

★★★★

Altes Zollhaus
HORUMERSIEL

Vorweg

Kräftige Rinderbrühe € 5,90
mit eigener Einlage & Gemüsestreifen

Ostfriesische Birnensuppe € 6,20
mit Speck im Töpfchen serviert

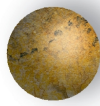
Helgoländer Krustentiersuppe € 6,90
nach altem Fischerrezept
mit Nordseekrabben & Schlagrahm



Bruschetta € 6,90
ofenfrisches Baguette mit Tomaten-Zwiebelwürfeln
und frischen Kräutern
für 2 Personen € 10,50

Nordseebruschetta € 12,90
Nordseekrabben, Wachtelei, Sahne-Meerrettich und
marinierte Wildkräuter auf geröstetem Bauernbrot

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro, inkl. gesetzl.
MwSt. und Bedienung



★★★★

Altes Zollhaus
HORUMERSIEL

Vegetarische Gerichte & Salate

Beilagensalat € 4,50
saisonaler Salat mit Honig-Senf-Dressing

Großer Salat mit Fischfiletstreifen € 14,90
bunter saisonaler Salat mit gebratenen
Fischfiletstreifen & Honig-Senf-Dressing

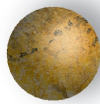
Brotsalat € 14,90
geröstetes Brot mit Rohkost & mediterranem
Gemüse, dazu Parmesan



Pilzrisotto € 13,60
mit confierten Tomaten & Wildkräutern
Pilzrisotto vegan mit Mandelmilch € 14,90

Gemüse-Bandnudelpfanne € 13,90
Bandnudeln in Knoblauchöl, mediterranes
Gemüse & Kirschtomaten

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro, inkl. gesetzl.
MwSt. und Bedienung



★★★★

Altes Zollhaus

HORUMERSIEL

Zollhaus – Spezialitäten

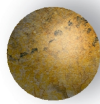
- Oma Antjes Fischpfanne** € 22,90
goldbraun gebratene Fischfilets auf herzhaften
Bratkartoffeln & frischem saisonalen Gemüse, dazu
Krustentiersauce & Nordseekrabben
- Edelfischteller „Altes Zollhaus“** € 24,50
Zanderfilet, Scampi mit Mandelbutter, Lachsfilet mit
Krustentiersauce, Heilbuttfilet mit Rotwein-
Preiselbeersauce, dazu goldbraune Herzoginkartoffeln
- Zanderfilet, gebraten** € 19,50
mit Dijon-Senfsauce, confierten Tomaten, saisonalem
Gemüse & Kartoffelnocken



Große Nordseescholle

- Müllerin Art** € 16,90
mit Salzkartoffeln & Buttersauce
- Finkenwerder Art** € 21,50
mit Nordseekrabben, Speck & Zwiebeln überzogen,
dazu Bratkartoffeln

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro, inkl. gesetzl.
MwSt. und Bedienung



★★★★

Altes Zollhaus
HORUMERSIEL

Hauptsache Fisch

Matjesvariation € 15,40
mild eingelegte Filets vom Räucher-, Emden- & Sherry- Matjes mit pikanten Saucen, Bratkartoffeln & Speckbohnen

Seeräuberteller € 16,90
eingelegte Bratheringsfilets, zartes Matjesfilet & Nordseekrabben, dazu Bratkartoffeln

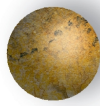


Seesternteller € 17,30
verschiedene Sorten Bratfischfilets nach Tagesvorrat mit Zitronenschaum & Röstkartoffeln
für 2 Personen € 32,60

Knurrhahnfilets, gebraten € 16,50
mit Dijon-Senfsauce, confierten Tomaten, Wurzelgemüse und Kartoffelnocken

Heilbuttfilet in Eihülle € 17,90
mit Rotwein- Preiselbeeren, Wildkräutern und Kartoffelnocken

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro, inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung



★★★★

Altes Zollhaus
HORUMERSIEL

Schollenfilets

Müllerin Art	€ 15,40
mit Salzkartoffeln & Buttersauce	
als kleine Portion	€ 12,90
Hafenmeister Art	€ 19,40
mit Nordseekrabben in Krustentiersauce	
dazu Salzkartoffeln	
als kleine Portion	€ 16,90
Finkenwerder Art	€ 19,90
mit Nordseekrabben, Speck & Zwiebeln überzogen,	
dazu Bratkartoffeln	
als kleine Portion	€ 17,40



Beilagensalat	€ 4,50
saisonaler Salat mit Honig-Senf-Dressing	

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro, inkl. gesetzl.
MwSt. und Bedienung



★★★★

Altes Zollhaus
HORUMERSIEL

Hauptsache Fleisch

Schlemmerpfännchen	€ 16,90
Schweinefiletmedaillons und Schweinerückensteak mit Rahmchampignons, Speckbohnen & Bratkartoffeln	
Schweinefilet „Madagaskar“	€ 17,80
Medaillons vom Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce, Herzoginkartoffeln & mediterranem Ofengemüse	
für 2 Personen	€ 33,60
als kleine Portion	€ 15,30



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein	€ 13,40
mit Zitronenecken & Bratkartoffeln	
Rahmschnitzel vom Schwein	€ 15,90
mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu Bratkartoffeln	
Friesenschnitzel vom Schwein	€ 19,80
mit Nordseekrabben, Spiegelei & Bratkartoffeln	



Putensteak	€ 16,50
mit frischen Früchten in Curry-Rahm, Bandnudeln & Wildkräutern	

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro, inkl. gesetzl.
MwSt. und Bedienung

Biofleisch aus ostfriesischem Lande.....



Premium-Fleisch von blonden Kühen

Massentierhaltung lehnt Torsten Gersch kategorisch ab. Gemeinsam mit dem Landwirt Theo Schneider aus Großefehn zeigt der Rinderzüchter aus Varel, dass es auch anders geht: Die Beiden züchten artgerecht gehaltene

Blonde d'Aquitaine-Rinder. Es ist eine noch junge Rasse, die Tiere stammen ursprünglich aus Frankreich, sind aber inzwischen weltweit begehrt. Ihr Fleisch gilt als absolutes Premium-Produkt: Mager, zart marmoriert, im Geschmack unübertroffen.

Es schmeckt kräftiger und ist auch etwas fester.

Der Cholesteringehalt ist sehr niedrig, der Anteil an Omega-3-Fettsäuren, Vitaminen und Eisen besonders hoch.

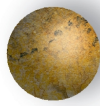
Im Sommer stehen die Rinder auf der Weide, im Winter kommen sie in den offenen Laufstall. Jedes Tier hat rund zehn Quadratmeter zur Verfügung. „Das entspricht einem überbezahlten WG-Zimmer in einer beliebten Großstadt und ist weit mehr, als viele Biosiegel vorschreiben“.

Jegliche Chemie in der Fütterung ist tabu.

„Gesunder Boden, gesunde Tiere, gesunde Menschen“

Das leckere Fleisch der blonden Rinder von Gersch und Schneider gibt es ab sofort auch hier exklusiv in unserem Hause.





★★★★

Altes Zollhaus
HORUMERSIEL

Von Rind & Lamm

Liebe Gäste, wir möchten im Vorfeld darauf hinweisen
das ein gutes Rinder-Steak 20-30 Minuten
reine Zubereitungszeit benötigt.



Bio-Steaks (vom Schipper-Hof) Oder Mareño - Steaks (direkt aus Argentinien)

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

mit frischer Kräuterbutter	Ca. 250g Ca. 180g	€ 25,50 (Bio) € 22,50 (Bio)	€ 22,50 (Mareño) € 19,50 (Mareño)
mit Zwiebel- Champignon Gemüse	Ca. 250g Ca. 180g	€ 27,50 (Bio) € 24,60 (Bio)	€ 24,60 (Mareño) € 21,60 (Mareño)
Mit grüner Pfeffersauce	Ca. 250g Ca. 180g	€ 26,80 (Bio) € 23,80 (Bio)	€ 23,80 (Mareño) € 20,80 (Mareño)

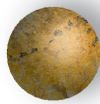
Alle Rumpsteaks sind in diesen Zubereitungen auch gerne
als Rinderfilet erhältlich. Der Aufpreis beträgt € 5,00

Beilagen zu unseren Steaks:

eine Portion Kartoffelnocken	inklusive
eine Portion Bratkartoffeln	inklusive
eine Portion Pommes Frites	inklusive
eine Portion Herzoginkartoffeln	inklusive
eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark	Aufpreis € 2,00



Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro, inkl. gesetzl.
MwSt. und Bedienung



★★★★

Altes Zollhaus

HORUMERSIEL

Von Rind & Lamm

Chateau Briand

ca. 250g Rinderfilet pro Person am Stück rosa gebraten,
umlegt mit frischem Gemüse der Jahreszeit,
verschiedene Saucen und regionalen Kartoffelbeilagen
am Tisch tranchiert und vorgelegt

Ab 2 Personen (oder mehr) Preis pro Person (Maredo) € 30,50
Preis pro Person (Bio) € 33,50

Filet vom Salzwiesenlamm

mit frischer Kräuterbutter, Ofengemüse
und Herzoginkartoffeln

€ 19,00

Als Pfanne für 2 Personen

€ 36,00

Als kleine Portion

€ 16,00

knackig frischer Beilagensalat

Salate der Saison mit unserem
leckerem Honig-Senf Dressing
€ 4,50

Unsere Kartoffelprodukte beziehen wir ungeschwefelt und
ohne Konservierungsstoffe hier aus Ostfriesland
direkt vom Hubertushof von „Bauer Jan-Wilhelm“.

Diese auf dem schweren Küstenboden geernteten
Kartoffeln nennt man Kleikartoffeln.

Und damit sie richtig gut schmecken, servieren wir am liebsten
die kleinen Drillinge noch in Ihrer nährstoffreichen Schale.



Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro, inkl. gesetzl.
MwSt. und Bedienung

HeimatGenuss – Menü

heimatlicher Aperitif



Wildkräutersalat

mit Croutons & frischen Nordseekrabben
in hausgemachtem Essig-Öl-Dressing



Gebratenes Zanderfilet

mit Zitronen-Buttersoße und Spinatbett,
dazu Bratkartoffeln aus Kleikartoffeln

oder

Gebratenes Rumpsteak vom Bio Rind

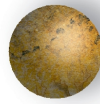
mit Jus, Wurzelgemüse
und Kartoffelkräpfen



Dunkles Schokoladenmousse

auf Sanddornsauce, mit Rumrosinen
und Bourbonvanilleeis

€ 30,00



★★★★

Altes Zollhaus
HORUMERSIEL

Dessert

Unsere Minis im Glas

Schokoladenmousse	€ 3,50
Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren	€ 3,90
Tiramisu	€ 3,90

Rote Grütze

warm und fruchtig, mit zart schmelzender Bourbon-Vanilleeiscrème	€ 4,90
--	--------

Krokanti

eine große Kugel Vanilleeiscrème umhüllt mit feinem Krokantstreusel auf Amarettospiegel und Sahnetupfer	€ 4,50
---	--------

Dessertvariation

Eine köstliche Variation verschiedener Desserts Immer neu und anders – lassen Sie sich überraschen	€7,20
für 2	€13,20

Heiß und kalt

Ein Espresso in einer großen Tasse, dazu eine Kugel Latte-Macchiato-Eiscrème (die Kugel in den Espresso schubsen und genießen)	€3,90
--	-------

oder lieber einen schönen Digestif ?

Sollten Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben,
reichen wir Ihnen gerne eine entsprechend deklarierte Karte.
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung