



HOTEL 
STADT AURICH

 RESTAURANT
TOM BROOK

ÖFFNUNGSZEITEN

Frühstücksbuffet

Montag - Freitag
06:30 Uhr – 10:00 Uhr

Samstag, Sonntag & an Feiertagen

Langschläferfrühstück
08:00 Uhr – 11:30 Uhr

Montag - Samstag

täglich geöffnet
17:30 Uhr – 23:00 Uhr
(warme Küche bis 22 Uhr)

Sonntag

12:00 Uhr – 14:00 Uhr
17:30 Uhr – 23:00 Uhr
(warme Küche bis 22 Uhr)

Bei Geburtstagen, Hochzeiten, Familienfeiern, Geschäftsessen, Veranstaltungen, mit den Freunden oder den Nachbarn - bei besonderen Anlässen und Feierlichkeiten sind wir auch außerhalb der normalen Öffnungszeiten für Sie da.

Sprechen Sie uns einfach an!

VORWEG UND ZWISCHENDURCH

„Mäxchen“	8,90 €
Gebuttertes Schwarzbrot, roher Schinken, zwei Spiegeleier, Gewürzgurke	
„Hot & Crispy“	9,50 €
knusprige Chili-Kokos-Hähnchenstreifen mit Aioli	
Süßkartoffelpommes mit hausgemachtem Aioli	4,90 €
Matjeshappen	9,80 €
echter Emdener Matjes, Zwiebelringe, Salatbukett auf gebuttertem Schwarzbrot	
warmer marinierter Schafskäse	9,90 €
mit getrockneten Basilikumtomaten, Rucola und Baguette	
Graved Lachs	10,80 €
auf Kartoffeltaler mit Honig-Senfsoße und Salatgarnitur	

SUPPEN

Zwiebelsuppe	5,40 €
mit Buttercroutons	
Tomaten-Orangen-Suppe	5,60 €
mit Sahnehaube	
Paprika-Ingwer-Suppe	5,60 €
mit Kräuter-Creme Fraiche	
Hühnerkraftbrühe	5,80 €
mit reichhaltiger Einlage	
Greetsieler Krabbensuppe	7,20 €
mit Gemüsestreifen	

LEICHTE KÖSTLICHKEITEN

SALATE FRISCH & KNACKIG

Bunter Salat mit würzigen Hähnchenbruststreifen 12,50 €

mit Hausdressing und geröstetem Meersalzbaguette

- vegetarisch ohne Hähnchenbruststreifen 9,50 €

Bunter Salat „hot and crispy“ 13,50€

mit knusprigen Chili-Kokos Hähnchenstreifen

Hausdressing und geröstetem Meersalzbaguette

Sommersalat 14,50 €

Marinierte Blattsalate in Himbeerdressing, Kirschtomaten,

Ziegen-Frischkäsetaler und Feigen in Honig karamellisiert, geröstete Pinienkerne

dazu und geröstetes Meersalzbaguette

ZOODLES

Unsere Zoodles sind Nudeln aus frischen Zucchini. Frisch gekurbelt und kurz in der Pfanne geschwenkt sind sie herrlich leicht, echt vegetarisch, extra low carb und ideal für warme Tage.

„Zoodles“ –

mit Basilikumpesto, Paprika, getrockneten Tomaten und Fetakäse 12,50 €

- mit Hähnchenbruststreifen 3,00 €

- mit Rinderfiletstreifen 4,50 €

„Zoodles Summertime“ 12,50 €

mit Oliven, Mais, Tomatenpesto, Fetakäse und Rucola

- mit Hähnchenbruststreifen 3,00 €

- mit Rinderfiletstreifen 4,50 €

LEICHTE KÖSTLICHKEITEN

Bunte Gemüsepfanne 11,30 €
mit Reis, Tomatenpesto, Paprika, Zucchini, Mais, Kidneybohnen

Penne mit Käse-Sahnesoße, Cherrytomaten und Rucola 11,50 €
- mit Hähnchenbruststreifen 3,00 €
- mit Rinderfiletstreifen 4,50 €

OFENKARTOFFEL

Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark, mariniertem Blattsalat oder Spinat 7,90 €

Machen Sie mehr aus Ihrer Kartoffel!

- Mediterranes Gemüse 3,50 €
- Würzige Hähnchenbruststreifen 3,00 €
- Knusprige Chili-Kokos-Hähnchenstreifen 4,50 €
- Rinderfiletstreifen 4,50 €
- Räucherlachs 4,90 €



Sommergarten & Grillvergnügen

Mitten im Grünen unter alten Auricher Bäumen genießen Sie Leckereien vom Grill. Knackige Dips und Salate von Avocado bis Quinoa begleiten herzhaftes Spare Ribs und Steaks sowie saftigen Folienfisch. Genießen Sie unser umfangreiches Vorspeisen- und Salatbuffet und wählen Sie frisch vom Grill. Freuen Sie sich auf einen Abend in gemütlicher Atmosphäre in unserem Hotelgarten!

Neue Termine 2019 freitags!

17. Mai 14. Juni 12. Juli 30. August 13. September
ab 18:30 Uhr

AUS DEM MEER

Wählen Sie zwischen

Müllerin Art

in der Butterpfanne gebraten
mit Zitrone, Buttersoße,
Salzkartoffeln und knackigem Salat

oder

„Finkenwerder Art“

mit Krabben und Speck, Buttersoße,
Salzkartoffeln und knackigem Salat

Schollenfilet

- Müllerin Art 17,20 €
- „Finkenwerder Art“ 19,90 €

Kutterscholle

- Müllerin Art 16,20 €
- „Finkenwerder Art“ 18,90 €

Zanderfilet auf der eigenen Haut gebraten

Zoodles (Zucchininudeln) in Basilikumpesto mit Paprikagemüse

LOW CARB!

18,50 €

Butterfischfilet gebraten

Weißwein-Kräutersoße, Champignon-Lauchgemüse, Salzkartoffeln

19,90 €

Filet vom Heilbutt

auf Kräuterreis mit Tomatensoße, mariniertem Rucola und Salat

18,20 €

Fischplatte „tom brook“

Kabeljaufilet, Zanderfilet und Seelachs gebraten,
mit Nordseekrabben, Blattspinat und Buttersoße
Wahlweise mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

19,50 €

Als Platte für 2 Personen:

36,00 €

STEAKS VOM RIND

Unsere marinierten Steaks vom argentinischen Rind servieren wir Ihnen mit Kräuterbutter, Salat und einer Beilage Ihrer Wahl.

	RUMPSTEAK	FILETSTEAK
200g:	24,00 €	27,00 €
250g:	26,50 €	29,50 €

Soweit nicht anders gewünscht braten wir die Steaks medium.

Darf es ein bisschen mehr sein? Wir schneiden Ihr Steak ganz individuell vom großen Filet. Gerne schneiden wir Ihnen Ihre Wunschgröße. 2,50 € / 50gr.

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware vor dem Braten.

Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln, Steak-Pommes, Kroketten, Süßkartoffelpommes mit Aioli (Aufpreis 1,00 €), Wedges oder einer Folienkartoffel mit Kräuterquark.

Extrabeilagen auf Wunsch:

Gebratene Champignons mit Zwiebeln	3,50 €
mediterranes Gemüse	3,50 €
Sc. Bernaise	2,50 €

AUS DER PFANNE

Cordon Bleu

16,90 €

zwei kleine Cordon Bleu vom Schweinerücken, braune Soße, mediterranes Gemüse und eine Beilage nach Wahl

Geschnetzeltes Züricher Art

17,50 €

Schweinefiletstreifen und Champignons in Rahm, Reis und Salat

„Herrenteller“

17,90 €

Zwei gebratene Schweinesteaks mit knusprigem Bacon, Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Salat

rosa gebratene Schweinemedallions,

18,90 €

Sc. Bernaise, Paprika- Zucchini-Champignon Gemüse, Röstitaler

Unsere Schnitzelklassiker – mit Liebe geklopft

Hähnchenschnitzel oder Schweineschnitzel

15,90 €

wahlweise Zwiebeln, Champignons in Rahm oder Paprikasoße, Salat und einer Beilage nach Wahl

Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln, Steak-Pommes, Kroketten,
Süßkartoffelpommes mit Aioli (Aufpreis 1,00 €), Wedges,
Folienkartoffel mit Kräuterquark.

*Sie haben etwas zu **feiern**? Vom gemütlichen Frühstück bis zum exklusiven Menü oder Buffet – leckeres Essen und herzlicher Service machen Ihre Veranstaltung zu einem Erfolg!
Jetzt Termin anfragen!*



GELUNGENER ABSCHLUSS

Vanilleeis

mit heißen Kirschen oder Himbeeren und Sahne

5,50 €

zarte Versuchung

Schokoladentörtchen mit zartschmelzendem Kern,
Walnusseis und Sahne

5,90 €

Baileysbecher

Walnusseis mit Baileys, gehackten Walnüssen,
Schokoladenornament und Schlagsahne

6,60 €

Banana Split Revival

Vanillecreme, Banane und Schokoladensoße im Glas geschichtet
mit Sahne und Minze

Anikas ' Liebling

5,90 €

Honig-Amarettoquark

mit Amarenakirschen und Minze

6,20 €

ES IST BESSER ZU GENIESSEN UND
ZU BEREUEN, ALS ZU BEREUEN,
DASS MAN NICHT GENOSSEN HAT.

BOCCACCIO

KINDERGERICHTE

<i>Pommes Frites</i> <i>mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	3,00€
<i>Käpt´n Blaubär</i> Fischstäbchen mit Pommes Frites	7,00 €
<i>kleiner Italiener</i> Nudeln mit Käsesoße	6,20 €
<i>„Moorhuhn“</i> Chicken Nuggets mit Pommes Frites	6,50 €
<i>„Schweinchen Babe“</i> kleines Schnitzel mit Rahmsauce und Pommes Frites	7,00 €