



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 21.30 Uhr)

Sonntag

12:00 Uhr – 14:00 Uhr

17:30 Uhr – 23:00 Uhr

(warme Küche bis 21:30 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

<b>„Hot &amp; Crispy“</b> knusprige Chili-Kokos-Hähnchenstreifen mit Aioli	9,50 €
<b>Süßkartoffelpommes</b> mit hausgemachtem Aioli	4,90 €
<b>warmer Ziegenkäse</b> mit glasierten Orangenfilets, Salatbouquet und Baguette	10,50 €
<b>Graved Lachs</b> auf Kartoffeltaler mit Honig-Senfsoße und Salatgarnitur	10,80 €

## SUPPEN

<b>Zwiebelsuppe</b> mit Buttercroutons	5,40 €
<b>Steckrübensüppchen</b> mit Speck und Sahnehaube	5,60 €
<b>Süßkartoffelcremesuppe</b> mit Kräuter-Creme Fraiche	5,60 €
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Sahnehaube	5,60 €
<b>Hühnerkraftbrühe</b> mit reichhaltiger Einlage	5,80 €
<b>Greetsieler Krabbensuppe</b> mit Gemüsestreifen	7,20 €

## LEICHTE KÖSTLICHKEITEN

### ***Knackige Salate***

9,50 €

Gemischte Blattsalate, mariniertes Rotkraut, Möhren, Gurkensalat, American Mix, Hausdressing und geröstetes Meersalzbaguette  
Wahlweise mit:

- mit Hähnchenbruststreifen 3,00 €
- mit Rinderfiletstreifen 4,50 €
- Knusprige Chili-Kokos-Hähnchenstreifen 4,50 €

### **„Zoodles“ – frische Zucchini-Nudeln**

12,50 €

mit Basilikumpesto, Paprika, getrockneten Tomaten und Fetakäse

- mit Hähnchenbruststreifen 3,00 €
- mit Rinderfiletstreifen 4,50 €

### ***mediterrane Schupfnudeln***

mit Tomatenpesto, Champignons, Zucchini, Paprika

### ***Penne*** mit Gorgonzolasoße, Spinat und Pinienkerne

11,50 €

- mit Hähnchenbruststreifen 3,00 €
- mit Rinderfiletstreifen 4,50 €

### **Süßkartoffel** mit Kräuterquark und Spinat

8,50 €

#### ***Machen Sie mehr aus Ihrer Kartoffel!***

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

## 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 €

### **Matjesfilet**

echter Emdener Matjes, Zwiebelringe,  
Bratkartoffeln und grüne Bohnen

11,90 €

### **Rotbarschfilet gebraten**

auf roten Balsamicolinsen, Weißweinsauce, Dillkartoffeln

18,20 €

### **Zanderfilet auf der eigenen Haut gebraten**

Zoodles (Zucchininudeln) in Basilikumpesto mit Paprikagemüse

18,50 €

LOW CARB!

### **Heilbuttfilet gebraten**

Kräutersauce, Paprika-Tomatengemüse, Salzkartoffeln

18,90 €

### **Fischplatte „tom brook“**

### *Unser Liebling*

Rotbarschfilet, Zanderfilet und Seelachs gebraten, mit Nordseekrabben,  
Blattspinat und Buttersauce. Wahlweise mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

Platte für 1 Person 19,50 €

Platte für 2 Personen 36,00 €

# SO SCHMECKT HEIMAT

*im Herbst und Winter*

## **Herbstpfanne**

12,50 €

mit Pilzen und Lauchzwiebeln in Rahm, hausgemachten Spätzle, Rosenkohl  
serviert auf einem Teller

## **Grünkohl**

**ECHT OSTFRIESISCH**

14,90 €

mit Kasseler, Kochwurst und Pinkel, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln, Senf

### ***Frisch & regional***

Unser Wild beziehen wir vom  
Wildhandel Reuter aus Dietrichsfeld.

## **Gegrillte Wildbratwurst**

9,50 €

mit Bratkartoffeln und Spiegelei

## **Wildschweinbraten**

17,20 €

mit Rosinensoße, Rotkohl und Salzkartoffeln

## **Rehgulasch**

17,90 €

mit Preiselbeersöße, Rosenkohl und Spätzle

## **Rinderroulade**

19,80 €

hausgemachte Roulade vom Rind gefüllt mit Speck und Gurke,  
eigener Bratensoße, Rotkohl, Salzkartoffeln

## **Medaillons vom Rehrücken**

23,90 €

mit Wildbratensoße, Wirsinggemüse und Röstitaler

## **Wildplatte „tom brook“**

Rehmedaillon, Wildschweinbraten und Wildbratwurst, Wildbratensoße  
Wirsinggemüse, Spätzle

Platte für 1 Person

21,50 €

Platte für 2 Personen:

39,50 €

## STEAKS VOM RIND

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

	<b>RUMPSTEAK</b>	<b>FILETSTEAK</b>
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 €), Kartoffelecken oder Folienkartoffel mit Kräuterquark.

### **Extrabeilagen auf Wunsch:**

Gebratene Champignons mit Zwiebeln	3,50 €
mediterranes Gemüse	3,50 €
Pfeffersoße	2,50 €

## AUS DER PFANNE

### **Cordon Bleu**

16,90 €

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

### **„Herrenteller“**

17,90 €

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

### **rosa gebratene Schweinemedallions,**

18,90 €

Rotweinsauce, Paprika- Zucchini-Champignon Gemüse, Röstitaler

### **Unsere Schnitzelklassiker – mit Liebe geklopft**

#### **Hähnchenschnitzel oder Schweineschnitzel**

15,90 €

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

#### **Beilagen zur Wahl:**

Bratkartoffeln, Steak-Pommes, Kroketten,  
Süßkartoffelpommes mit Aioli (Aufpreis 1,00 €), Kartoffelecken,  
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

<b><i>Herbstgeflüster</i></b>	5,50 €
Vanilleeis mit warmen Honig-Zimt-Portwein-Pflaumen und Sahne	
<b><i>zarte Versuchung</i></b>	5,90 €
Schokoladentörtchen mit zartschmelzendem Kern, Walnusseis und Sahne	
<b><i>Bayrisch Creme</i></b>	6,20 €
mit Orangenkompott und Grand Marnier	
<b><i>Nussparfait</i></b>	6,40 €
mit Vanille-Honig-Pflaumen, Sahne und Minze	
<b><i>Baileysbecher</i></b>	6,60 €
Walnusseis mit Baileys, gehackten Walnüssen, Schokoladenornament und Schlagsahne	

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

BOCCACCIO



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

***Kartoffelschwerter***

*Pommes Frites*

3,00€

*mit Ketchup oder Mayonnaise*

***Matrosenteller***

7,00 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites

***kleiner Italiener***

6,20 €

Nudeln mit Tomatensoße

***„Ich weiß nicht“***

6,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

***Heldenschmaus***

7,00 €

kleines Schnitzel mit Rahmsoße und Pommes Frites

***Räuberteller***

Zum Naschen bei den Eltern

gratis