

# SPEISEKARTE

MOIN MOIN &  
WILLKOMMEN IN DER  
**ALTDEUTSCHE DIELE.**



---

In einer der schönsten Regionen Norddeutschlands, nahe des Kurorts Dangast, begrüßt Sie die Altdeutsche Diele im kleinen Dorf Steinhausen mit einem herzlichen **“Moin Moin”**.

Lassen Sie sich von unserer norddeutschen Küche & unseren kreativen Gerichten überraschen und entdecken Sie den Geschmack der Region Friesland.

Einen **guten Appetit** und einen schönen Abend bei uns im Hause, wünscht das Team der Altdeutschen Diele.



## FRIESLAND UND UNSERE REGIONALEN PARTNER

Für unsere Gäste legen wir Wert auf regionale Produkte und Nachhaltigkeit. Wir arbeiten eng mit lokalen Lieferanten und Produzenten zusammen, um die frischesten Zutaten zu beziehen.



Heimische Fleischprodukte  
von der **Landschlachtereien  
Bruns.**



Herzhaften Käse aus der  
mobilen Käserei von  
**Martin May.**



Hochwertige  
Fischspezialitäten aus der  
**Edelfischräucherei Töllner.**



Ofenfrische Backwaren  
von der **Bäckerei Thore  
Fröllje** aus Grabstede.

**HOFLADEN  
LOGEMANN**

Frische Hühnereier vom  
**Hofladen Logemann** aus  
Bockhorn.



# SUPPE

Frisch zubereitet aus dem Suppenkessel,  
als creme oder klares Süppchen.

7,50€

*Bei uns immer mit regionalen Produkten*

# VORSPEISEN

**Räucherfischvariation auf Butter-Volkornbrot**

*Ender Matjestatar | Forellencreme | Graved Lachs mit einer raffinierten Dill-Senfsoße*

12,50€

**Gegrillte Wassermelone mit Landschinken**

*und einem nahhaften Salat in einer Vinaigrette*

9,50€

**Salat vom vielseitigen Buffet.**

*So viel Sie mögen!*

4,50€

*frische angemachte Salate wie Bohnensalat, Gurkensalat, Möhren-Apfelsalat, Paprika-Bohnensalat, Krautsalat u.v.m.*

## ***Fangfrisch!***

Da Frische und Qualität in der genannten Fisch-Veredelung von Bedeutung sind, verwendet **Töllner's Edelfisch** wann immer es möglich ist, regionale Zutaten. In einem Altonaer Ofen wird noch über offenem Holzfeuer geräuchert. Ausschließlich Buchenholz aus heimischen Wäldern wird zum Befeuern verwendet.



# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

## Strammer Max

*geräucherte Schinkenstreifen | Vollkornschwarzbrot,  
hausgemachte Gewürzgurken | Spiegelei*

10,50€

## Omelette nach Bauernart

*Bratkartoffeln | Ei | hausgemachten Gewürzgurke  
geräucherte Speckwürfel | Zwiebeln*

12,50€

## Hauseigene Currywurst

*Pikante Currysauce | Mango | Zitronengras | Pommes frites*

9,90€



### *Frisch aus dem Ofen.*

„Für hohe Qualität braucht man Zeit und handwerkliches Geschick.“ Sämtliche Backwaren werden in der **traditionellen Backstube** der **Bäckerei Fröllje** selbst hergestellt und gebacken, mit den besten Zutaten der Region.

## Unsere Geschichte – ein Blick zurück

Die Altdeutsche Diele blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. Was einst als kleines Wirtshaus begann, ist heute ein multifunktionaler Veranstaltungsort, der Tradition und Moderne harmonisch miteinander verbindet. Unsere Philosophie, regionale Produkte zu verwenden und die norddeutsche Küche zu zelebrieren, ist über die Jahre hinweg ein fester Bestandteil unseres Hauses geblieben. Der romantische Karpfenteich und der idyllische Biergarten sind heute genauso beliebt wie damals und bieten den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente.



# FLEISCH

Zu jedem Gericht können Sie sich einen Salat von unserem Buffet nehmen. *So viel Sie mögen!*

## Friesisches Rumpsteak 250g vom Weiderind

*Saisonales Gemüse direkt aus der Region und Pommes frites* 28,50€

## Friesisches Rumpsteak 250g „Surf & Turf“ vom Weiderind

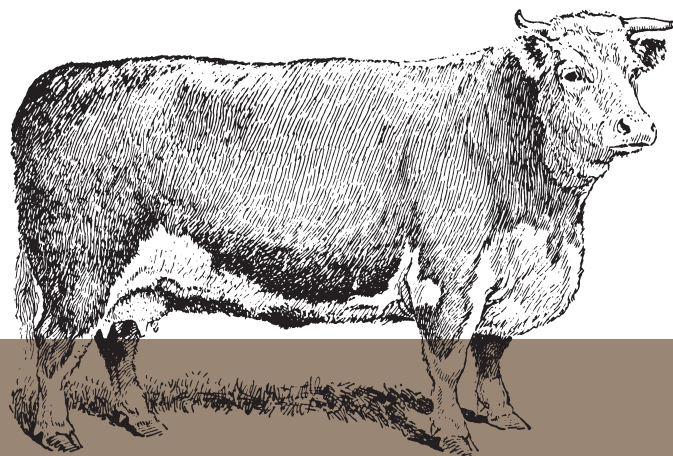
*mit aromatischen Tiefseegarnelen, Saisonales Gemüse und Kartoffeln aus Grabstede mit Rosmarin verfeinert* 34,50€

## Schweinefilet vom Strohschwein

*Rosa gebraten mit frischen Champignons, Bratensauce, deftigen Bratkartoffeln und Petersilie* 23,50€

## Maispoulardenbrust „Supreme“

*auf Paprikagemüsebeet und Wildreis* 21,90€



### ***Wussten Sie,***

dass heimische Rinder über 80% ihres Lebens auf dem grünen Boden der friesischen Weiden verbringen und dabei pro Tag gut 50kg Gras, Kräuter und Klee fressen? **Die Landschlachtereï Bruns** bezieht Ihre Tiere ausschließlich aus familiären, umliegenden Betrieben und kann so immer eine artgerechte Aufzucht und einen guten Umgang mit den Tieren, sicher stellen. Durch die artgerechte Haltung erfolgt ein langsames Wachstum der Tiere, wodurch eine wesentlich höhere Fleischqualität erzielt wird.

# SCHNITZEL

Schweineschnitzel aus der Oberschale von glücklichen Strohschweinen aus dem Offenstall

Wählen Sie zwischen:

- *Wiener Art | mit Preiselbeeren und Zitrone*
- *frische Champignonrahmsauce*
- *pikante Paprikasauce*
- *geschmackvolle Rahmsauce*
- *aromatische Currysahnesauce*

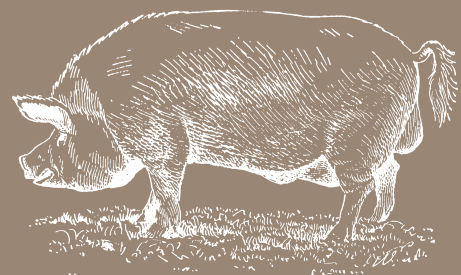
Zu jedem Schnitzel servieren wir Ihnen zwei Beilagen Ihrer Wahl:

- *Bratkartoffeln*
- *Kroketten*
- *Pommes frites*
  
- Salat vom Buffet
- Speckbohnen
- Champignon/Zwiebelgemüse

20,90€

## ***Aus dem Offenstall.***

Das Schweinefleisch, welches von der **Landschlachterei Bruns** bezogen wird, stammt aus Offenstallhaltung. Hier leben die Schweine in kleinen Gruppen in so genannten Außenklima-Ställen. Durch viel Platz, frische Luft, Abwechslung durch Außenreize und viel Stroh können die Tiere ihr natürliches Verhalten ausleben und fühlen sich "Sauwohl".



# KLASSISCHE KARTE

Zu jedem Gericht können Sie sich einen Salat von unserem Buffet nehmen. *So viel Sie mögen!*

## **Traditioneller Emdener Matjes „Hausfrauen Art“**

*mit Mayonnaise, Apfel und roten Zwiebeln, mit deftigen Bratkartoffeln und feinzerkleinerten Zwiebeln und Speckwürfelchen* 16,00€

## **Knuspriger Lachs mit frischgepresster Zitrone**

*in einer Sahnesoße mit Bandnudeln* 24,50€

## **Komposition vom frischen Seefisch**

*Lachsfilet, Rotbarsch, Seelachs deftigen Bratkartoffeln und einer Senfsauce* 26,50€

## **Klassische Scholle „Finkenwerder“**

*im Ganzen gebraten mit Buttersoße, gerösteten Speckwürfeln und Zwiebeln, Salzkartoffeln aus Grabstede* 21,50€

## **Geschnetzeltes vom Strohschwein aus dem Filet**

*mit frischen Champignon/Zwiebelgemüse und Wildreis* 19,50€

## **Altdeutsche Diele „Grillteller“**

*Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust, Schweinemedallion, deftigen Bratkartoffeln und frischen Champignons und Bernaisé* 23,50€

## **Friesischer Landhaus Burger**

*200g Rinderpattie mit Pommes frites, Blattsalat, hausgemachten Gewürzgurke, Tomate, geschmorte Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce* 19,50€

## **Gratinierter Blumenkohlauflauf**

*mit frischem Blumenkohl aus der Region, Sahnesauce, Petersilie und Cherrytomate dazu Ofenfrisches Baguette* 15,90€



# DESSERT

## Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern

*süßen Sauerkirschen und einer Kugel*

*hausgemachtes Basilikumeis*

9,50€

## Heiß auf Eis aus dem Weck-Glas

*Sauerkirschen mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne und  
einem Waffelhörnchen*

7,50€

## Gemischtes Eis

*Zwei Kugeln Eis mit Sahne und Sauce Ihrer Wahl*

6,50€

### Eissorten:

- Schokolade
- Stracciatella
- Vanille
- Erdbeere
- Joghurt
- Mangosorbet
- Cassissorbet
- Zitronensorbet
- Bananeneis
- Haselnuss
- Walnuss.

### Soßen:

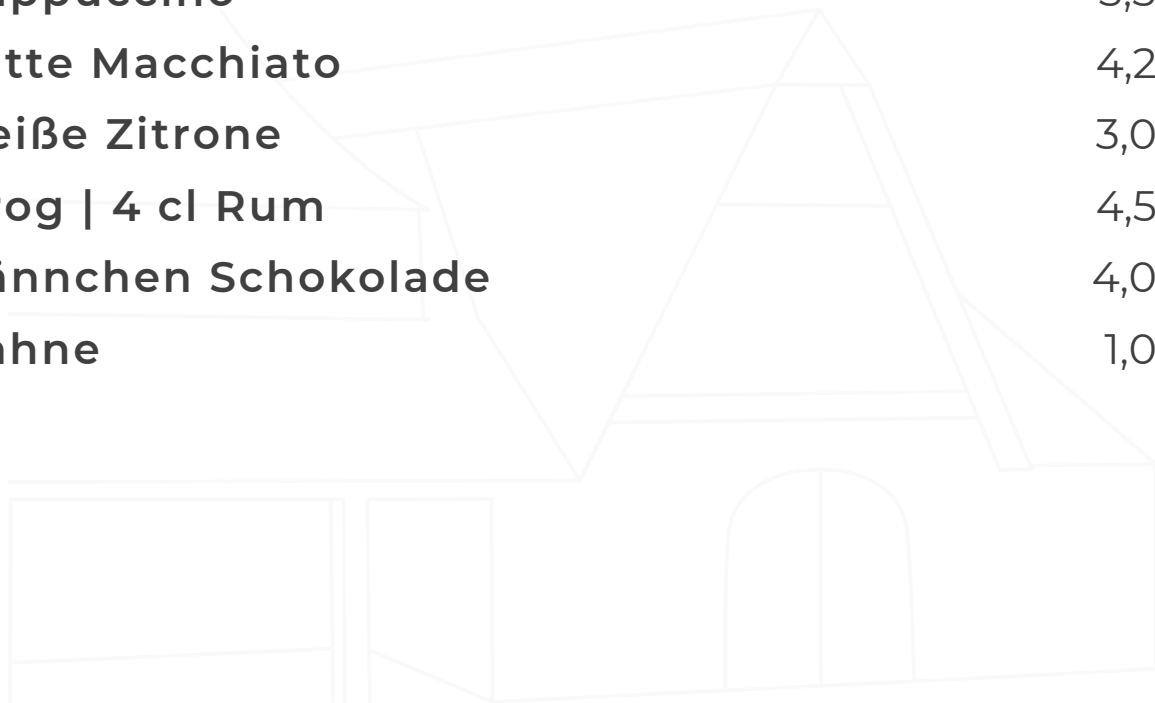
- Erdbeere
- Schokolade
- Karamell
- Himbeere



Das Leben ist kurz,  
iss zuerst den Nachtisch.

# WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,60€
Kännchen Kaffee	4,80€
Kännchen Kaffee Hag	4,80€
Glas Tee	2,90€
Kännchen Tee auf Stövchen	5,20€
Milchkaffee	3,80€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,20€
Heiße Zitrone	3,00€
Grog   4 cl Rum	4,50€
Kännchen Schokolade	4,00€
Sahne	1,00€



# BIERE

<b>Jever Pilsener</b> 0,3l   0,4l	3,80€   5,20€
<b>Jever Pilsener Alster</b> 0,3l   0,4l	3,80€   5,20€
<b>Landbier</b> 0,3l   0,4l	3,80€   5,20€

## Flaschenbiere

<b>Jever Fun</b>	3,80€
<b>Jever Fun Zitrone</b>	3,80€
<b>Vita Malz</b>	3,60€
<b>Erdinger</b> 0,5l <i>hell   dunkel   alkoholfrei</i>	5,50€

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca Cola</b> 0,2l   0,4l <i>cola   zero</i>	3,00€   5,50€
<b>Fanta</b> 0,2l   0,4l	3,00€   5,50€
<b>Sprite</b> 0,2l   0,4l	3,00€   5,50€
<b>Vilsa</b> 0,25l   0,75l <i>still   sprudel</i>	3,00€   6,00€
<b>ViO Schorlen</b> 0,3l <i>div. Sorten   Rhabarber   Apfel   Johannisbeere</i>	4,20€

Thomas Henry Bitter Lemon	3,50€
Thomas Henry Tonic	3,50€
Thomas Henry Ginger Ale	3,50€
Schweppes Wildberry 0,2l	3,50€

## FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft	
Bananensaft	
Johannesbeersaft	
Kirschsafft	
Rhababersaft	
Traubensaft 0,2l	3,20€
Saftschorle 0,2l   0,4l	3,00€   5,60€

Alle Säfte können Sie auch gerne als Saft-Schorle bekommen.

## STARTER

Hugo	7,50€
Aperol Spritz	7,50€
Lillet Wildberry	8,00€

## AQUAVIT

Malteser	2cl   40%	3,00€
Jubiläumsaquavit	2cl   42%	3,50€
Linie	2cl   41,5%	3,00€

## BITTERE

Fernet Branca	2cl   42%	2,50€
Fernet Menta	2cl   40%	2,50€
Ramazzotti	4cl   40%	5,50€
Averna	4cl   40%	5,50€
Jägermeister	2cl   35%	2,50€
Underberg	2cl   44%	2,50€
Kümmerling	2cl   35%	2,00€
Hubertus Kräuter	2cl   30%	2,00€

## WEINBRAND/BRANDY

Fernet Branca	2cl   42%	2,50€
Fernet Menta	2cl   40%	2,50€
Ramazzotti	4cl   40%	5,50€
Averna	4cl   40%	5,50€

## WHISKY

Ballantines	2cl   40%	4,00€
Jim Beam	2cl   40%	4,00€
Jack Daniels	2cl   42%	4,80€
Tullamore Dew	2cl   40%	6,00€
Chivas Regal 12y.	2cl   40%	8,40€

## OBSTBRÄNDE

Williamsbrand	2cl	3,50€
Marille	2cl	4,00€
Waldhimbeere	2cl	4,50€
Haselnuss	2cl	4,50€

## SPIRITUOSEN

Hullmann alter Korn	2cl   38%	3,00€
Berenzen Korn	2cl   32%	2,50€
Friesengeist	2cl   56%	3,20€
Wodka Gorbatschow	2cl   37,5%	2,60€
Hubertus Tropfen verschiedene Sorten		2,00€

Grappa	2cl	4,50€
Sambuca	2cl   40%	3,00€
Tequila	2cl   40%	3,00€
Ouzo 12	2cl   40%	3,00€

## RUM

Bacardi	2cl   37,5%	3,00€
Havana 3y.	2cl   40%	3,00€
Captain Morgan	2cl   40%	3,50€

## GIN

Gordon's Gin	2cl   37,5%	3,00€
Bombay Sapphire	2cl   47%	4,50€
LUV & LEE	2cl   33%	7,50€

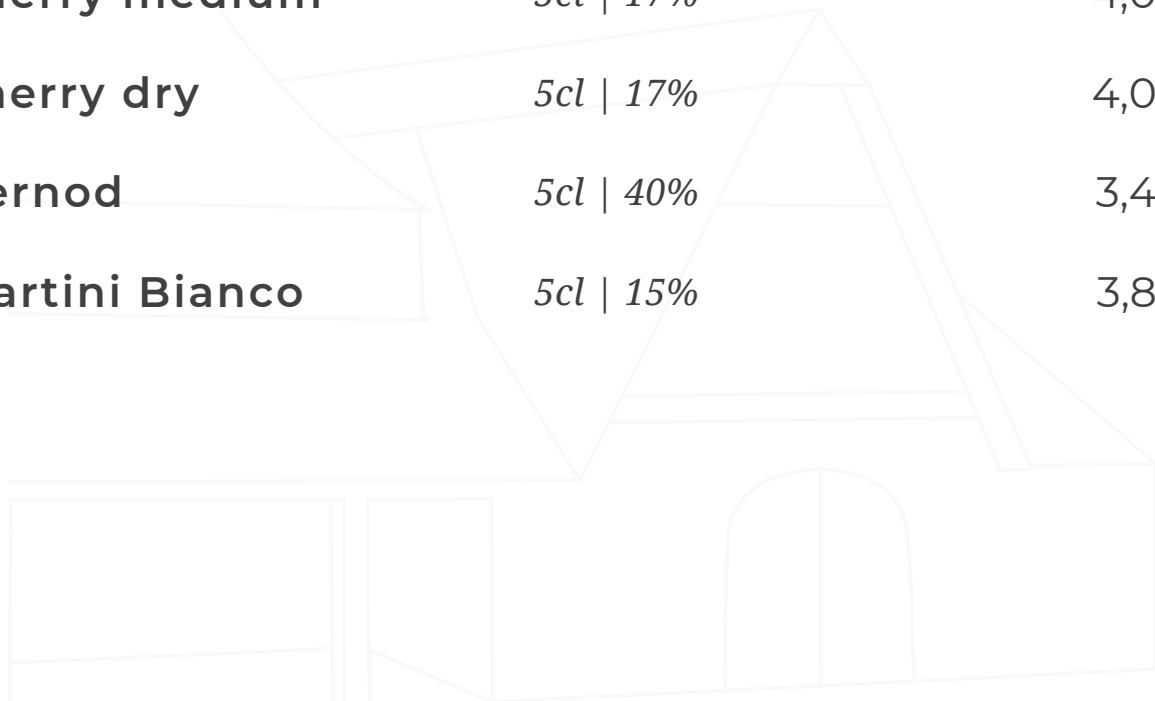
Gerne servieren wir Ihnen alle Spirituosen auch als Longdrink. 6,50€

# LIKÖRE

Baileys	4cl	5,00€
Amaretto	4cl	5,00€
Contreau	4cl	5,50€
Grand Marnier	4cl	6,00€

# APERITIFS

Sherry medium	5cl   17%	4,00€
Sherry dry	5cl   17%	4,00€
Pernod	5cl   40%	3,40€
Martini Bianco	5cl   15%	3,80€





# FRÜHSTÜCKSBUFFET



## Samstag & Sonntag ab 9:30 Uhr

Genießen Sie unser reichhaltiges Buffet mit Produkten von unseren regionalen Partnern.

- Ofenfrische Backwaren von der **Bäckerei Fröllje** aus Grabstede
- Regionaler Aufschnitt von der **Landschlachterei Bruns**
- Fangfrische Fischspezialitäten von **Töllners Edelfisch**
- Herzhaften Käse aus der mobilen Käserei von **Martin May**
- Frische Hühnereier vom **Hofladen Logemann** aus Bockhorn

Außerdem **NEU**:

- Exklusiver Teegenuss · Ronnefeld Teestation
- Leckere Dessertvariationen

24,00€ p.P.

# SCHNITZELBUFFET

## Donnerstag ab 18:00 Uhr

Schweineschnitzel zum Sattessen.

- Verschiedene Schnitzel & Fleischvariationen
- Wählen Sie aus vielen leckeren Beilagen
- Dessertvielfalt

21,00€ p.P.

## *Die perfekte Location für Ihren Anlass.*

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder Trauerfeiern, durch unseren großen Saal und die vielen kleinen weiteren Räumlichkeiten haben wir für Ihren Anlass garantiert die richtige Größe. **Lassen Sie sich gerne individuell von uns beraten.**

# WEINKARTE



# SCHAUMWEINE | PRICKELNDES

## Duprès Apfel Secco alkoholfrei

*lieblich | 100% reiner Apfel | Pfalz, Deutschland*

Glas 5,50€ | Flasche 26,00€

## La Ronca Bianco Frizzante

*trocken | Chardonnay | Venetien, Italien*

Glas 4,50€ | Flasche 24,00€

# WEISSWEINE

## Grauer Burgunder QBA \*

*trocken | Grauer Burgunder | Nahe, Deutschland*

Glas 8,00€ | Flasche 26,00€

## Pfälzer Lebenslust Chardonnay QBA

*trocken | Chardonnay | Pfalz, Deutschland*

Glas 7,60€ | Flasche 23,00€

## Sauvignon Blanc QBA

*trocken | Sauvignon Blanc | Pfalz, Deutschland*

Glas 7,60€ | Flasche 23,00€

## Riesling | für Feen und Elfen

*halbtrocken | Riesling | Mosel, Deutschland*

Glas 7,60€ | Flasche 23,00€

### **\*Interessantes!**

Dieser kraftvolle und **saftige Burgunder** präsentiert fruchtige Aromen von Birne, Mirabelle und Honigmelone, umhüllt von einer sanften Nussigkeit. Ein perfekter Speisebegleiter und auch Solo ein Hochgenuss!

# ROTWEINE

## Montepulciano d'abruzzo Riserva DOP \*

*trocken | Montepulciano | Abruzzan, Italien*

Glas 9,80€ | Flasche 36,00€

## Sasseo Primitivo Salento IGT

*trocken | Primitivo (Zinfandel) | Apulien, Italien*

Glas 9,60€ | Flasche 35,00€

## Sonate NR. 1 Rotwein-Cuvée

*halbtrocken | Schwarzriesling, Dornfelder, Lemberger |  
Baden/ Badische Bergstraße, Deutschland*

Glas 6,50€ | Flasche 22,00€

### **\*Interessantes!**

Die **Cantina Tollo** kann auf ihrem Gebiet eindrucksvoll die Weinbaugeschichte bis zurück in die Römerzeit belegen. Genau in jener geschichtsträchtigen Gegend in den grünen Hügeln der Abruzzan gründete 1960 eine kleine Gruppe von Winzern die Cantina Tollo.

Neben dem Genuss sind den Winzern der Cantina auch andere Werte wie Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein, Respekt und Aufrichtigkeit sowie Sicherheit und Gesundheit wichtig. Sie bilden die Grundpfeiler der Philosophie der Cantina.





Altdeutsche  
**Diele** | 

RESTAURANT · GASTRONOMIE