

HOTEL ★★★ SUPERIOR STADT AURICH & RESTAURANT TOM BROOK

Genusszeiten

Für Frühaufsteher und Langschläfer

Business-Bufferet

Montag - Freitag
6.30 Uhr - 10.00 Uhr

Langschläfer-Frühstück

Samstag, Sonntag & Feiertage
8.00 Uhr - 11.00 Uhr



= Vegetarisch

Montag - Sonntag...
17:30 Uhr - 23:00 Uhr
(warme Küche bis 21:00 Uhr)

Sonntags zusätzlich
12:00 Uhr - 14:00 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten kochen wir
ab 12 Personen für Sie.



= Vegan

Candle-Light-Dinner

(auf Vorbestellung)

*Marinierte Blattsalate im Glas
mit gebratenen Garnelen und
Walnüssen*

*Kürbiscremesuppe
mit Sahnehaube*

*Lachsfilet in Kräuterkruste
auf tomatisiertem Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln*

Oder

*Rumpsteak medium gebraten
mit Speck-Fächerkartoffeln,
Kräuterbutter und Pfannengemüse*

*„Schichtvergnügen“
Frischkäsecreme auf Kekscrumble
geschichtet mit der Frucht des Tages*

36,00 € pro Person

*Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch ein
vegetarisches oder veganes Menü zusammen*

Freunde, Familie, Vereinskollegen, Nachbarn oder mit der Firma. Entdecken Sie unsere Räumlichkeiten und Möglichkeiten für ein gelungenes Fest.

RESTAURANT TOM BROOK



Modernes und gemütliches Ambiente für Ihre Veranstaltung. Das helle Restaurant mit bodentiefen Fenstern und direktem Zugang zur Terrasse bietet Platz für bis zu 40 Personen.

OSTFRIESENZIMMER



Ein Ausblick wie am Meer und natürliche Farben verleihen diesem Raum einen eleganten Glanz.

Hier sind den Möglichkeiten keine Grenzen gesetzt. Bis zu 50 Per. finden hier ein komfortables Plätzchen. auch kleinere Gesellschaften fühlen sich in unserem teilbaren Ostfriesenzimmer wohl und schätzen unseren gewohnt herzlichen Service.

Appetithappen

- Caprese** 9,90 €
Tomate und Mozzarella mit Balsamico,
Rucola und Kräuter-Hausbrot
- Graved Lachs** 11,90 €
auf hausgemachtem Rösti mit
Meerrettich-Kräuterquark
- Warmer karamellisierter Ziegenkäse** ✓ 12,90 €
auf Blattsalaten, Himbeerdressing, Honig, Walnüsse,
Feige
- Bruschetta** ✓ 7,90 €
Gewürfelte Tomaten mariniert mit Knoblauch
und Basilikum auf geröstetem Baguette
- Hausgemachtes Rinder-Carpaccio** 12,90 €
mit Parmesan, Olivenöl, Ciabatta und Rucola

Suppen

- Greetsieler Krabbensuppe** 7,90 €
mit Gemüsestreifen
- Kokos-Karotten-Currycreme** ✓ 6,50 €
- Hühnerkraftbrühe** 6,90 €
mit reichhaltiger Einlage
- Suppenkasper** 1,50 € Aufpreis
Suppe nach Wahl als größere Portion mit Baguette

Endlich wieder da:

- Süßkartoffelcremesuppe** ✓ 6,50 €
mit Sahnehaube
- Kürbisc cremesuppe** ✓ 6,50 €
mit Sahnehaube und Kürbiskernen

Pasta & Leichtes

Hausgemachter Kartoffelrösti  12,90 €

mit geräuchertem Tofu, winterliches Kürbisgemüse, Kürbiskerne, Soja-Dip und Rucola

Bandnudeln Pikant 17,90 €

mit Garnelen & Speck, Paprika, Zwiebeln, Tomatensoße und Knoblauch

Mediterrane Gnocchipfanne  14,50 €

mit mediterranem Gemüse, Feta, Basilikum-Pesto, Cherrytomaten und Rucola

Bandnudeln mit Gorgonzolasoße  14,50 €

mit Spinat und Pinienkerne

Snacks

„Hot & Crispy“ 7,50 €

3 knusprige Chili-Kokos-Hähnchenstreifen mit Aioli

„Hot & Crispy“ vegan  7,50 €

3 knusprige Chili-Kokos-Tofusticks mit Soja-Dip

Lieber ein bisschen mehr?

5 knusprige Sticks 11,50 €

Für gemütliche

Abendstunden

„Ostfriesen-Tapas“ - für 2 Personen 33,90 €

Nordseekrabben, Lachs, Emden Matjes, luftgetrockneter und gekochter Schinken, Mettwurst, Camembert, Käse-Frucht-Spieße, Salatgarnitur, Senfsoße, Preiselbeer-Frischkäse, Butter und Brotkorb


Die Kartoffel

Große gebackene Ofenkartoffel

mit Kräuterquark und Salat

11,50 €

Machen Sie mehr aus Ihrer Kartoffel!

- Würzige Hähnchenbruststreifen 3,00 €
- Knusprige Chili-Kokos-Hähnchenstreifen 4,50 €
- Vegane Chili-Kokos-Tofu-Sticks  4,50 €
- Räucherlachs 4,90 €

Salate

Knackige Salate

11,90 €


Gemischte Blattsalate, mariniertes Rotkraut, Möhren, Gurkensalat, American Mix, Hausdressing und Baguette

Hokaido-Salat

14,50 €

Gerösteter Hokaido-Kürbis, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Feldsalat und Rucola, Kirschtomaten, Kürbiskerne, Himbeerdressing und Baguette

Unsere Salate wahlweise mit:

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

Lust auf Meer?

Rotzungenfilet „Müllerin Art“

19,50 €

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

Rotzungenfilet „Finkenwerder Art“

22,50 €

mit Krabben und Speck, Zitrone, Buttersoße und knackigem Salat

Unsere Rotzungen servieren wir wahlweise mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

Matjesfilet

17,50 €

echter Emdener Matjes mit Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Hausfrauensoße

Gebratenes Lachsfilet

23,90 €

auf hausgemachtem Kartoffel-Rösti, winterlichem Kürbisgemüse und Meerrettich-Sahnesoße

Pannfisch

23,90 €

Drei Edelfischfilets mit Senfsoße, Bratkartoffeln und Salat

Backfisch

19,50 €

mit Rosmarinkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Gurkensalat



Wir lieben es regional!

Unsere Fischfilets beziehen wir direkt vom Fischereibetrieb Siebrands aus dem Fischerdorf Greetsiel.

Klassiker

Knusperhähnchen

16,90 €

Hähnchenbrustfilet in knusprig-pikanter Panko-Panade mit Chili-Mayonaise, Rosmarinkartoffeln und Salat

Paniertes Schweineschnitzel

18,50 €

mit Champignons und Zwiebeln in Rahm, Pommes und Salat

„Herrenteller“

19,90 €

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

Burger

Der große „tom Brook“ Burger

17,50 €

200 gr. saftiges Rinderpatty auf geröstetem Sauerteig-Bun mit BBQ-Sauce, Bacon, Cheddar, roten Zwiebeln und Spiegelei. Dazu Pommes und Salatgarnitur

Pulled Pork Burger

17,50 €

Hausgemachtes Pulled Pork, Bacon, würziger Emmentaler, Sauerteig-Bun, BBQ-Sauce, rote Zwiebeln. Dazu Cole Slaw und Wedges

Der große gegrillte Gemüseburger

14,50 €

Geröstetes Sauerteig-Bun, Soja-Patty, Grillgemüse von Paprika, Zucchini und Zwiebel, Sommer-Quark und Rucola. Dazu Süßkartoffelpommes und Salatgarnitur

Steaks

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

	RUMPSTEAK	FILETSTEAK
200g:	26,50 €	30,90 €
250g:	29,00 €	33,00 €

Wie darf es gebraten werden?

Englisch Medium rare Medium Medium plus Well Done

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware vor dem Braten.

Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln, Steak-Pommes,
Süßkartoffelpommes mit Aioli (+ 1,00 €),
Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Extrabeilagen auf Wunsch:

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

Nachtisch

- Heiße Liebe** 6,90 €
Vanilleeis mit warmen Honig-Zimt-Portwein-Pflaumen
und Sahne
- Schatzkugel** 7,90 €
Glasierte Mousse au Chocolat mit fruchtiger Mangofüllung
auf Biskuit, Sanddornsoße
- Bratapfeltiramisu** 7,50 €
Bratapfelkompott geschichtet mit Mascarponecreme
und Löffelbiskuit
- „Der kleine Ostfrieze“** 3,50 €
1 Kugel Vanilleeis mit eingelegten Rum-Rosinen

EIN Tag mit Freunden,
leckerem Essen und Trinken,
das IST EIN guter Tag!

Für die Kleinen

Zu allen Kindergerichten servieren wir eine Kugel Eis

- Kartoffelschwerter**  4,50€
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise
- kleiner Italiener**  7,70 €
Nudeln mit Tomatensoße
- „Ich weiß nicht“** 8,00 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites
- „Heldenschmaus“** 8,50 €
kleines Schnitzel mit Rahmsoße und Pommes Frites
- „Ist mir egal“**  7,00 €
Pfannkuchen mit Zimt und Zucker, Apfelmus oder Nutella