln
Lollo Rosso † Tomate ^{3,16,20}

Hot-Chicken-Burger 19,80 €

paniertes Hähnchenbrustfilet † Mango-Chili-Salsa
Rucola † Mango † rote Zwiebeln ^{2,3,16,20}

Smutje Royal "S" 19,90 €

saftiges U.S. Beef-Patty † Strauchtomate † Spezial-Sauce
Bacon † Cheddar † Eisbergsalat † rote Zwiebeln ^{2,3}

Lieber hausgemachte,
gebackene
Kartoffelspalten ?

Nur 2,-€ extra.

SEIT 1984
Smutje
STADTHOTEL • RESTAURANT

Umbestellungen gegen Aufpreis möglich.

Von der Weide

Unser Klassiker - mit viel Liebe nach Hausrezept

Großmutter's Rinderroulade vom Jung-Rind 21,90 €

deftige Braten-Jus † Apfelrotkohl † hiesige Kleikartoffeln
traditionell gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Senf ^{1,7,15,16,20}

**Drei gegrillte Medaillons vom Schweinefilet
im Baconmantel** 23,90 €

getrüffelte Champignon-Rahm-Sauce
Kartoffelgratin † Salat der Saison ^{2,1,3,11,15,16,19,20}

**„Smutje's Seemannsschnitzel“
vom Schweinefilet** 21,90 €

Spiegelei † Bohnen im Speckmantel † Bratkartoffeln ^{1,2,3,8,16,19,20}

knuspriges Schnitzel vom Schweinefilet 21,50 €

getrüffelte Champignon-Rahm-Sauce
Crazy Fries † Salat der Saison ^{2,3,20,16}

knuspriges Zwiebel-Schnitzel vom Schweinefilet 19,90 €

Schmelzzwiebeln † Bratkartoffeln † Salat der Saison ^{2,3,20,16}

Thai-Curry Pfanne mit Hähnchen 19,90 €

frisches Gemüse † Süßkartoffeln † Cashewkerne † Kräuterreis



Fleisch-GENUSS vom Lava-Stein Grill

Brandmeister-Teller mit ca. 300 g Steaks 26,90 €

Angus Hüftsteak † Schweinesteak † Hähnchenbrust
hausgemachte Kräuterbutter † Kartoffelspalten
Sour Cream † Salat der Saison ^{2,3,4,16,20}

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



SEIT 1984
Smutje
STADTHOTEL • RESTAURANT

Umbestellungen gegen Aufpreis möglich.

Steak - Karte



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

Wir grillen feines Grain-fed Angusbeef auf offener Flamme.
Die Rinder werden mit gutem Getreide gefüttert und unter
nachhaltiger Landwirtschaft gehalten. Unsere Gewichtsangaben
beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.^{2,3,4,16,20}

Klassik Steak

hausgemachte Kräuterbutter † Grilltomate
Bohnen im Speckmantel † Crazy Fries

mit 250 g Angus Rumpsteak	29,90 €
mit 200 g Angus Rinderfilet	34,90 €

Madagascar Steak

feurige Pfeffersauce † Grilltomate † Champignons
hausgemachte Kartoffelecken

mit 250 g Angus Rumpsteak	31,90 €
mit 200 g Angus Rinderfilet	36,90 €

Empfehlung unseres Chef-Grillers Manuel

250 g Hüftsteak vom Angus Rind
hausgemachte Kräuterbutter † Schmelzzwiebeln
Grilltomate † Bohnen im Speckmantel † Crazy Fries

„Watt´n Lamm“

gegrilltes Lammfilet in feiner Kräutermarinade
Rosmarin-Jús † Bohnen im Speckmantel † Kirschtomaten
Kartoffelgratin

Genießen Sie zu
jedem Steak
unseren
Beilagensalat für
4,90 €

Passend dazu...

Smutjes Zwiebel-Knoblauch-Brot, geröstet	3,90 €
Pfannen-Champignons	4,90 €
Mayonnaise oder Ketchup	1,00 €
Pfefferrahm-Sauce	4,50 €
Hausgemachter Aioli Dipp	3,90 €



Für unsere Lütten



Kapitän Smutje 9,90 €
hausgemachte Riesen-Fischstäbchen † Gemüse der Saison
Curly Fries † Mayonnaise oder Ketchup ³



Pipps der Piratenpapagei 9,50 €
hausgemachte Hähnchennuggets
Curly fries † Mayonnaise oder Ketchup ³



Fiete die Surfer-Möwe 9,90 €
Kinder-Burger † feines Beef-Patty † Mayo und Ketchup
Salat-Gedöns zum selbst Belegen † Curly Fries ^{3,13}

Was Süßes geht immer!

Fragen Sie nach unserer Dessert-Karte!
Die Smutje-Crew wünscht guten Appetit.

Unser Frühstücksbuffet „Kommodig Fröstük“

Frühstücken Sie in unserem schönen Restaurant. Feines Frühstück vom nachhaltigen Kapitäns-Buffet inklusive Fairtrade Kaffee-Spezialitäten, Tee-Buffet 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 hausgeräucherter 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

Umbestellungen gegen Aufpreis möglich.

Desserts

Nörder rote Grütze

mit cremigem Vanille-Eis und knackigem Krokant.....5,90 €

Lauwarmes Schokoküchlein

mit cremigem Kern † auf Ananas-Carpaccio †
frische Minze und cremigem Eis von weißem Nougat8,90 €

Hausgemachte Crème Brûlée

mit Sanddorn verfeinert † Karamell-Kruste und
frischem Obstsalat..... 8,40 €

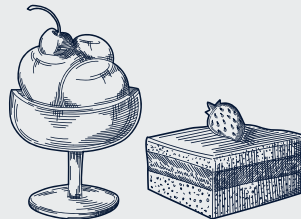
-Enthält Alkohol-

Lüttje Versuchung

1 Kugel Vanilleeis + Espresso.....3,90 €

Kinder Eis

mit 2 Kugeln cremigem Eis und Gummibärchen3,90 €









Grund zu feiern!

Gerne erstellen wir ein Angebot für Ihre Feier,
Tagung und geschlossene Gesellschaften!
Täglich Mittags, sowie abends möglich.

Sprechen Sie uns an!



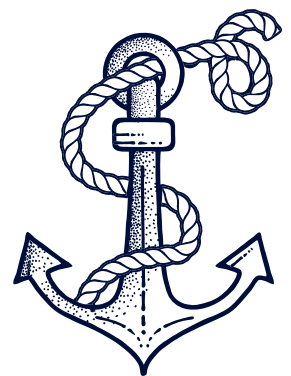
Softdrinks

Selters Mineralwasser.....	0,25 l.....	3,20 €
Selters Mineralwasser.....	0,75 l.....	6,90 €
Coca Cola, Coca Cola light, ^{1,2,3,4,6,7,9,11,12}		
Coca Cola Zero,Sprite, Fanta,	0,3 l.....	3,60 €
Spezi, ^{1,2,3,4,6,7,9,11,12} Lift Apfelschorle ²	0,5 l.....	5,30 €
Vio BIO Rhabarbersaftschorle.....	0,33 l.....	3,90 €
 Apfelsaft.....	0,2 l.....	3,50 €
 Orangensaft.....	0,2 l.....	3,50 €
 Traubensaft.....	0,2 l.....	3,50 €
 Multivitamin.....	0,2 l.....	3,50 €
 Kirschsft.....	0,2 l.....	3,90 €
 Johannisbeersaft.....	0,2 l.....	3,90 €
Obstsftschorle.....	0,3 l.....	3,90 €
Obstsftschorle.....	0,5 l.....	5,50 €
Schweppes Bitter Lemon ^{2,3,6}	0,2 l.....	3,50 €
Schweppes Ginger Ale ^{2,3,6}	0,2 l.....	3,50 €
Schweppes Tonic Water ^{2,3,10}	0,2 l.....	3,50 €
Vitamalz ⁶	0,33 l.....	3,50 €


HeiB



Tasse Kaffee ⁹	2,90 €
Becher Kaffee ⁹	3,90 €
Espresso ⁹	2,70 €
Espresso doppio ⁹	4,90 €
Espresso Macchiato ⁹	3,20 €
Tasse Cappuccino ⁹	3,70 €
Latte Macchiato ⁹	3,90 €
Tasse Milchkaffee ⁹	3,90 €
Glas Keo Tee (jede Sorte) ⁹	3,50 €
Becher Kakao ²	3,60 €



Fassbier

Köstritzer	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
Alster	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
Jever Pilsener	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
 Störtebeker BIO Nordisch-Hell <small>BRAUMANUFAKTUR</small>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €

Flaschenbier

Fragen Sie auch nach unserer Wein- und Craft-Bier-Karte



Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	3,90 €
Schöfferhofer Weizen Hell	0,5 l	5,40 €
Schöfferhofer Weizen Dunkel	0,5 l	5,40 €
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,40 €
Schöfferhofer Weizen mit Holundersirup	0,5 l	5,90 €

Aperitif

Kir Royal (mit Sekt)	0,1 l	5,90 €
GenussKomplizen Sekt	0,1 l	5,90 €
Sekthaus Schloss Affaltrach		
„Smutjes Hausaperitif“	0,1 l	4,90 €
Secco rosé Weingut Patric Rummel, Pfalz	0,1 l	4,90 €
Martini Bianco oder Rosso 15 % vol	5 cl	3,90 €
Campari Orange oder Soda 25 % vol	2 cl	5,90 €
Sandeman Sherry 15 % vol	5 cl	3,50 €
Aperol Spritz		6,90 €
Hugo		6,90 €



Spirits

„Grootheider Bittern“	2 cl	3,50 €
Korn 32 % vol	2 cl	2,20 €
Roter ^{1,2} 20 % vol	2 cl	2,00 €
Doornkaat 38 % vol	2 cl	2,90 €
Grappa Barrique 38 % vol	2 cl	4,50 €
Malteser Aquavit 40 % vol	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit 42 % vol	2 cl	3,50 €
Jubiläums Aquavit 42 % vol	2 cl	3,50 €
Fürst Bismarck 42 % vol	2 cl	3,20 €
Sambuca 40 % vol	2 cl	2,90 €
Friesengeist 56 % vol	2 cl	3,20 €

Kathis hausgemachter Eierlikör 20 % vol... 2 cl 2,50 €



Kathis hausgemachter Eierlikör bei uns im Geschäft!
0,75l Fl 15,00 €

Spirits

Fernet Branca / Menta 40 % vol.....	2 cl.....	2,90 €
Alter Schwede ¹ 35 % vol.....	2 cl.....	2,50 €
Jägermeister ¹ 35 % vol.....	2 cl.....	2,90 €
Amaretto ^{1,2} 21,5 % vol.....	2 cl.....	2,50 €
Bailey's ^{1,2,3} 17 % vol.....	2 cl.....	3,90 €
Averna ¹ 32 % vol.....	2 cl.....	3,00 €
Ramazotti ¹¹ 30 % vol.....	2 cl.....	3,00 €
Chantré Weinbrand 36 % vol.....	2 cl.....	2,50 €
Hennessy Cognac 40 % vol.....	2 cl.....	4,50 €
Southern Comfort ¹ 35 % vol.....	2 cl.....	3,90 €
Pernod ¹ 40 % vol.....	2 cl.....	3,50 €
Jim Beam ¹ 40 % vol.....	2 cl.....	2,90 €
Jack Daniel's 40 % vol.....	4 cl.....	6,50 €
Tullamore Dew 40 % vol.....	4 cl.....	6,20 €
Bacardi 38 % vol.....	2 cl.....	2,90 €



Spirits auch als Longdrink

mit Coca Cola, Fanta, Sprite, O-Saft,
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water
+ 3,00 €

SEIT 1984
Smutje
STADTHOTEL • RESTAURANT

Zusatzstoffe und Allergene

- | | | | |
|-------------------------|----------------------|---------------------------|--------------------|
| 1) Farbstoffe | 6) Schwärzungsmittel | 11) Süßungsmittel | 16) Glutenhaltig |
| 2) Konservierungsstoffe | 7) Phosphat | 12) Phenylalanin/Aspartam | 17) Schalenfrüchte |
| 3) Antioxidationsmittel | 8) Milcheiweiß | 13) gewachst | 18) Erdnuss |
| 4) Geschmacksverstärker | 9) Koffein | 14) Taurin | 19) Krebstiere |
| 5) Schwefeldioxid | 10) Chinin | 15) Nitritpökelsalz | 20) Senf |

Allergene entnehmen Sie bitte unserer Allergenmappe.

