

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

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 15 Personen für Sie.

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Unverträglichkeiten
sprechen Sie uns gerne an!

 Vegetarisch

Candle-Light-Dinner

(auf Vorbestellung)



Marinierte Blattsalate im Glas
mit gebratenen Garnelen und
Walnüssen

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl und Kernen

Zanderfilet
auf der Haut gebraten,
glasierte Baby-Möhren,
rote-Beete-Kartoffelpüree



oder

Rumpsteak medium gebraten,
Kräuterbutter,
Karotten-Zuckerschoten-Paprika-
Kürbis-Gemüse,
gebackene Kartoffelsticks mit Kräutern

Schoko-Minz Duett
Minzeis in Zartbitterschokolade,
Schokoladenparfait, Beerenfrüchte

44,00 € pro Person

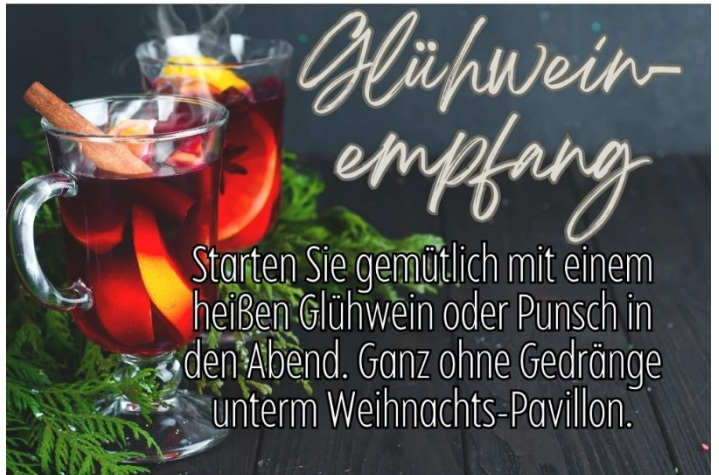


Ideal zum Verschenken!

Unser Candle-light-Dinner ist
auch als Gutschein erhältlich.

Weihnachtsfeier

Freunde, Vereinskollegen, Nachbarn oder
mit der Firma. Die Weihnachtsfeier ist jedes
Jahr ein besonderes Erlebnis. Speziell für die
Weihnachtszeit bieten wir Ihnen passendes
Menüs und Buffets an.



Starten Sie gemütlich mit einem
heißen Glühwein oder Punsch in
den Abend. Ganz ohne Gedränge
unterm Weihnachts-Pavillon.

Silvester

a la carte oder Silvestermenü

17:30 Uhr - 22:00 Uhr

Tischreservierungen bis 20 Uhr oder
ab 19:30 Uhr bis 22:00 Uhr möglich.

Appetithappen

Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger

Bruschetta 	9,50 €
Gewürfelte Tomaten mariniert mit Knoblauch und Basilikum auf geröstetem Baguette (4 Stck)	
6 Bruschetta	12,80 €
Jakobsmuscheln	10,90 €
Zwei Jakobsmuscheln in Olivenöl und Knoblauch gebraten, Salatbouquet, Balsamicodressing, Hausbaguette	
Garnelen in Knoblauchöl	10,50 €
Fünf Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Chilli, dazu Baguette	
„Hot & Crispy“	
knusprige Chili-Kokos-Hähnchenstreifen mit Aioli	
3 Stck 8,90 € 5 Stck	13,90 €
Rinder-Carpaccio	14,30 €
mit Parmesan, Olivenöl, Baguette und Rucola	
Vorspeisenvariation tom Brook für 2	20,50 €
Bruschetta, Antipasti, Schinken vom Ibericoschwein, würziger Manchego-Käse, Hausbrot, Baguette, Butter	

Suppen

Kürbiscremesuppe 	8,70 €
mit Kernöl und Kürbiskernen	
Waldpilzcremesuppe	8,50 €
mit Sahnehaube	
Greetsieler Krabbensuppe	9,40 €
mit Gemüsestreifen	
Kokos-Karotten-Currycreme <i>vegan</i>	7,90 €

Suppenkasper

Suppe nach Wahl als größere Portion mit Baguette


3,00 € Aufpreis

Salate

Der kleine Grüne	6,60 €
Kleiner gemischter Salat mit selbstgebackenem Baguette	
Der große Grüne	16,60 €
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Feldsalat und Rucola, Kirschtomaten, Walnüsse, Himbeerdressing	
Wilde Ziege	18,50 €
Gebackener Ziegenkäse mit Thymian-Honigglasur und Mango-Chutney, bunte Blattsalate, Balsamicodressing, Rucola, Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse, Baguette	
Meergenuss	22,50 €
Blattsalate in Mangodressing mit gebratenen Garnelen, Sprossen, Radieschen und Beerenfrüchten, Baguette	


Unsere Salate wahlweise mit:
- Hähnchenbrust
- Chili-Kokos-Hähnchenstreifen
jeweils 7,20 €


Leichte Köstlichkeiten


Wald und Feld  16,50 €
Zwei hausgemachte Kartoffelrösti mit Waldpilzen in Rahm

Miesmuscheln & Penne 17,90 €
Pennnudeln in Tomaten-Knoblauch Sud mit Miesmuscheln

Winterliche Gnocchipfanne  18,90 €
Gnocchi in cremiger Tomatensoße mit Zuckerschoten, Karotten, Kürbis, Paprika, Zwiebeln, Feta,

Manolitos Spinatknödel  19,50 €
drei hausgemachte Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan, dazu Krautsalat

Gebackene Aubergine  (vegan) 19,90 €
in Olivenöl gebackene Aubergine mit hausgemachtem Kartoffelrösti, Blattsalate mit Balsamicodressing

Tofu-Curry  21,50 €
Veganes Curry mit Kokosmilch, Paprika, Zuckerschoten, Chilli und Tofu, dazu Nudelreis (*auch vegan mit Reis möglich*)

Große gebackene Ofenkartoffel  15,50 €
mit Kräuterquark und mariniertem Blattsalat mit Himbeerdressing

Machen Sie mehr aus Ihrer Kartoffel!

- Gebratenes Hähnchenbrustfilet 7,20 €
- Knusprige Chili-Kokos-Hähnchenstreifen 7,20 €
- Räucherlachs 7,20 €

Für gemütliche Abendstunden

„Ostfriesen-Tapas“ - für 2 Personen 41,90 €
Nordseekrabben, Lachs, Emdener Matjes, luftgetrockneter und gekochter Schinken, Mettwurst, Camembert, Käse-Frucht-Spieße, Salatgarnitur, Senfsoße, Preiselbeer-Frischkäse, Butter und Brotkorb

Lust auf Meer?

Schollenfilet „Müllerin Art“	23,90 €
in der Butterpfanne gebraten, mit Zitrone, Buttersoße, Salzkartoffeln und knackigem Salat	
Schollenfilet „Finkenwerder Art“	27,20 €
mit Krabben und Speck, Zitrone, Buttersoße, Salzkartoffeln und knackigem Salat	
Matjesfilet	20,90 €
Matjesfilet mit Hausfrauensoße, grünen Bohnen und Bratkartoffeln,	
Kaiserbrasse gebraten	25,20 €
Filet von der Kaiserbrasse gebraten, Parmesan-Weißweinssoße, buntes Pfannengemüse, Rote-Beete-Kartoffelpüree	
Knurrhahnfilet gebraten	26,90 €
Drei Filets vom Knurrhahn, Weißwein-Safran-Soße, Karotten-Kürbisgemüse mit Paprika, Zwiebeln und Zuckerschoten, Kartoffelgratin	
Pannfisch	27,50 €
Drei Edelfischfilets mit Senfsoße, Bratkartoffeln und Salat	

Lust auf Bratkartoffeln?

Gerne servieren wir Ihnen alle Gerichte mit Bratkartoffeln anstatt Salzkartoffeln
Aufpreis 1,50 €

Klassiker

Knusperhähnchen

20,90 €

Hähnchenbrustfilet in knuspriger Panko-Panade mit milder Chili-Mayonaise, Rosmarinkartoffeln und Salat

Paniertes Schweineschnitzel

20,90 €

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Champignons und Zwiebeln in Rahm, Pommes und Salat

„Herrenteller“

23,90 €

Zwei Schweinesteaks sous-vide gegart und gebraten, mit Bacon, Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Salat

Hähnchen-Curry

Zartes Hähnchencurry mit Kokosmilch, Paprika, Zuckerschoten, Chilli dazu Nudelreis

*Exotisch, aber
nicht scharf...*

22,20 €

Schweinefilet im Speckmantel

25,20 €

Zwei Schweinefilets im Speckmantel mit winterlichem Karotten-Kürbis-Paprikagemüse mit Zuckerschoten und Zwiebeln, dazu Kartoffelgratin und Portweinsoße

Änderungswünsche?

Gerne servieren wir Ihnen alle Gerichte mit Bratkartoffeln oder Süßkartoffelpommes
Aufpreis 1,50 €

Steaks vom Rind

Rumpsteak vom argentinischen Rind

31,50 €

220 gr. Rumpsteak mit Kräuterbutter, knackigem Salat und einer Beilage Ihrer Wahl

Filetsteak vom argentinischen Rind

36,50 €

220 gr. Filetsteak mit Kräuterbutter, knackigem Salat und einer Beilage Ihrer Wahl

Wie mögen Sie ihr Steak am liebsten?

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 €),
Ofenkartoffel mit Kräuterquark,
Kartoffelgratin (+1 €)

Darfes ein bisschen mehr sein?

Champignons mit Zwiebeln	4,30 €
Gebratene Zwiebeln	3,70 €
Pfannengemüse	4,30 €
Pfeffersoße	3,90 €

Lieblingsburger

Der große „tom Brook“ Burger

21,50 €

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

Süßer Abschluss

Heiße Liebe 8,60 €
Vanilleeis mit warmen Portwein-Honig-Zimtpflaumen und Sahne

Crème Brulée 7,90 €
Klassische Crème Brulée mit flambierter Zuckerkruste

Schatzkugel 9,50 €
Glasierte Mousse au chocolate mit fruchtiger
Mangofüllung auf Biskuit, Beerensoße

Affogato – ertrunkenes Vanilleeis 5,20 €
Eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso

Schoko-Minz Duett 9,50 €
Minzeis in Zartbitterschokolade, Schokoladenparfait, Beerenfrüchte

„Der kleine Ostfrieze“ 6,20 €
1 Kugel Vanilleeis mit eingelegten Rum-Rosinen und Sahne
als großer Ostfrieze mit zwei Kugeln Eis 8,60 €

Eis passt immer
1 Kugel 1,80 € Sahne 0,90 €

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

Für die Kleinen

Kartoffelschwerter



Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise

5,00€

kleiner Italiener



Nudeln mit Tomatensoße

11,00€

„Ich weiß nicht“

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

11,00€

„Heldenschmaus“

kleines Schnitzel mit Rahmsoße und Pommes Frites

12,90 €

„Ist mir egal“



Pfannkuchen mit Zimt und Zucker, Apfelmus oder Nutella

9,90 €