

# 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 Bunting 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** SEIT 1984 ... Ostfriesland genießen.  
STADTHOTEL • RESTAURANT

## Aperitif

Zu Beginn etwas Prickelndes?

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

Unser Lieblingscocktail

<b>Sex im Watt</b> .....	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 <sup>2,3,15,16,7,20</sup>


Klassische rote Grütze  
Vanilleeis † Krokant-Streuseln <sup>1,2,3,8,16</sup>  
28,- €

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



## Suppen

Kapitäns-Suppe .....8,90 €  
edle Fischfilets † frischer Dill † frittierter Rucola † Hausbrot <sup>1,2,3,8,16</sup>

„Bloody Smutje“   
fruchtige Tomatencreme † Croûtons † Hausbrot <sup>1,2,3,8,16,19,20</sup>  
ohne Garnele .....5,90 €

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 <sup>2,3,8,16,19,20</sup>  
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 <sup>16,20</sup>
- 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 <sup>16,20</sup>

**„Seegras“** ..... 13,50 €  
großer Salat der Saison mit gegrillter Hähnchenbrust † Crôutons  
cremigem Schafskäse † Honig-Senf-Dressing und Hausbrot <sup>16,20</sup>

**„Büschchen Wind“** ..... 17,40 €  
großer Salat der Saison mit gegrilltem Lammfilet † Crôutons  
cremigem Schafskäse † Honig-Senf-Dressing und Hausbrot <sup>16,20</sup>

**„Kutter-Gold“** ..... 16,90 €  
großer Salat der Saison mit 50 g Krabben † Crôutons  
cremigem Schafskäse † Honig-Senf-Dressing und Hausbrot <sup>16,20</sup>



# Vegetarisch

**Ostfriesische Champignon-Lauch-Pfanne** .....  ..... 14,90 €  
mit gebackenen Süßkartoffelstäbchen <sup>2,3,16,20</sup>  
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 <sup>3,13,16,20</sup>

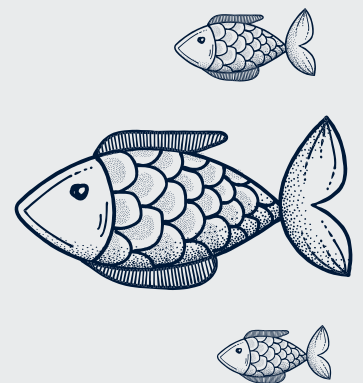
**Fischerschmaus** ..... 19,90 €  
Holländischer Doppel-Matjes † Räucherlachs  
50 g Greetsieler Krabben † Sauce Remoulade † Rührei  
Salatbouquet † Bratkartoffeln <sup>3,13,16,20</sup>

**Kutterschollen Doppelfilets aus der Pfanne † Büsumer Art** ..... 24,30 €  
Buttersauce † 50 g Nordseekrabben † grüne Bohnen  
Meersalzkartoffeln <sup>3,16,20</sup>

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

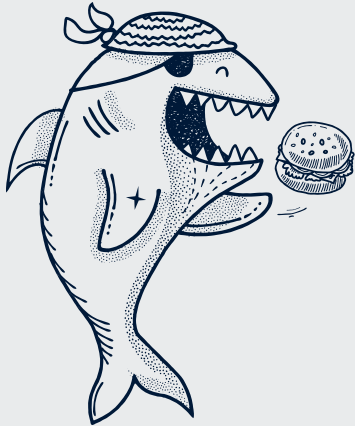
**„HAFEN-Liebe“** ..... 23,90 €  
drei verschiedene Fischfilets aus Fluss und Meer  
hausgemachte Sauce Remoulade † 25 g Nordseekrabben  
Bratkartoffeln † Salat der Saison <sup>2,3,16,20</sup>

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 <sup>3,16,20</sup>

**Veggie-Burger** ..... 14,90 €

gegrillte Jack-Fruit † Mango-Chili-Salsa † rote Zwiebeln  
Lollo Rosso † Tomate <sup>3,16,20</sup>

**Hot-Chicken-Burger** ..... 15,90 €

paniertes Hähnchenbrustfilet † Mango-Chili-Salsa  
Rucola † Mango † rote Zwiebeln <sup>2,3,16,20</sup>

**Smutje Royal "S"** ..... 17,40 €

U.S. Beef-Patty † Strauchtomate † Spezial-Sauce  
Bacon † Cheddar † Eisbergsalat † rote Zwiebeln <sup>2,3</sup>

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

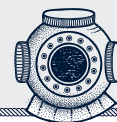
**Große hausgemachte Roulade vom Jung-Rind** ..... 17,50 €  
deftige Braten-Jus † Apfelrotkohl  
hiesige Kleikartoffeln <sup>1,7,15,16,20</sup>

**Drei gegrillte Medaillons vom Schweinefilet  
im Baconmantel** ..... 18,90 €  
getrübte Champignon-Rahm-Sauce  
Süßkartoffelstäbchen † Salat der Saison <sup>2,1,3,11,15,16,19,20</sup>

**„Smutje´s Seemannsschnitzel“  
vom Schweinefilet** ..... 22,90 €  
50 g Nordseekrabben † Spiegelei  
grüne Bohnen † Bratkartoffeln <sup>1,2,3,8,16,19,20</sup>

**Zartes Schnitzel vom Schweinefilet** ..... 18,90 €  
getrübte Champignon-Rahm-Sauce  
Crazy Fries † Salat der Saison <sup>2,3,20,16</sup>

**Indisches Landhuhn in fruchtig-pikantem  
Kokos-Chili-Curry** ..... 17,50 €  
exotische Früchte † Basmati-Wild-Reis † Salat der Saison <sup>20,16</sup>



## 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 <sup>2,3,4,16,20</sup>

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.<sup>2,3,4,16,20</sup>

## 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 <sup>3</sup>



**Pipps der Piratenpapagei** ..... 8,40 €  
hausgemachte Hähnchennuggets  
Curly fries † Mayonnaise oder Ketchup <sup>3</sup>



**Fiete die Surfer-Möwe** ..... 9,90 €  
Kinder-Burger † feines Beef-Patty † Mayo und Ketchup  
Salat-Gedöns zum selbst Belegen † Curly Fries <sup>3,13</sup>

**...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

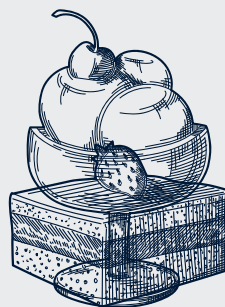
mit cremigem Kern, auf Ananas-Carpaccio,  
frische Minze und cremigem Eis von weißem Nougat ..... 7,90 €

## 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, <sup>1,2,3,4,6,7,9,11,12</sup>	0,3 l .....	3,60 €
Sprite, Fanta, Spezi, <sup>1,2,3,4,6,7,9,11,12</sup>	0,4 l .....	4,40 €
Lift Apfelschorle <sup>2</sup>	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 <sup>2,3,6</sup>	0,2 l .....	2,90 €
Schweppes Ginger Ale <sup>2,3,6</sup>	0,2 l .....	2,90 €
Schweppes Tonic Water <sup>2,3,10</sup>	0,2 l .....	2,90 €
Vitamalz <sup>6</sup>	0,33 l .....	2,50 €

# Heiß

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

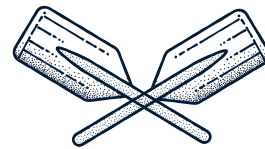


Fragen Sie auch nach unserer Wein- und Craft-Bier-Karte

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 €
<b>GenussKomplizen Sekt</b> .....	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 €
<b>Martini Bianco oder Rosso</b> 15 % vol .....	5 cl .....	3,90 €
<b>Campari Orange oder Soda</b> 25 % vol .....	2 cl .....	4,50 €
<b>Sandeman Sherry</b> 15 % vol .....	5 cl .....	3,10 €
<b>Aperol Spritz</b> .....		5,40 €
<b>Hugo</b> .....		5,90 €



# Spirits

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

# Spirits

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