



★★★★

*Altes Zollhaus*  
HORUMERSIEL

## Vorweg

Kräftige Rinderbrühe € 6,20  
Klößchen & Gemüsewürfel

Tomatisierte Fischsuppe € 5,90  
mit frischen Kräutern

Helgoländer Krustentiersuppe € 7,20  
nach altem Fischerrezept  
mit Nordseekrabben



Bruschetta € 6,90  
ofenfrisches Baguette mit Tomaten-Zwiebelwürfeln,  
frischen Kräutern, Parmesan und Balsamico  
für 2 Personen € 11,50

Bruschetta Variation € 12,90  
Bruschetta klassisch mit Tomatenwürfeln,  
Speck-Zwiebel-Chili und Krabben-Cocktail

3 Garnelen vom Grill € 13,50  
Black-Tiger-Garnelen mit Aioli und Baguette  
zusätzliche Garnele € 3,50

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



★★★★

*Altes Zollhaus*  
HORUMERSIEL

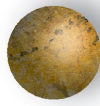
## Vegetarische Gerichte & Salate

Beilagensalat saisonaler Salat mit Honig-Senf-Dressing	€ 4,50
Großer Salat mit gebratenen Fischfilets bunter saisonaler Salat mit gebratenen Fischfiletstreifen & Honig-Senf-Dressing	€ 14,90
alternativ mit Putenbrust	€ 14,90
oder Rinderfiletspitzen ca.120g	€ 16,90



Bandnudeln mit Tomatenragout, Pesto und Parmesan	€11,90
Weißweinrisotto mit Champignons, Tomatenwürfeln & Parmesan	€ 13,60
Gemüse „Strammer“ Max geröstetes Bauernbrot mit Tomaten-Frischkäsecreme, buntem Gemüse und Spiegelei	€ 13,90

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



★★★★

*Altes Zollhaus*  
HORUMERSIEL

## Zollhaus – Spezialitäten

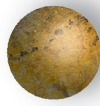
<b>Oma Antjes Fischpfanne</b>	€ 24,90
goldbraun gebratene Fischfilets mit Krustentiersoße, Krabben, Saisonales Gemüse und Bratkartoffeln	
<b>Fischteller „Altes Zollhaus“</b>	€ 25,80
verschiedene gebratene Fischfilets mit Garnele, Preiselbeer- und Krustentiersauce, Gemüsekorbchen und Herzoginkartoffeln	
<b>Für 2 Personen</b>	€ 49,60



### Große Nordseescholle

<b>Müllerin Art</b>	€ 18,90
mit Salzkartoffeln & Buttersauce	
<b>Finkenwerder Art</b>	€ 23,50
mit Nordseekrabben, Speck & Zwiebeln überzogen und Bratkartoffeln	

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



★★★★

*Altes Zollhaus*  
HORUMERSIEL

## Hauptsache Fisch

### Matjesvariation

mild eingelegte Filets vom Räucher-, Emden- & Sherry- Matjes mit verschiedenen Dips, Bratkartoffeln & Speckbohnen

€ 16,40

### Seeräuberteller

eingelegte Bratheringsfilets, zartes Matjesfilet & Nordseekrabben, dazu Bratkartoffeln

€ 17,90

### Bratheringsfilets

eingelegte Bratheringsfilets, rote Zwiebeln und Bratkartoffeln

€ 15,90



### Heilbuttfilet in Eihülle

Rotwein- Preiselbeeren, saisonales Gemüse und Herzoginkartoffeln

€ 19,90

### Schollenfilets

#### Müllerin Art

mit Salzkartoffeln & Buttersauce  
als kleine Portion

€ 17,40

€ 14,90

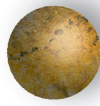
#### Finkenwerder Art

mit Nordseekrabben, Speck & Zwiebeln überzogen,  
dazu Bratkartoffeln  
als kleine Portion

€ 21,90

€ 19,40

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



★★★★

*Altes Zollhaus*  
HORUMERSIEL

## Von Rind & Lamm

### Bio-Steaks, direkt aus Deutschland oder Steaks aus Argentinien

*Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht*

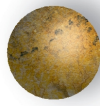
mit frischer Kräuterbutter	Ca. 250g Ca. 180g	€ 26,50 (Bio) € 23,50 (Bio)	€ 24,50 (Argent.) € 21,50 (Argent.)	Ca. Ca.
mit Zwiebel- Champignongemüse	Ca. 250g Ca. 180g	€ 28,60 (Bio) € 26,60 (Bio)	€ 26,60 (Argent.) € 24,60 (Argent.)	Ca. Ca.
mit grüner Pfeffersauce	Ca. 250g Ca. 180g	€ 27,80 (Bio) € 24,80 (Bio)	€ 25,80 (Argent.) € 22,80 (Argent.)	Ca. Ca.

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

### Beilagen zu unseren Steaks:

eine Portion Kroketten	inklusive
eine Portion Bratkartoffeln	inklusive
eine Portion Pommes Frites	inklusive
eine Portion Herzoginkartoffeln	inklusive
eine Ofenkartoffel mit Kräuterdip	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 hausgemachten Kartoffelbeilagen  
am Tisch tranchiert und vorgelegt

Ab 2 Personen (oder mehr) Preis pro Person (Argent.) € 32,50  
Preis pro Person (Bio) € 35,50

### Filet vom Salzwiesenlamm

mit frischer Kräuterbutter, Grillgemüse  
und Herzoginkartoffeln

€ 20,50

Für 2 Personen

€ 39,00

Als kleine Portion

€ 18,00

### knackig frischer Beilagensalat

Salate der Saison mit unserem  
leckeren 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



★★★★

*Altes Zollhaus*  
HORUMERSIEL

## Von glücklichen Landschweinen und Puten

### Das kleine „Schlemmerpfännchen“

Schweinefiletmedaillons und Schweinerückensteak,  
Rahmchampignons, Speckbohnen & Bratkartoffeln

€ 17,90

### Schweinefilet „Madagaskar“

Medaillons vom Schweinefilet, grüne Pfeffersauce,  
Herzoginkartoffeln & Grillgemüse

€ 18,80

Als große Platte für 2 Personen

€ 35,60

Als kleine Portion

€ 16,30

### Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Zitronenecken & Bratkartoffeln

€ 14,40

### Rahmschnitzel vom Schwein

mit Champignonrahmsauce,  
dazu Bratkartoffeln

€ 16,90

### „Friesenschnitzel“

Schweineschnitzel mit Nordseekrabben,  
Spiegelei & Bratkartoffeln

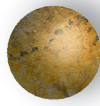
€ 18,90

### Putenbruststeaks gebraten

mit Gemüsecurry, Pesto-Bandnudeln

€ 17,50

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



★★★★

*Altes Zollhaus*  
HORUMERSIEL

## Dessert

### Unsere Minis im Glas

Schokoladenmousse	€ 3,90
Mascarponecreme mit Früchten der Saison	€ 4,50
Tiramisu	€ 4,50

### Rote Grütze

warm und fruchtig mit zart schmelzender Bourbon-Vanilleeiscreme	€ 5,90
---	--------

### Krokanti

eine große Kugel Vanilleeiscreme umhüllt mit feinem Krokantstreuseln auf Amarettospiegel	€ 5,90
--	--------

### Dessertvariation

Variation verschiedener Desserts- lassen Sie sich überraschen	€ 8,50
für 2 Personen	€ 15,50

### Heiß und kalt

Espresso mit einer Kugel Latte-Macchiato-Eiscreme (die Kugel in den Espresso schubsen und genießen)	€ 4,50
---	--------

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