

# HOTEL GASTHUUS

---

# SPIESKAMER

## VORSPEISEN

Kartoffelpuffer mit Nordseekrabben, Sauce Ajoli und Salatbouquet | 14,90

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer, Sauce Aioli und Salatbouquet | 12,90

Matjesfilet mit Schwarzbrot | 9,90

Bruschetta mit Parmesan und Rucola | 8,90

## SALATE

Großer Salatteller mit Brot | 13,90

Großer Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen und Brot | 19,90

Großer Salatteller mit Garnelen und Brot | 19,90

Beilagensalat | 5,50

## SUPPEN

Hausgemachte Gulaschsuppe | 9,50

Hasselberger Fischsuppe | 9,90

Hausgemachte Tomatensuppe auf Fleischklößchen mit Sahnehaube | 8,50

# HOTEL GASTHUUS

# SPIESKAMER

## FISCHGERICHTE – unsere Spezialitäten

- Schollenfilet mit Nordseekrabben, Salatteller und Bratkartoffeln | 29,90  
Schollenfilet mit Salatteller und Bratkartoffeln | 24,90  
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Salatteller und Bratkartoffeln | 26,90  
Garnelen auf Bärlauch-Tagliatelle | 19,90  
Lachs auf Tagliatelle „Büsumer Art“ | 25,90  
Hasselberger Fischteller: Filets von Dorsch, Lachs und Scholle mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat | 27,90  
Dorschfilet auf Spinat und Bratkartoffeln | 26,90  
Dorschfilet gebraten mit Senfsauce, Salat und Bratkartoffeln | 27,90  
Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln | 16,90

## VEGETARISCHE GERICHTE

- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat | 11,90  
Kartoffelgemüse mit Salatbouquet | 13,90  
Gemüseschnitzel auf Bärlauch-Tagliatelle mit Salatbouquet | 14,90

# HOTEL GASTHUUS

# SPIESKAMER

## FLEISCHGERICHTE – vom Steak bis Schnitzel

Rumpsteak 250 g mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat | 28,90

Steakteller mit Schweine- und Rumpsteak sowie Hähnchen, Bratensauce, Pfannengemüse, Kräuterbutter und Röstis | 26,90

Spieskamer Teller: Schweinemedaillons mit Champignonrahmsauce, Pfannengemüse und Bratkartoffeln | 22,90

Hähnchenbrust auf Curry-Tagliatelle | 19,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat | 19,90

Schnitzel „Jäger Art“ mit Pommes | 18,90

Schnitzel „Hamburger Art“ mit Spiegelei und Bratkartoffeln | 18,90

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln | 16,90

Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Pommes und Salat | 12,90

## FÜR DIE KLEINEN

Kleines Schnitzel mit Pommes | 9,90

5 Hähnchennuggets mit Pommes | 8,90

3 Fischstäbchen mit Pommes | 8,50

Portion Pommes | 4,90

# HOTEL GASTHUUS

---

# SPIESKAMER

## **DESSERT**

Friesenbecher: Vanilleeis mit Rumrosinen | 8,90

Vanilleeis mit Rumtopf | 8,90

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne | 7,90

Rote Grütze mit Vanillesauce | 6,90

Schokoladenpudding mit Vanillesauce | 5,90

Verschiedenes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss, Stracciatella, Amarena-Kirsche), pro Kugel | 1,90

Portion Sahne | 0,90

„Viel Vergnügen beim Schlemmen“

# Kulinarische Empfehlungen 2026

## **Ofenkartoffel**

- mit Sour Creme | 8,90
  - mit Matjes und „Hausfrauensoße“ | 16,90
  - mit Räucherlachs und Sour Creme | 17,90
- 

## **Fisch & Meer**

### **Zanderfilet**

- auf buntem Salat mit Vinaigrette & Brot | 18,90
- auf buntem Salat, Brot & Dressing (Vorspeise) | 13,90
- mit Salat & Bratkartoffeln | 21,90

**Seelachsfilet** gebraten, mit Salat & Bratkartoffeln | 19,90

**Seemannsessen** Rührei mit Bratkartoffeln und Krabben | 21,90

**Tagliatelle** in Zitronensahnesauce mit gebratenen Garnelen & Rucolasalat | 21,90

**Garnelenbowl** Garnelen in Weißweinsauce mit Gemüse & Brot | 24,90

---

## **Fleisch & Herzhaftes**

**Grünkohl** mit Kasseler, Backe, Kochwurst und Bratkartoffeln | 19,90

**Wildrücken** mit Rotkohl, Kroketten, gebackener Apfel, Wacholdersauce | 28,90

**Hirschgulasch** mit Rotkohl und Kroketten | 26,90

---

## **Vegetarisch**

**Kartoffeltaschen** gefüllt mit Frischkäse, dazu Salat & Aioli | 18,90