



Fischrestaurant

Smutje

**Reservierung:
Tel. 04961 . 99 20 28**

Die Geschenkidee!



**Ein Gutschein von „SMUTJE“
Fragen Sie uns danach!**

Auf ein Jever!





Smutje Menü

Kartoffel-Krabbensuppe ^G



Edelfischteller

*Gebratene Fischfilets ^{A1}
Kabeljaufilet, Scholle und Rotbarsch
mit einer hausgemachten Senfsoße,^G
einem Salat und Salz- oder Bratkartoffeln*



**Papenburger Rote Grütze
mit Eis und Sahne**

35,00 €

Suppen

- | | | | |
|---|---|--------------|---------------|
| 1 | Leichte Currysuppe ^{A1, G}
mit Sahnehaube | im Teller | 7,90 € |
| | | in der Tasse | 5,90 € |
| 2 | Kartoffel- Krabbensuppe ^{A1, G}
mit Speckwürfeln und Butter-Croutons | im Teller | 8,90 € |
| | | in der Tasse | 6,50 € |
| 3 | „Friesische Fischsuppe“ ^{G, I}
mit verschiedenen Sorten Fisch und
Krabben in einem würzigen Sud | im Teller | 8,90 € |
| | | in der Tasse | 6,50 € |

Vorspeisen

- | | | |
|----|--|----------------|
| 17 | Krabben auf Schwarzbrot ^{A1, C}
mit Rührei, Speck und Salat | 17,90 € |
| 18 | Matjes auf Schwarzbrot ^C
mit Zwiebelringen und Salat | 13,90 € |
| 19 | Räucherlachs auf Rösti ^{C, G}
mit Meerrettichsoße | 16,80 € |

Der Küchenchef empfiehlt:

Forelle „Müllerin“ - mit Kräuterbutter

mit gebackenen Kartoffeln
in der heißen Pfanne serviert,
dazu frischer Salat^G

26,90 €

Heiße Pfanne - mit Kräuterbutter

von Lachs, Kabeljau, Rotbarsch
und Garnelenpieß
mit mediterranem Pfannengemüse,
dazu Reis, Salz- oder Bratkartoffeln

1 Person **29,50 €**

2 Personen **58,50 €**

Meeresfrüchteplatte

gegrillter Oktopus, gegrillte Riesen-Garnelen,
gegrilltes Kabeljaufilet und Muscheln, panierte Calamari,
serviert mit Zitronenbutter, Knoblauchgewürz,

3 verschiedene Dips,

Kräuterbaguette und Salat

für 2 Personen

64,90 €

je weitere Person +

32,00 €

Seafood - Fritto Misto

frittierte, panierte Meeresfrüchte

Baby Oktopus, Calamari, Garnelen, Kibbelinge

Pommes, 3 verschiedene Dips

für 2 Personen

56,90 €

je weitere Person +

28,00 €

Fischgerichte

32. **Gebratene Schollenfilets**^{A1} **26,50 €**
mit Schrimps in Zitronen-Butter, dazu Pfannengemüse
33. **Rotbarschfilet**^{A1, G} **24,50 €**
auf Pfannengemüse mit Dill-Weißweinsöße
35. **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**^{A1} **24,50 €**
mit Speckwürfeln, Lauch- und Pfannengemüse
37. **Nordseescholle „Finkenwerder Art“**^{A1, C}
mit Speckwürfeln, dazu Salat ohne Krabben **26,90 €**
mit Krabben + **8,00 €**
38. **Fischteller „Smutje“**^{A1, C, G} **26,50 €**
verschiedene Fischfilets (Meeresfisch)
in Dill-Weißweinsöße und einem Beilage-Salat
41. **Gebratener Aal**^{A1, C, G} **29,50 €**
mit Dill-Weißweinsöße und einem Beilage-Salat
42. **Gedünstetes oder gebratenes**^{A1, G} **26,90 €**
Kabeljaufilet mit Senfsoße und Pfannengemüse
47. **Gegrillter Lachs**^{A1, G} **26,90 €**
auf Blattspinat, dazu Kräutersöße
50. **Matjesteller**^G **23,80 €**
frische holländische Matjesfilets mit Hausfrauensoße,
dazu Speckbohnen

Alle Speisen wahlweise mit Reis, Salzkartoffeln, Rösti,
Pommes oder Bratkartoffeln

Fleischgerichte

72. **Schweineschnitzel**^{A1, C, G} **21,80 €**
mit Champignons, Speck und Zwiebeln
74. **Hähnchenschnitzel**^{A1, C, G} **16,90 €**
mit Pilzrahmsouße
77. **Holzfallersteak** - mit Kräuterbutter **28,90 €**
Rindersteak mit Röstzwiebeln und einem Beilagensalat^C

Vegetarisch

121. **Bandnudeln**^{A1, G} **16,90 €**
in Kräutersouße, buntem Gemüse und Käse überbacken
122. **Gebratenes Gemüseschnitzel**^{A, C} **15,90 €**
auf Pilz-Rahm-Souße, dazu Salat
123. **Geschmorte Pilze**^A **16,90 €**
mit Cherrytomaten und Paprika, dazu Reis

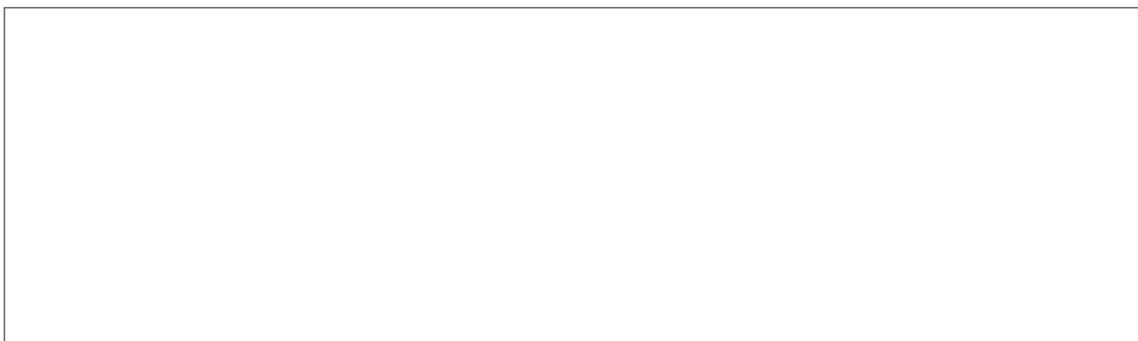
Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|------|--|----------------|
| 112. | Fischfrikadelle ^{D, G} | 11,50 € |
| | mit hausgemachter Remoulade und Pommes | |
| 113. | Kleines Hähnchenschnitzel ^{A, C} | 11,90 € |
| | mit Pommes | |
| 114. | Kleines Fischfilet ^D | 12,90 € |
| | mit Pommes | |

Dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

- | | | |
|-----|---|---------------|
| 90. | kleine Portion | 5,50 € |
| 91. | große Portion | 7,90 € |
| 92. | Smutjebecher | 7,90 € |
| | verschiedene Eissorten, Obst der Saison und Sahne | |



Softgetränke

Pepsi Cola ^{1, 9}	0,3	3,50 €
	0,4	4,50 €
Mirinda ¹	0,3	3,50 €
	0,4	4,50 €
Seven up	0,3	3,50 €
	0,4	4,50 €
Pepsi Cola light ^{1, 7, 9, 11, 12}	0,3	3,50 €
	0,4	4,50 €
Apfelschorle	0,3	3,90 €
	0,4	4,90 €
Rhababerschorle	0,3	3,90 €
	0,4	4,90 €
Selters Gourmet Classic	0,25	2,90 €
	0,75	5,90 €
Selters Gourmet Naturell	0,25	2,50 €
Goldberg Bitter Lemon ^{3, 6}	0,2	2,90 €
Goldberg Tonic Water ⁶	0,2	2,90 €
Niehoff Vaihinger Apfelsaft	0,2	2,90 €
Niehoff Vaihinger Orangensaft	0,2	2,90 €

Fabier

Jever Pilsener	0,3	3,60 €
Jever Pilsener	0,4	4,60 €
Radeberger Pils	0,3	3,60 €
Radeberger Pils	0,4	4,60 €
Alster	0,3	3,60 €
Alster	0,4	4,60 €

Flaschenbier

Schöfferhofer Weizen	0,5	5,90 €
Schöfferhofer 0,0 % alkoholfrei	0,5	5,90 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33	3,60 €
Malzbier	0,33	3,60 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee⁹		2,90 €
Pott Kaffee⁹		3,90 €
Cappuccino^{G, 9}		3,50 €
Glas Tee		2,50 €
Heiße Schokolade^G		3,50 €
Latte Macchiato^{G, 9}		3,90 €
Espresso⁹		2,90 €

Heiße geistreiche Getränke

Glühwein		3,10 €
Grog		4,10 €
Pharisäer (Kaffee mit Rum und Sahne)		4,90 €
Tote Tante (Kakao mit Rum und Sahne)		4,90 €

Prosecco

Villa Sandi Frizzante	0,75 l	26,50 €
Villa Sandi Frizzante	0,10 l	3,50 €

Beste Qualität aus dem Sauerland

Original aus dem Sauerland

„Wie direkt vom Hof“ bietet das Genusswerk Sauerland handwerklich hergestellte Spezialitäten – regional, natürlich und nachhaltig aus dem Sauerland. Die „Alte Linie“ ist die erste Produktreihe des Genusswerks: eine hochwertige Spirituosenlinie für Gastronomie und Hotellerie in einer edlen Bügelverschlussflasche. Die Premium-Spirituose wird in echten Holzfässern gelagert und ist mild und rund im Geschmack.

Spezialitäten mit Obst und Nuss

In sechs Sorten bringt die Alte Linie außergewöhnlichen Genuss ins Glas: Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Marillen und Haselnüsse in bester Qualität sind die Geschmacksgeber für sechs hochwertige Sorten.

Als Grundlage für die Alte Linie des Genusswerk Sauerland dienen edle Obstbrände aus den vollreifen Früchten. Um die Intensität des Geschmacks der verschiedenen Brände hervorzuheben, wurden alle Brände durch den Destillateurmeister verfeinert. Das geschieht zum einen durch Zugabe von natürlichen Aromen und Säften, um den Geschmack hervorzuheben. Zum anderen wird durch die anschließende Fasslagerung die Spirituose noch milder und vollmundiger, der Alkohol verliert seine Schärfe.

Mild, aber im Herzen ein Brand

Das Ergebnis ist eine hochwertige Spirituose mit einem fruchtig-lieblichen Aroma, die im Vergleich zu vielen Produkten ihrer Art den Brandcharakter erhält. Alle Sorten der „Alten Linie“ sind pur ein Hochgenuss, etwa als Digestif nach dem Essen, eignen sich aber auch zur Verwendung als Zutat in Mixgetränken. In Verbindung mit Tonic Wasser ist zum Beispiel die „Alte Marille“ ein erfrischender Longdrink für alle Anlässe

Alte Obstwiese	36 %	2 cl	3,50 €
Alte Marille	41 %	2 cl	3,50 €
Alte Haselnuss	33 %	2 cl	3,50 €
Alte Williams Birne	41 %	2 cl	3,50 €

Grappa

Grappa weiß^G Rebsorte: Cortese	40 %	2 cl	3,50 €
Grappa Barrique^G Rebsorte: Cortese, Lagerung im Holzfaß, dadurch braune Farbe, mild	40 %	2 cl	3,80 €

~Den jeweils aktuellen Jahrgang erhalten Sie auf Anfrage.~

Schoppenweine

Weißwein 0,20 l

Pfalz trocken	Grauer Burgunder QbA Erzeugerabfüllung <i>Weich mit schönem Schmelz, fein, im Gaumen elegant feine Fruchtsäure</i>	6,50 €
Venetien (Italien) trocken	Pinot Grigio IGT Weingut Cantina di Custoza <i>Intensives strohgelb mit grünlichem Schimmer und fruchtigen Apfelnoten. Dezent blumiges Bouquet.</i>	6,50 €
Rheinhessen trocken	Weißer Burgunder QbA Weingut Peter Briem <i>feine, würzige Aromen, schlank, sehr trocken</i>	6,50 €
Pfalz halbtrocken	Riesling QbA Erzeugerabfüllung <i>Feine mineralische und fruchtige Nase. Klar, saftig und deutlich mineralisch. Feinwürzig und anregend mit leichter Süße.</i>	6,50 €
Rheinhessen lieblich	Bacchus QbA Weingut Scherner-Kleinhanß <i>Schönes Aroma nach tropischen Früchten. Im Geschmack geprägt durch deutliche Fruchtsüße</i>	6,50 €

Rosewein

Pfalz halbtrocken	Spätburgunder Rose D.Q. Erzeugerabfüllung <i>Strahlende Farbe von zartem Aprikot, leichte Note von Brombeer- und Holunderblüten.</i>	6,50 €
-----------------------------	--	---------------

~Alle Weine enthalten Sulfite.~

~Den jeweils aktuellen Jahrgang erhalten Sie auf Anfrage.~

Rotwein **0,20 l**

Schoppenweine

Roussillon
(Frankreich)
trocken

Cabernet Sauvignon VdP

6,50 €

Weingut Vignerons Catalans

Dieser Cabernet Sauvignon ist granatfarben. Er besitzt ein feines Bukett und ist im Geschmack rund und üppig mit einem kräftigen Gerüst.

Sizilien (Italien)
trocken

Primitivo Puglia IGT

6,50 €

Casa Vinicola Monte Pietroso

Lebhaftes Rot, am Gaumen angenehm, samtig, warm, ausgezeichnete Struktur.

Venetien (Italien)
trocken

Merlot DOC

6,50 €

Erzeugerabfüllung

Schönes dunkles Rot, charmanter Rotwein mit Frucht und Schmelz, wenig, mit schöner Würze und harmonischem Geschmack.

Pfalz
halbtrocken

Dornfelder QbA

6,50 €

Vier Jahreszeiten

Aromen nach roten Waldfrüchten. Kräftiges Rotviolett, samtig mit großer Geschmackstiefe.

Rotwein **0,75 l**

Flaschenweine

Venetien (Italien)
trocken

Merlot DOC

26,50 €

Weingut Casa Vinicola Bennati

Aromen von Johannisbeeren und Schwarzbeere. Am Gaumen intensiver Pflaumengeschmack. Elegant und balanciert, dank der niedrigen Säure.

Apulien (Italien)
trocken

Primitivo IGP

26,50 €

Weingut Teatro Latino

Leuchtende Purpurreflexe mit Aromen und Duft nach rotbeerigen Früchten.

~Alle Weine enthalten Sulfite.~

~Den jeweils aktuellen Jahrgang erhalten Sie auf Anfrage.~

Flaschenweine

Weißwein 0,75 l

Rheinhessen trocken	Grauer Burgunder Qba Weingut Scherner Kleinhanß <i>Feine Nase nach Melone und etwas Würze, sehr tiefgründig, rassig elegant</i>	25,50 €
Gascogne <i>(Frankreich)</i> trocken	Chardonnay Colombard IGP Dominique Baud <i>Glatt und vollmundig, mit Vanille und Butter, die die Apfel- und Pfirsicharomen gut vermengen.</i>	25,50 €
Lombardei <i>(Italien)</i> trocken	Trebbiano di Lugana DOC Weingut Tenuta Rovaglia <i>Ausdrucksstark und blumig, exotische Früchte und weißes Steinobst, Frisch und fruchtig, ausgewogen und harmonisch</i>	28,50 €
Mosel trocken	„Blauschiefer“ Riesling QbA Weingut Markus Molitor <i>Elegantes Bouquet mit klaren Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und frischen Äpfeln. Am Gaumen saftig mit einer lebendigen Säurestruktur.</i>	28,50 €

~Alle Weine enthalten Sulfite.~

~Den jeweils aktuellen Jahrgang erhalten Sie auf Anfrage.~

Schilder und Beschriftungen
Speisekarten Werbetechnik
Drucksachen

www.dryba-media.de
04965 . 91 40 30



DRYBAmedia

Spiritosen

133	Baileys¹	17 %	2 cl	3,50 €
134	Korn	32 %	2 cl	2,50 €
136	Weinbrand	30 %	2 cl	3,50 €
138	Campari¹	25 %	2 cl	2,90 €
139	Fernet Branca	39 %	2 cl	2,90 €
140	Kruiden	32 %	2 cl	2,50 €
143	Jägermeister	35 %	2 cl	2,90 €
144	Jack Daniels¹	40 %	2 cl	3,50 €
145	Kuemmerling	35 %	2 cl	2,50 €
146	Linie	41,5 %	2 cl	3,50 €
154	Jubiläums Aquavit	40 %	2 cl	3,50 €
147	Malteser	40 %	2 cl	2,90 €
148	Martini Bianco	14,4 %	2 cl	3,50 €
149	Vodka	40 %	2 cl	3,00 €
150	Ramazotti	30 %	2 cl	3,50 €
151	Remy Martin	40 %	2 cl	4,50 €
152	Sandemann Sherry Dry	15 %	4 cl	3,90 €
153	Sandemann Sherry Medium	15 %	4 cl	3,90 €

ALLERGENE

Lieber Gast,

Sie leiden unter **Lebensmittelunverträglichkeiten**?
Vergleichen Sie die Kennzeichnung an den Gerichten
mit der unten genannten Liste.

- a. **Glutenhaltiges Getreide**
a1 Weizen, a2 Dinkel, a3 Roggen, a4 Gerste, a5 Hafer
- b. **Krebstiere**
- c. **Eier**
- d. **Fische**
- e. **Erdnüsse**
- f. **Sojabohnen**
- g. **Milch (einschließlich Laktose)**
- h. **Schalenfrüchte**
h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse
- i. **Sellerie**
- j. **Senf**
- k. **Sesamsamen**
- l. **Schwefeloxid und Sulfite (Konz. > 10 mg/kg oder mg/l als insg. vorhandenes SO²)**
- m. **Lupinen**
- n. **Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfische)**

Konservierungsstoffe

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoffen | 10 chininhaltig |
| 2 mit Konservierungsstoffen | 11 mit Süßungsmittel |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 12 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 13 gewachst |
| 5 mit Schwefeldioxid | 14 mit Nitritpökelsalz |
| 6 mit Schwärzungsmittel | 15 Emulgator |
| 7 mit Phosphat | 16 Stabilisator |
| 8 mit Milcheiweiß | |
| 9 koffeinhaltig | |