

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 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 An zaubert mit ausgewählten Zutaten ein feines Frühstück.

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

 **Smutje** ... Ostfriesland genießen.
STADTHOTEL • RESTAURANT

Aperitif

Zu Beginn etwas Prickelndes?

Smutjes Hausaperitif	0,1 l	4,90 €
Genusskomplizen-Sekt	0,1 l	4,90 €
Sektkellerei Schloss Affaltrach Deutschland trocken ♪ brillant	0,75 l	26,90 €
Secco rosé Weingut Patric Rummel, Pfalz	0,1 l	4,90 €
Leichtes Lebensgefühl im Glas. Erfrischende Perlage ♪ Erdbeer und Himbeer in der Nase.	0,75 l	26,90 €
Gin ´n´ Tonic free SIEGFRIED		6,90 €
Alkoholfreier Gintonic mit alkoholfrei destilliertem Gin		

Unser Lieblingscocktail

Sex im Watt	7,90€
4cl Aprikosenlikör ♪ 4cl Wodka ♪ 8 cl Ananassaft	
2cl Grenadine ♪ 4 cl Kirschsafte ♪ 6 cl Cranberrysaft	

Ein paar Anregungen.

Mehr flüssiges Glück finden Sie in der Wein- 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
Croûtons

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}
28,- €

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



Suppen

Kapitäns-Suppe8,90 €
edle Fischfilets † frischer Dill † frittierter Rucola † Hausbrot ^{1,2,3,8,16}

„Bloody Smutje“ 
fruchtige Tomatencreme † Croûtons † Hausbrot ^{1,2,3,8,16,19,20}
ohne Garnele5,90 €

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

Vorspeisen

- Nordsee-Bruschetta** 7,50€
frische Strauchtomaten mit Knoblauch und Olivenöl † Aioli
Zwiebellandbrot mit Parmesan gratiniert ^{2,3,8,16,19,20}
mit 50 g Nordseekrabben.....13,50€
- Carpaccio mit fruchtigen Tomaten-Würfeln in Knoblauchöl**12,90€
Rucola † Parmesan † geröstetes Zwiebel-Knorpel-Brot
- Matrosen-Schmaus**.....13,90€
kleine Variation von Räucherlachs † Matjes † 25 g Krabben
kalter Bloody Smutje Tomate-Shot † Zwiebel-Knorpel-Brot
- Beilagensalat der Saison mit Honig-Senf-Dressing**4,90 €
mit cremigem Schafskäse und Crôutons ^{16,20}
- Zum Snacken und Dippen**.....5,90 €
Unser geröstetes Zwiebel-Knorpel-Brot mit hausgemachtem Aioli-Dipp

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



Salate

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

„Seegras“ 13,50 €
großer Salat der Saison mit gegrillter Hähnchenbrust † Crôutons
cremigem Schafskäse † Honig-Senf-Dressing und Hausbrot ^{16,20}

„Büschchen Wind“ 17,40 €
großer Salat der Saison mit gegrilltem Lammfilet † Crôutons
cremigem Schafskäse † Honig-Senf-Dressing und Hausbrot ^{16,20}

„Kutter-Gold“ 16,90 €
großer Salat der Saison mit 50 g Krabben † Crôutons
cremigem Schafskäse † Honig-Senf-Dressing und Hausbrot ^{16,20}



Vegetarisch

Ostfriesische Champignon-Lauch-Pfanne  14,90 €
mit gebackenen Süßkartoffelstäbchen ^{2,3,16,20}
dazu 50 g Nordseekrabben 19,90 €

Smokey-Gemüse-Wrap 14,90 €
Jackfruit BBQ-Sauce † Chilli-Salsa † Coleslaw*
hausgebackene Kartoffel Wedges
*gerne auch Vegan ohne Coleslaw 

Fisch

Zarte Holländische Doppel-Matjesfilets nach Hausfrauen Art 16,50 €
Crème-fraîche-Sauce † Apfel † Zwiebel
Gurke † Bratkartoffeln ^{3,13,16,20}

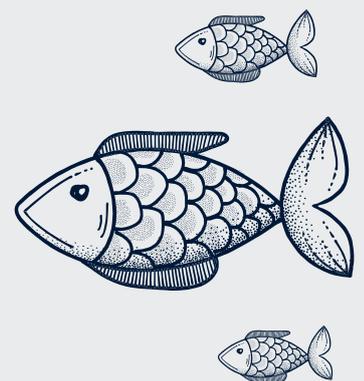
Fischerschmaus 19,90 €
Holländischer Doppel-Matjes † Räucherlachs
50 g Greetsieler Krabben † Sauce Remoulade † Rührei
Salatbouquet † Bratkartoffeln ^{3,13,16,20}

Kutterschollen Doppelfilets aus der Pfanne † Büsumer Art 24,30 €
Buttersauce † 50 g Nordseekrabben † grüne Bohnen
Meersalzkartoffeln ^{3,16,20}

Kutterschollen Doppelfilets aus der Pfanne † Finkenwerder Art ... 19,70 €
mit Speckstippe † grünen Bohnen † Meersalzkartoffeln

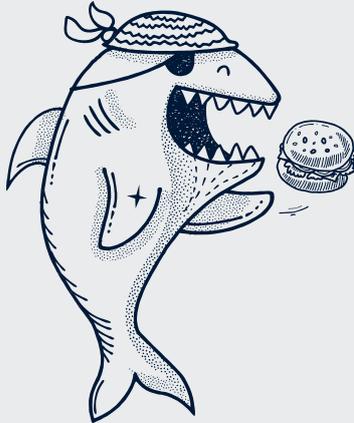
„HAFEN-Liebe“ 23,90 €
drei verschiedene Fischfilets aus Fluss und Meer
hausgemachte Sauce Remoulade † 25 g Nordseekrabben
Bratkartoffeln † Salat der Saison ^{2,3,16,20}

Für Erwachsene bieten wir gerne Seniorenportionen
von unserer Speisekarte für manche Gerichte an!



Smutje's Burgerschmiede

Unsere Burger werden leidenschaftlich geschmiedet!



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

Smutje's Deich-Burger 16,90 €

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

Veggie-Burger 14,90 €

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

Hot-Chicken-Burger 15,90 €

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

Smutje Royal "S" 17,40 €

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

Lieber hausgemachte,
gebackene Kartoffel-
spalten oder frittierte
Süßkartoffel-
stäbchen dazu?
Nur 1,-€ extra.

SEIT 1984
Smutje
STADTHOTEL • RESTAURANT

Für Umbestellungen berechnen wir 1€.

Von der Weide

Unser Klassiker - mit viel Liebe nach Hausrezept

Große hausgemachte Roulade vom Jung-Rind 17,50 €
deftige Braten-Jus † Apfelrotkohl
hiesige Kleikartoffeln ^{1,7,15,16,20}

**Drei gegrillte Medaillons vom Schweinefilet
im Baconmantel** 18,90 €
getrübte Champignon-Rahm-Sauce
Süßkartoffelstäbchen † Salat der Saison ^{2,1,3,11,15,16,19,20}

**„Smutje´s Seemannsschnitzel“
vom Schweinefilet** 22,90 €
50 g Nordseekrabben † Spiegelei
grüne Bohnen † Bratkartoffeln ^{1,2,3,8,16,19,20}

Zartes Schnitzel vom Schweinefilet 18,90 €
getrübte Champignon-Rahm-Sauce
Crazy Fries † Salat der Saison ^{2,3,20,16}

**Indisches Landhuhn in fruchtig-pikantem
Kokos-Chili-Curry** 17,50 €
exotische Früchte † Basmati-Wild-Reis † Salat der Saison ^{20,16}



Fleisch-GENUSS vom Lava-Stein Grill

Brandmeister-Teller mit ca. 300 g Steaks 22,90 €
Angus Hüftsteak † Schwein † Hähnchen
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

Für Umbestellungen berechnen wir 1€.

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
grüne Bohnen † Crazy Fries

mit 250 g Angus Rumpsteak	24,90 €
mit 200 g Angus Rinderfilet	28,90 €

Madagascar Steak

feurige Pfeffersauce † Grilltomate † Champignons
hausgemachte Kartoffelecken

mit 250 g Angus Rumpsteak	25,70 €
mit 200 g Angus Rinderfilet	29,70 €

„Watt´n Steak“ Steak

würziges Topping von Nordseekrabben † Kapern
grünem Pfeffer † Zwiebeln und Tomate † Bratkartoffeln

mit 250 g Angus Rumpsteak	29,70 €
mit 200 g Angus Rinderfilet	33,70 €

Empfehlung unseres Chef-Grillers Manuel

22,50€
250 g Hüftsteak vom Angus Rind
hausgemachte Kräuterbutter
Grilltomate † grüne Bohnen † Crazy Fries

Krimi-Lamm „Klaus-Peter Wolf“

22,90€
Lammfilet in feiner Kräutermarinade † Braten-Jús
Grüne Bohnen mit Kirschtomaten
hausgemachte Kartoffelecken

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

Passend dazu...

Smutjes Zwiebel-Knoblauch-Brot	3,90 €
Pfannen-Champignons	4,50 €
Mayonnaise oder Ketchup	0,50 €
Pfefferrahm-Sauce	3,50 €
Hausgemachter Aioli Dipp	2,50 €

Für unsere Lütten



Kapitän Smutje 9,40 €
hausgemachte Riesen-Fischstäbchen † Gemüse der Saison
Curly Fries † Mayonnaise oder Ketchup ³



Pipps der Piratenpapagei 8,40 €
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.



Desserts

Nörder rote Grütze

mit cremigem Vanille-Eis und knackigem Krokant 5,40 €

Lauwarmes Schokoküchlein

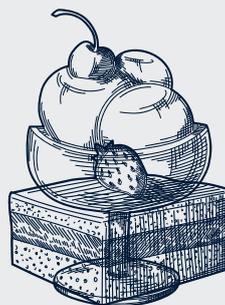
mit cremigem Kern, auf Ananas-Carpaccio,
frische Minze und cremigem Eis von weißem Nougat 7,90 €

Hausgemachte Crème Brûlée

mit Sanddorn verfeinert, Karamell-Kruste und frischen Früchten 5,90 €

Kinder Eis

mit 2 Kugeln cremigem Eis und Gummibärchen 2,90 €



Softdrinks

Selters Mineralwasser.....	0,25 l	2,80 €
Selters Mineralwasser.....	0,75 l	5,90 €
Coca Cola, Coca Cola light, ^{1,2,3,4,6,7,9,11,12}	0,3 l	3,60 €
Sprite, Fanta, Spezi, ^{1,2,3,4,6,7,9,11,12}	0,4 l	4,40 €
Lift Apfelschorle ²	0,5 l	4,90 €
Vio BIO Rhabarbersaftschorle	0,33 l	3,90 €
Vaihinger Apfelsaft	0,2 l	2,70 €
Vaihinger Orangensaft	0,2 l	2,70 €
Vaihinger Traubensaft	0,2 l	2,70 €
Vaihinger Multivitamin	0,2 l	2,70 €
Vaihinger Kirschsaff	0,2 l	2,90 €
Vaihinger Johannisbeersaft	0,2 l	2,90 €
Obstsafftschorle	0,3 l	3,90 €
Obstsafftschorle	0,5 l	4,90 €
Schweppes Bitter Lemon ^{2,3,6}	0,2 l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale ^{2,3,6}	0,2 l	2,90 €
Schweppes Tonic Water ^{2,3,10}	0,2 l	2,90 €
Vitamalz ⁶	0,33 l	2,50 €

Heiß

Tasse Kaffee ⁹	2,60 €
Becher Kaffee ⁹	3,90 €
Espresso ⁹	2,20 €
Espresso doppio ⁹	3,90 €
Tasse Cappuccino ⁹	3,10 €
Latte macchiato ⁹	3,80 €
Tasse Milchkaffee ⁹	3,80 €
Glas Keo Tee (jede Sorte) ⁹	2,80 €
Becher Kakao ²	2,90 €



Fassbier

Köstritzer	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	5,10 €
Alster	0,3 l	2,90 €
	0,4 l	3,80 €
	0,5 l	4,60 €
Jever Pilsener	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,90 €
	0,5 l	4,70 €
Radeberger Pilsner	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,90 €
	0,5 l	4,70 €

Flaschenbier



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

Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	3,50 €
Schöfferhofer Weizen Hell	0,5 l	4,90 €
Schöfferhofer Weizen Dunkel	0,5 l	4,90 €
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Schöfferhofer Weizen mit Holundersirup	0,5 l	5,40 €

Aperitif

Kir Royal (mit Sekt).....	0,1 l	4,90 €
GenussKomplizen Sekt	0,1 l	4,90 €
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	4,50 €
Sandeman Sherry 15 % vol	5 cl	3,10 €
Aperol Spritz		5,40 €
Hugo		5,90 €



Spirits

Kathis hausgemachter Eierlikör 20 % vol... 2 cl	2,50 €	
„Grootheider Bittern“	2 cl	2,90 €
Korn 32 % vol	2 cl	2,00 €
Roter ^{1,2} 20 % vol	2 cl	2,00 €
Doornkaat 38 % vol	2 cl	2,20 €
Grappa 38 % vol	2 cl	3,90 €
Mälteser Aquavit 40 % vol	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit 42 % vol	2 cl	2,90 €
Jubiläums Aquavit 42 % vol	2 cl	2,90 €
Fürst Bismarck 42 % vol	2 cl	2,80 €
Sambuca 40 % vol	2 cl	2,60 €
Friesengeist 56 % vol	2 cl	2,60 €

Spirits

Fernet Branca / Menta 40 % vol.....	2 cl.....	2,50 €
Alter Schwede ¹ 35 % vol.....	2 cl.....	2,10 €
Jägermeister ¹ 35 % vol.....	2 cl.....	2,20 €
Amaretto ^{1,2} 21,5 % vol.....	2 cl.....	2,30 €
Bailey's ^{1,2,3} 17 % vol.....	5 cl.....	3,20 €
Averna ¹ 32 % vol.....	2 cl.....	2,80 €
Ramazott ¹ 30 % vol.....	2 cl.....	2,80 €
Chantré Weinbrand 36 % vol.....	2 cl.....	2,00 €
Hennessy Cognac 40 % vol.....	2 cl.....	3,90 €
Southern Comfort ¹ 35 % vol.....	2 cl.....	3,40 €
Pernod ¹ 40 % vol.....	2 cl.....	2,90 €
Jim Beam ¹ 40 % vol.....	2 cl.....	2,50 €
Jack Daniel's 40 % vol.....	4 cl.....	6,40 €
Tullamore Dew 40 % vol.....	4 cl.....	6,20 €
Bacardi 38 % vol.....	2 cl.....	2,50 €



Spirits auch als Longdrink
mit Coca Cola, Fanta, Sprite, O-Saft,
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water
+ 2,50 €

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.