

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.

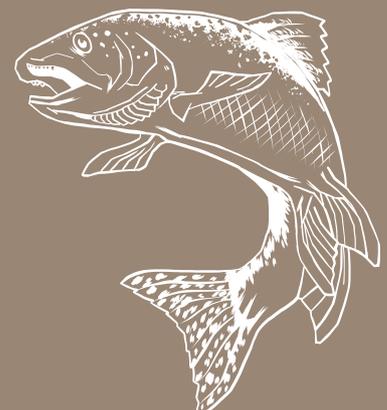
So viel Sie mögen!

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

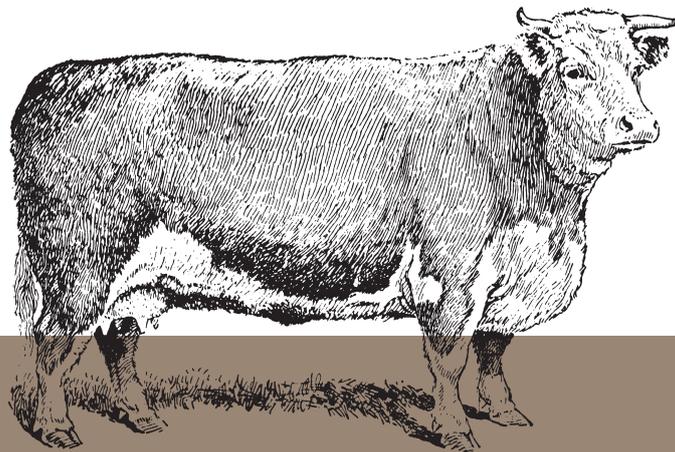
mit aromatischen Tiefseegarnelen, Saisonales Gemüse und Kartoffeln aus Grabstede mit Rosmarin verfeinert 34,50€

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 **Landschlachtere** **Brun**s 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“ <i>mit Mayonnaise, Apfel und roten Zwiebeln, mit deftigen Bratkartoffeln und feinzerkleinerten Zwiebeln und Speckwürfelchen</i>	16,00€
Knuspriger Lachs mit frischgepresster Zitrone <i>in einer Sahnesoße mit Bandnudeln</i>	24,50€
Komposition vom frischen Seefisch <i>Lachsfilet, Rotbarsch, Seelachs deftigen Bratkartoffeln und einer Senfsauce</i>	26,50€
Klassische Scholle „Finkenwerder“ <i>im Ganzen gebraten mit Buttersoße, gerösteten Speckwürfeln und Zwiebeln, Salzkartoffeln aus Grabstede</i>	21,50€
Geschnetzeltes vom Strohschwein aus dem Filet <i>mit frischen Champignon/Zwiebelgemüse und Wildreis</i>	19,50€
Altdeutsche Diele „Grillteller“ <i>Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust, Schweinemedailon, deftigen Bratkartoffeln und frischen Champignons und Bernaisé</i>	23,50€
Friesischer Landhaus Burger <i>200g Rinderpattie mit Pommes frites, Blattsalat, hausgemachten Gewürzgurke, Tomate, geschmorte Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce</i>	19,50€
Gratinierter Blumenkohlauf  <i>mit frischem Blumenkohl aus der Region, Sahnesauce, Petersilie und Cherrytomate dazu Ofenfrisches Baguette</i>	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

Jever Pilsener 0,3l 0,4l	3,80€ 5,20€
Jever Pilsener Alster 0,3l 0,4l	3,80€ 5,20€
Landbier 0,3l 0,4l	3,80€ 5,20€

Flaschenbiere

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,2l 0,4l <i>cola zero</i>	3,00€ 5,50€
Fanta 0,2l 0,4l	3,00€ 5,50€
Sprite 0,2l 0,4l	3,00€ 5,50€
Vilsa 0,25l 0,75l <i>still sprudel</i>	3,00€ 6,00€
ViO Schorlen 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€

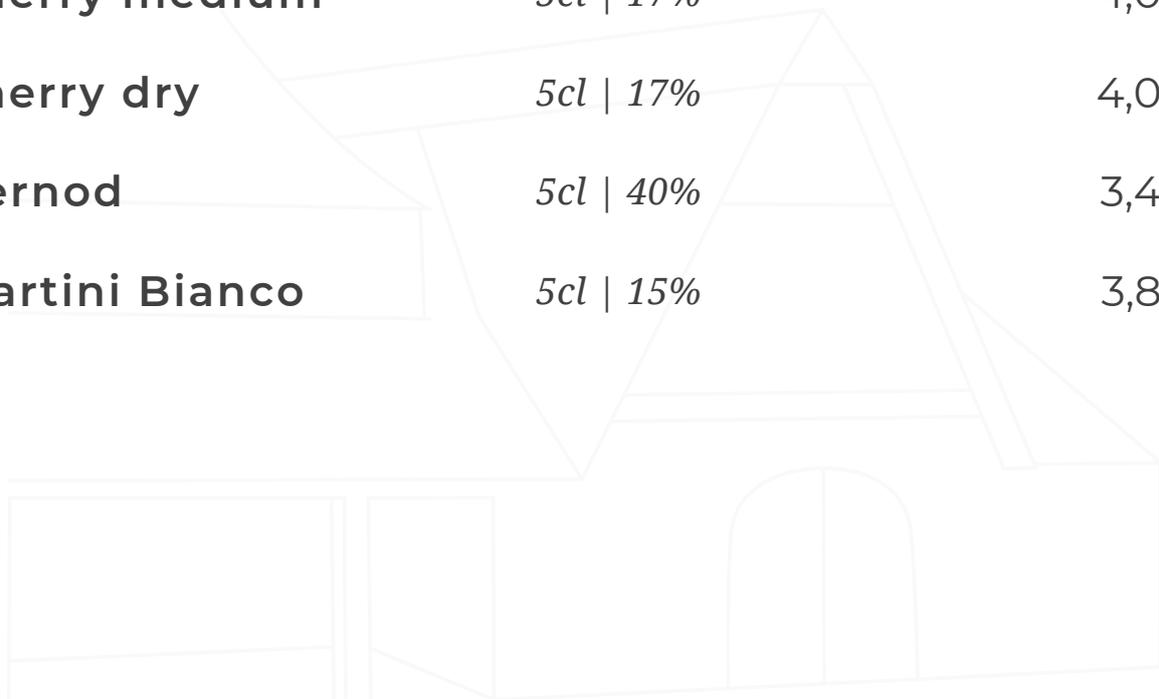
Gerne servieren wir Ihnen alle Spirituosen auch als Longdrink. 6,50€

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 **Landschlachtereie 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 | Abruzzen, 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 Abruzzen 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