



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## Vorweg

### Kräftige Rinderbrühe

Klößchen & Gemüsewürfel

3, 5, 17, 22, 25,

€ 6,20

### Horumersieler Krabbensuppe

mit Sahnehaube, Dill und Krabben

1, 2, 4, 5, 8, 16, 18, 20, 22, 23, 25, 27

€ 8,20

### Bruschetta

ofenfrisches Baguette mit Tomaten-Zwiebelwürfeln,  
frischen Kräutern, Parmesan und Balsamico

1, 2, 6, 8, 14, 15, 20, 21

€ 7,50

### Garnelen in Thymian- Chilibutter

gebraten mit Knoblauchbaguette und Salatgarnitur

3, 8, 14, 15, 16, 21

€ 14,90

### Beilagensalat

Salate der Saison mit Honig-Senf-Dressing

€ 4,90



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## Fisch

### 3 Emden Matjesfilets mit Hausfrauensoße

Bratkartoffeln und Salatgarnitur

1, 2, 4, 8, 14, 17, 18, 20

€ 16,90

### Großer Salat mit gebratenen Fischfilets (auch mit Putensteak möglich)

Bunter Saisonaler Salat mit gebratenen Fischfilets  
und Honig-Senf-Dressing

1, 14, 15, 17, 18, 23, 25

€ 18,90

### „Captains Teller“

Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, Nordseekrabben,  
Bratkartoffeln und Beilagensalat

1, 2, 5, 8, 14, 15, 16, 18, 20, 23, 25, 27

€ 18,90

### „Oma Antje“ Fischteller

Goldbraun gebratene Fischfilets mit Krustentiersoße, Krabben,  
Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln

1, 2, 5, 8, 14, 15, 16, 18, 20, 23, 25, 27

€ 25,90

### Gebratenes Rotbarschfilet

mit Ziegenfrischkäse, gebratenem Blumenkohl und Pestonudeln

8, 20

23,90€

### Gebratene Schollenfilets mit Salz- oder Bratkartoffeln

mit Buttersoße

8, 15, 17, 18

€ 18,40

mit Krabben und Speckstippe

8, 15, 17, 18

€ 22,90

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## Fleisch

### Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Bratkartoffeln (auch mit Pommes möglich)

2, 3, 5, 7, 8, 15, 17, 20, 22, 25

€ 17,90

### „Friesenschnitzel“

Schweineschnitzel mit Nordseekrabben, Spiegelei,  
Bratkartoffeln (auch mit Pommes möglich)

7, 8, 15, 16, 17

€ 21,50

### Schweinefilet „Madagaskar“

Medaillons vom Schweinefilet, grüner Pfeffersauce,  
Frühlingsgemüse und Herzoginkartoffeln

1, 2, 4, 5, 7, 8, 15, 17, 20, 22, 25

€ 21,90

### Lammfilets

mit frischer Kräuterbutter,  
Frühlingsgemüse und Herzoginkartoffeln

3, 8, 17, 20, 25

€ 26,90

### Bauer & Metzger Rumpsteak 200g

mit frischer Kräuterbutter und Pommes

3, 8, 20, 25

€ 26,90

### Bauer & Metzger Rumpsteak 200g

mit grüner Pfeffersauce, Bratkartoffeln

1, 2, 4, 5, 7, 20, 22, 25

€ 27,80

Alle Rumpsteaks sind auch als Filetsteak erhältlich. Aufpreis: 10,00 €



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## **Pfifferlinge, Vegi und Co**

Pfifferlings Suppe mit Pumpernickel Croutons  
€ 7,50

### **Vegan**

#### **Kichererbsen-Pfanne**

mit Süßkartoffeln und frischen Kräutern  
€ 15,90

#### **Waldpilzsalat**

mit Falafelbällchen, Aioli  
€ 13,90

#### **Pfifferlinge in Kokos-Curryrahm**

dazu Kräuter Reis  
€ 18,50

### **Vegetarisch**

#### **Rosmarin-Gnocchi**

mit Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten  
€ 19,90

#### **Bandnudeln mit Rahmpfifferlingen**

frischem Rucola und gehobeltem Parmesan  
€ 18,90

## **Frisch sautierte Pfifferlinge**

mit Ofenkartoffel und Kräuterdip € 15,50

mit Lammfilet und Bratkartoffeln € 28,90

mit Rumpsteak 180g und Bratkartoffeln € 31,80

mit Schweinemedallions und Herzoginkartoffeln € 23,50

mit Kabeljau und Bratkartoffeln € 25,90



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

# Zollhaus-Burger

## Lachsburger

Gebratenes Lachsfilet, Rote Bete-Meerrettichsoße,  
jungem Blattspinat, Roten Zwiebeln, Tomate, Gurke  
und Pommes

€ 16,90

## Rindfleischburger

würzige Soße, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Salatmix  
Rinderhacksteak und Pommes

€ 15,90

## „Surf und Turf“ Burger

Rinderhacksteak mit Garnele, würzige Soße, Gurke, Tomate  
Salatmix, Rote Zwiebeln und Pommes

€ 17,90

## Vegetarische Burger

Gemüsefrikadelle, Guacamole  
Gurke, Tomate, Salatmix und Pommes

€ 15,70

Aufpreis für Süßkartoffelsticks

€ 3,50



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

# Dessert

## Unsere Minis im Glas

### Schokoladenmousse

8,17,19,20,21

€ 3,90

### Mascarponecreme mit Früchten der Saison

8,17,19,20,21

€ 4,50

### Rote Grütze

warm und fruchtig

mit zart schmelzender Bourbon-Vanilleeiscreme

8,17,19,20,21,25

€ 5,90

#### Erklärung Zusatzstoffe

- |   |  |
|---|--|
| 1. mit Farbstoff(en)  | 16. Krebstiere und Krebserzeugnisse  |
| 2. mit Konservierungsstoff(en)  | 17. Eier und Eierzeugnisse   |
| 3. mit Antioxidationsmittel   | 18. Fisch und Fischerzeugnisse   |
| 4. mit Geschmacksverstärker(n)  | 19. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  |
| 5. mit Schwefeldioxid   | 20. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)                                  |
| 6. mit Schwärzungsmittel  | 21. Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Pistazien, div. Nüsse)                                 |
| 7. mit Phosphat   | 22. Sellerie und Sellerieerzeugnisse   |
| 8. mit Milcheiweiß  | 23. Senf und Senferzeugnisse   |
| 9. koffeinhaltig  | 24. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse   |
| 10. chininhaltig  | 25. Schwefeldioxid und Sulfite (bei mehr als 10mg/kg)<br>ausgedrückt als SO <sub>2</sub> |
| 11. gewachst  | 26. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 12. mit Taurin  | 27. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  |
| 13. enthält eine Phenylalaninquelle   |  |
| 14. mit Süßungsmittel   |  |
| 15. glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse |  |

#### Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontaminationen

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

# Getränke

## Aperitif

		€
<b>Appléritif (alkoholfrei)</b> erfrischend, mit Aromen von Apfel und Rose	20 cl	5,50
<b>Cuvée aus Weinbirnen</b>	20 cl	5,50
<b>Lillet Wild Berry</b>	20 cl	6,50
<b>Andalü Splish</b> Sanddornlikör mit Perlwein	10 cl	4,90
<b>Aperol Spritz</b>	20cl	6,50
<b>Hugo</b> mit Bio Winzerperlwein vom Weingut Hemer 2,5	20 cl	6,50
<b>Porto Fogo Portwein</b> full ruby Port 2,5	5 cl	3,80
<b>Sandemann Sherry</b>		
Dry Seco, Medium Dry oder Rich Golden 1,5	5 cl	3,80
<b>Martini Vermouth</b> seco, bianco, d`oro oder rosso 5	5 cl	3,30
<b>Campari</b> mit Orangensaft	4 cl	4,90
<b>Sekt Chardonnay brut, Ecovin vom Sektgut Hemer 5</b>		
Glas	10 cl	3,90
- mit Aperol 1,10	10 cl	5,30
- mit Bio-Johannisbeer-Liqueur 15	10 cl	5,30
Flasche 5	0,75l	27,90

## Champagner Moët Brut Imperial

0,75l 69,90

## Alkoholfreie Getränke

<b>Friesisch Urquell</b> – unser hauseigenes Wasser		
- frisch gezapft und in der Karaffe serviert –	0,2l	2,00
	0,5l	3,80

**Selters medium oder naturell (still)** 0,25l 2,80

0,75l 6,50

**Sinalco Cola** 1,9 oder light 1,9,13,14 0,3l 3,50

**Sinalco Orange** 1,3 0,3l 3,50

**Sinalco Zitrone** 2,3 0,3l 3,50

**Spezi** 1,9,3 0,3l 3,50

**Friesen-Eistee**, Schwarz- & Pfefferminztee mit Zitrone 0,3l 3,90

0,2l 0,4l

**Schweppes Bitter Lemon** 3,10 2,50 4,50

**Schweppes Tonic Water** 3,10 2,50 4,50

**Schweppes Ginger Ale** 1,3 2,50 4,50

**Fruchtsäfte** aus dem Hause Auricher Süßmost 0,2l 0,4l

**Apfel naturtrüb 3 & ungezuckert**, 2,40 4,40

**Orange, Traube, Kirsche, Tomate** 2,2,

**Banane, KiBa, Rhabarber**

**als Schorle** 2,20 4,30



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## Bierspezialitäten vom Fass

		€
<b>Jever Pilsener</b> 15	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,40
<b>Radeberger Pilsener</b> 15	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,40
<b>Alster, Pils mit Zitronenlimonade</b> 2,3,15	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,40
<b>Hövels Dunkel</b> 15	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,50
<b>Glas Krefelder</b> Hövels mit Cola 1,9,15	0,3 l	3,50
<b>Glas Bierbowle</b> Hövels mit Erdbeeren 15	0,3 l	4,80

## Flaschenbier

<b>Jever Fun alkoholfrei</b> 15	0,33 l	3,50
<b>Jever Fun Zitrone alkoholfrei</b> 15	0,33 l	3,50
<b>Büble Hefeweizen</b> 15	0,50 l	4,80
<b>Büble Alkoholfreies Weizen</b> 15	0,50 l	4,80
<b>Büble Dunkles Weizen</b> 15	0,50 l	4,80
<b>Malzbier</b> 15	0,33 l	3,20

## Grand Cafés

aus fair gehandeltem, biologisch angebautem Kaffee und frisch für Sie in unserer Siebträgermaschine zubereitet

<b>Tasse</b> 9	2,50
<b>Becher</b> 9	3,90
<b>Die große Kanne (ca. 5-6 Tassen)</b> 9	10,90
<b>Milchkaffee</b> 9,20	3,90
<b>Latte Macchiato</b> 9,20	3,90
<b>Cappuccino</b> 9,20	3,40
<b>Cortado (kräftiger Espresso mit Milchschaum)</b> 9,20	3,30
<b>Espresso</b> 9	2,60
<b>Espresso Doppio (doppelter Espresso)</b> 9	4,40

## Kaffees mit Schuss

<b>Original „Irish Coffee“</b>	5,50
mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahne 1,9,20	
<b>„Pharisäer“</b>	5,50
mit Jamaika Rum und Sahne 1,9,20	
<b>„Café Amaretto“</b>	5,50
mit Mandellikör und Sahne 1,9,20,21	
<b>„Holländischer Kaffee“</b>	5,50
mit Eierlikör und Sahne 1,9,15,17,20	

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung





ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## Tee

Höchste Teequalität aus dem Hause Thiele

Friesentee im Kännchen und auf dem Stövchen serviert

**Friesentee** €  
mit Kandis und Sahne 20 5,50

**Friesentee**  
mit 4 cl Jamaika-Rum 1,20 7,00

Edle Tees aus aller Welt im Becher serviert

**Friesentee** 3,30

**Earl Grey** 3,30

**Darjeeling** 3,30

**Kamillentee** 3,30

**Pfefferminztee** 3,30

**Bio Feinschmecker Kräutertee** 3,30

**Feines Früchtchen Erdbeer-Himbeer** 3,30

**Rooibusch Sahne Toffee** 3,30

**Grüner Tee Sencha** 3,30

**Grüner Tee Sencha Mango** 3,30

**Aufpreis Stövchen** € 2,00

## Schokolade, heiß serviert

**Becher Vollmilchschokolade** 20 3,50

**Becher dunkle Schokolade (leicht herb)** 20 3,50

**Becher Kinderkakao, heiß oder kalt** 20 3,00

**Portion Sahne zur Schokolade** 20 0,50

## Schoko mit Schuss.....

**Schoko „Friesisch“** 5,50

dunkle Schokolade mit Moorgeist und Sahne 20

**Schoko „Irish Dream“** 5,50

Vollmilchschokolade mit Whiskey-Sahnelikör und Sahne 1,3,20

**Schoko Amaretto** 5,50

mit Mandellikör und Sahne 1,20,21

**„Lumumba“** 5,50

Vollmilchschokolade mit einem Schuss Rum und Sahne 1,20

## Heiße Getränke

**Grog von Rum mit braunem Kandis** 1 4,30

**„Seemannsgrog“ mit 73%igem Rum** 1 5,50

**Glas Glühwein -saisonbedingt** 5 3,20

**Glas „Eisbrecher“ Glühwein mit Rum -saisonbedingt** 1,5 4,20

**Glas heiße oder kalte Milch** 20 2,40

**Feuerzangenbowle -saisonbedingt** 5,90

mit 73%igem Rum , kleinem Zuckerhut und von Ihnen am Tisch zubereitet 1,5