

# MOIN.

Ihre Smutje-Crew und Familie Weber heißen Sie ganz **herzlich** willkommen im Stadthotel-Restaurant Smutje mitten im schönen Norden, im Herzen **Ostfrieslands**.

Die über 20 Köpfige Smutje-Crew um Küchenchefin Sandra Steinmann und Inhaberin und Gastgeberin Kathi Weber hat es sich zur Aufgabe gemacht, Sie in unserem denkmalgeschützten 3 Sterne Hotel-Restaurant mit **regionalen**, modernen und **traditionellen** Gerichten zu verwöhnen. Wir legen großen **Wert** auf authentisches Miteinander mit Ihnen und unseren freundlichen und geschulten Mitarbeitern und Auszubildenden. Sehr wichtig sind uns unsere regionalen **Partnern**. Dies spiegelt sich auch in unserem **Leitbild** wider. Wir freuen uns auf eine schöne **gemeinsame** Zeit mit Ihnen!

Ihre Genusskomplizen Kathi und Patrik Weber und die Smutje-Crew.

**Smutje...** alles andere ist Standard.



## Klaus-Peter Wolf-Menü

exklusiv im Stadthotel Smutje

Unser Smutje ist oft Schauplatz in den Ostfriesenkrimis.  
In den Büchern wie in den Buchverfilmungen.

„Bloody Smutje“ Fruchtige Tomatencreme I  
Frühlingsquark

~

Hausgemachte Roulade vom Jung-Rind I Braten-Jús I Apfelrotkohl  
hiesigen Kleikartoffeln<sup>2,3,15,16,7,20</sup>

~

Klassische rote Grütze I  
Vanilleeis I Krokant-Streusel<sup>1,2,3,8,16</sup>

**29,90 €**

Fragen Sie auch nach unserer Klaus-Peter-Wolf-Suite!  
Falls Sie Fragen zu den Allergenen unserer Speisen haben,  
hilft Ihnen unsere Service-Crew gerne weiter.

## SUPPEN.

- Krabben-Schaumsüppchen I**  
frischem Dill I frittiertes Rucola I Brötchen<sup>1,2,3,8,16</sup> **8,40 €**
- „Bloody Smutje“ Fruchtige Tomatencreme I**  
**Frühlingsquark I Brötchen**  
mit Black-Tiger-Garnele I <sup>1,2,3,8,16,19,20</sup> **6,70 €**  
ohne Garnele **4,90 €**
- Rucola-Crème-Suppe I Parmesanflocken I Brötchen<sup>2,3,8</sup> 5,90 €**

## VORSPEISEN.

- Carpaccio vom Rind I Premium-Qualität I**  
**Parmesan-Spähne I Rucola I Olivenöl I**  
**Pinienkernen I Zitrone** <sup>2,1,3,11</sup> **11,40 €**
- Nordsee-Bruschetta I Zwiebellandbrot I**  
**Olivenöl I frische Strauchtomate IAioli<sup>2,3,8,16,19,20</sup> 6,40 €**  
mit 50gr Nordseekrabben **13,80 €**
- Tatar von der deutschen Färsse mit Ei und Kapern I Blini I**  
**Schmand I Salatbouquet<sup>2,3,8,16,19,20</sup> 9,90 €**
- Vorspeisenvariation ab 2 Personen p.P. 9,90 €**  
Lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen



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

## SALATE.

<b>Beilagensalat der Saison mit Senf-Honig-Dressing und Crôutons<sup>16,20</sup></b>	<b>3,90 €</b>
<b>Großer Salat der Saison mit Crôutons mit Senf-Honig-Dressing I Brötchen<sup>16,20</sup></b>	<b>8,90 €</b>
<b>... Gebratenen Hähnchenbrust-Streifen<sup>16,20</sup></b>	<b>12,90 €</b>
<b>... Gegrillten Streifen vom Kabeljau <sup>16,20</sup></b>	<b>14,90 €</b>
<b>... 50 gr Nordseekrabben <sup>2,3</sup></b>	<b>17,90 €</b>
<b>... Gebackenen Mozzarella-Sticks<sup>16,1,2,3,4,20</sup></b>	<b>13,10 €</b>
<b>... Gebratenem Deichlammfilet<sup>16,20</sup></b>	<b>15,90 €</b>



## VEGETARISCH.

<b>Ostfriesische Lauch-Champignon-Pfanne I I gebackene Süßkartoffelstäbchen <sup>2,,3,16,20</sup> mit Nordseekrabben</b>	<b>13,90 €</b>
<b>21,80 €</b>	

## VEGAN.

<b>Paprikaschote I Quinoa-Füllung I Basmatireis I Tomatensoße I</b>	<b>13,90 €</b>
---	----------------

Für Erwachsene bieten wir gerne Seniorenportionen von unserer Speisekarte an!

## FISCH.

<b>Zarte Emden Matjesfilets nach Hausfrauen Art I Sahne-Cremé-fraiche-Sauce I Apfel I Zwiebel I Gurke I Bratkartoffeln</b>	<sup>3,13,16,20</sup>	<b>14,90 €</b>
<b>3 Kutterschollenfilets aus der Pfanne I Buttersauce I Meersalzkartoffeln I Salat der Saison</b>	<sup>2,3,16,20</sup>	<b>18,40 €</b>
<b>mit 100 gr.Nordseekrabben</b>		<b>24,80 €</b>
<b>Kutterscholle „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, grünen Bohnen, Meersalzkartoffeln</b>		<b>17,90 €</b>
<b>„HAFEN-Liebe“ drei verschiedene Fischfilets aus der Nordsee I Sauce Remoulade I 25 gr Nordseekrabben I Bratkartoffeln I Salat der Saison</b>	<sup>2,3,16,20</sup>	<b>22,90 €</b>
<b>Medallions vom Nordseekabeljau I Norderneyer-Seeluftschinken I gegrillt I Sanddorn-Hollandaise I Meersalzkartoffeln I Salat der Saison</b>	<sup>2,3,15,16,20</sup>	<b>20,90 €</b>
<b>Nordsee Seezunge, ca. 400gr I Mehliert gebraten I zerlassene Butter I Kleikartoffeln I Salat der Saison</b>	<sup>2,3,15,16,20</sup>	<b>32,90 €</b>



# Smutje's BURGERSCHMIEDE

seit 2014

Unsere Burger werden leidenschaftlich geschmiedet!

Zu jedem Premium-Burger reichen wir einen  
Buttermilch-Krautsalat und Crazy fries.

Lieber hausgemachte gebackene Kartoffelspalten oder  
frittierte Süßkartoffelstäbchen dazu? Nur 1,-€ extra.



## Premium-BURGER

### Smutje's Deichlamburger

180 gr Deichlamm-Filet-Kräuter-Patty | Strauchtomate  
Aioli | Rucola | rote Zwiebeln<sup>3,16,20</sup> 16,40 €

### Veggie-Burger

Kartoffel-Gemüse-Patty | Anti-Pasti | Apfel-Raspel |  
Mandelcreme<sup>3,16,20</sup> 12,90 €

### Clever-Fit-Fitness-Burger

Hähnchenbrustfilet | Gurkenschmand | Rucola | Mango |  
rote Zwiebeln<sup>2,3,16,20</sup> 14,90 €



### Smutje Royal

U.S. Beef-Patty | Strauchtomate | Mayo | Ketchup | Cheddar |  
Eisbergsalat | rote Zwiebeln<sup>2,3</sup> 14,90 €

### King\_Coast-Burger<sup>16,2,3,20</sup>

Smokey Beef Patty | Bacon-Marmelade | Preiselbeeren |  
Sonnenblumenkrokant | Lollo Rosso 14,90 €



Nordsee-Burger Seelachsfilet | Aioli-Dipp | Rucola |  
rote Zwiebeln | saure Gurken<sup>16,20</sup> 13,90 €

## VON DER WEIDE.

Große hausgemachte Roulade vom Jung-Rind I Braten-Jús I  
Apfelrotkohl I hiesigen Kleikartoffeln<sup>1,7,15,16,20</sup> 16,90 €

Drei gegrillte Medallions vom Schweinefilet I  
mit Chilli-Käse überbacken I Mango I  
Süßkartoffelstäbchen I Salat der Saison<sup>2,1,3,11,15,16,19,20</sup> 17,90 €

Medallions vom Schweinefilet I Norderneyer-Seeluftschinken I  
Braten-Jús I Limettenmöhren I Zwiebelmarmelade I  
Kartoffelspalten<sup>2,1,3,11,15,16,19,20</sup> 19,90 €

„Gipsy Style“ Schnitzel vom Schwein I  
pikante Paprika-Gemüse-Sauce I  
Kartoffelspalten I Salat der Saison<sup>2,1,3,11,15,16,19,20</sup> 16,90 €

„Smutje´s Seemannsschnitzel“ vom Schwein I  
50 gr Nordseekrabben I  
Spiegelei I Bratkartoffeln I grüne Bohnen<sup>1,2,3,8,16,19,20</sup> 22,90 €

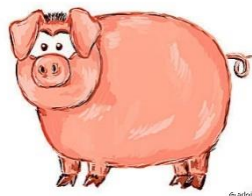
„Black-Beer“ Schnitzel vom Schwein I Schwarzbier-Zwiebel-Sauce I  
Pommes frites I Salat der Saison<sup>2,3,20,16</sup> 15,90 €

Fruchtiges Landhuhn-Curry I frische Früchten I  
Basmati-Wild-Reis I Salat der Saison<sup>20,16</sup> 16,90 €

Ragout vom Rind I deftige Sauce I Rotkohl I  
hausgemachte Servierttenknödel<sup>2,3,4,16,20</sup> 14,90 €

### Fleisch-GENUSS vom Lava-Stein Grill

Hafenmeister-Teller mit ca. 300 gr. Steaks I  
Hüftsteak I Schwein I Hähnchen I Kräuterbutter I  
Ofenkartoffel I Kartoffelcreme I Salat der Saison<sup>2,3,4,16,20</sup> 22,90 €





# STEAK-KARTE.

Saftige Steaks & Co. Von unserem Lava-Steingrill.

Beste Fleischqualität. Beste Zutaten. Bester Geschmack.

Zu unseren Steaks servieren wir einen frischen Salat, hausgemachte Kräuterbutter und eine Ofenkartoffel mit Sour Creme *oder* Steak-Fritten *oder* Kartoffelecken *oder* Süßkartoffelstäbchen.

Unsere Gewichtangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

2,3,4,16,20

Mrs. Rumpsteak ca.200 gr 22,90 €  
von der deutschen Färs

Mr. Rumpsteak ca.250 gr 24,90 €  
von der deutschen Färs

„Surf `n` Turf“ Rumpsteak 32,90 €  
ca. 250 gr. von der deutschen Färs, mit drei gegrillten Black-Tiger Garnelen

Dry Aged Rib-Eye ca.280 gr 28,90 €  
vom Black Angus Rind

Dry Aged Rumpsteak ca.250 gr 33,90 €  
von der deutschen Färs, aus dem eigenen DryAger-Reifeschrank

Holzfüller-Steak ca.300 gr 18,90 €  
vom ostfriesischen Landschwein

Hüftsteak vom Rind ca.200gr 18,20 €

Lammfilet ca.200 gr 21,90 €

Wildlachs-Steak ca.200 gr 18,40 €

## Passend dazu...

Zwiebelmarmelade	2,50	€
Smutjes Zwiebel-Knoblauch-Brot	2,90	€
Grillgemüse	3,80	€
Pfannen-Champignons	3,60	€
Mayonaise oder Ketchup	0,50	€
Pfefferrahm-Sauce	2,90	€
Sanddorn-Hollandaise	2,90	€
Sauce Bernaise	3,10	€
3 Gebratene Garnelen	8,90	€

Für unsere Lütten.

**Kibbelinge I Gemüse der Saison I  
Pommes frites oder Salzkartoffeln I  
Mayonnaise oder Ketchup <sup>3</sup>**

**7,90 €**



**Hähnchennuggets I Pommes frites I  
Mayonnaise oder Ketchup <sup>3</sup>**

**5,90 €**



**Nudeln I Tomatensugo I Hackbällchen<sup>3</sup>**

**5,80 €**



**Kinder-Burger  
Beef-Patty I Mayo I Ketchup I  
Pommes frites<sup>3,13</sup>**

**7,90 €**



Die *Smutje-Crew* wünscht guten Appetit.

Für Erwachsene bieten wir gerne Seniorenportionen von unserer Speisekarte an. Fragen Sie einfach unsere Service-Crew.



## Unsere Desserts.....

...was Süßes geht immer!

Klassische rote Grütze I

Vanilleeis I Krokant-Streusel<sup>1,2,3,16,11</sup>

5,90 €

### *Unsere Küchencrew empfiehlt:*

Sweet-Burger I « Oreo » Eis I Brioche Brötchen I

frisches Obst I Erdbeer Minz Püree I

Schoko Topping

7,90 €

Coupe Danmark I

Vanilleeis I Sahne I warme Schokoladensauce<sup>1,2,3,16</sup>

4,90 €

Crepe I frisches Obst I Vanilleeis I Sahne

5,90 €

Cremé Brûléé I mit Sanddorn-Likör I

frische Früchte<sup>1,2,3,16,11,Alkohol</sup>

6,90 €

Für die Lütten: zwei Kugeln Vanilleeis

mit Gummibärchen<sup>1,2,3,11,16</sup>

2,80 €



### *Unsere Service-Crew empfiehlt:*

Haselnussbrand vom Hödl Hof, riecht fein nach Nutella und ist am Gaumen sehr sanft. Passt hervorragend zu einem Espresso und unseren Desserts.

2cl 3,90 €