

*Mein  
&  
Herzlich Willkommen*

im Restaurant



ALTES ZOLLHAUS  
★★★★  
HORUMERSIEL

„Wir sind Gastgeber – und wir sind es gern!“

Wir sind stets bestrebt, Ihnen ein paar angenehme Stunden in unserem Haus zu bereiten. Denn wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl und als gern gesehener Gast fühlen.

Sollten Sie dennoch einmal Grund zur Kritik haben, scheuen Sie sich bitte nicht und sprechen Sie uns an, denn nur so geben Sie uns die Chance, einen Fehler zu beheben.

Einen genussvollen Aufenthalt wünschen

Renate Fischer  
&  
das Zollhaus-Team

## Menü

Unsere Küche serviert unseren Hotelgästen im Rahmen der Halbpension ein täglich wechselndes 3-Gänge-Menü.

Wenn Sie dieses Menü spätestens 1 Tag vorher bestellen, können auch Sie in den Genuss kommen.

### Vorspeise

\*\*\*\*

### Auswahl zwischen 3 Gerichten im Hauptgang

(in der Regel Fleisch-, Fisch- oder vegetarisches Gericht)

\*\*\*\*

### Dessert

Preis pro Person

€ 33,-

Bei Geburtstagen oder anderen feierlichen Anlässen ab 10 Personen stellen wir Ihnen gern auch ein individuelles Menü zusammen.

-nur auf Vorbestellung (mind. 7 Tage vorher) möglich-



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## Vorweg

### Kräftige Rinderbrühe

Klößchen & Gemüsewürfel

3, 5, 17, 22, 25

€ 6,90

### Horumersieler Krabbensuppe

mit Sahnehaube, Dill und Krabben

1, 2, 4, 5, 8, 16, 18, 20, 22, 23, 25, 27

€ 8,90

### Bruschetta

ofenfrisches Baguette mit Tomaten-Zwiebelwürfeln,  
frischen Kräutern, Parmesan und Balsamico

1, 2, 6, 8, 14, 15, 20, 21

€ 8,50

### Garnelen in Thymian- Chilibutter

gebraten, mit Knoblauchbaguette und Salatgarnitur

3, 8, 14, 15, 16, 21

€ 16,80

### Beilagensalat

Salate der Saison mit Honig-Senf-Dressing

11, 23

€ 5,90



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## Fisch

### „Oma Antje“ Fischteller

Gebratene Fischfilets mit Krustentiersoße, Krabben,  
Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

1, 2, 5, 8, 14, 15, 16, 18, 20, 23, 25, 27

€ 28,50

### 3 Ender Matjesfilets

mit Hausfrauensoße, Bratkartoffeln und Salatgarnitur

1, 2, 4, 8, 14, 17, 18, 20

€19,10

### Großer Salat mit gebratenen Fischfilets

(auch mit Putensteak möglich)

Bunter Saisonaler Salat mit gebratenen Fischfilets und Honig-Senf-Dressing

1, 14, 15, 17, 18, 23, 25

€20,80

### „Captains Teller“

Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, Nordseekrabben,  
Bratkartoffeln und Beilagensalat

1, 2, 5, 8, 14, 15, 16, 18, 20, 23, 25, 27

€21,90

### Gebratenes Rotbarschfilet

mit Ziegenfrischkäse, gebratenem Salbei-Chili-Blumenkohl und Pestonudeln

8, 20

€ 26,50

### Gebratene Schollenfilets mit Salz- oder Bratkartoffeln

dazu einen Beilagensalat

mit Buttersoße

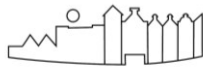
8, 15, 17, 18

€ 21,90

mit Krabben und Speckstippe

8, 15, 17, 18

€ 27,10



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## Fleisch

### „Opa Alfred´s“ Fleischplatte

Medaillons vom Rind, Schwein und Pute mit Pfeffersoße, dazu Butterbohnen, krosser Speck, deftige Bratkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter

1, 2, 4, 5, 7, 8, 15, 17, 20, 22, 25

€ 28,50

### Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße

und Bratkartoffeln

2, 3, 5, 7, 8, 15, 17, 20, 22, 25

€ 20,50

### „Friesenschnitzel“

Schweineschnitzel mit Nordseekrabben, Spiegelei & Bratkartoffeln

7, 8, 15, 16, 17

€ 24,90

### Schweinefilet „Madagaskar“

Medaillons vom Schwein, grüner Pfeffersoße, Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln

1, 2, 4, 5, 7, 8, 15, 17, 20, 22, 25

€ 25,20

### Lammfilets

mit frischer Kräuterbutter, Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln

3, 8, 17, 20, 25

€ 30,40

Unsere hausgemachten Bratkartoffeln bereiten wir traditionell mit Speck und Zwiebeln aus ungeschälten heimischen Drillingen zu.



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## 200g Rumpsteak vom grasgefüttertem Salzwiesenrind

dazu deftige Bratkartoffeln oder Pommes,  
ofenfrisches Aioli Baguette, Coleslaw-Salat

3, 8, 20, 25

mit Kräuterbutter

€ 31,50

9

mit grüner Pfeffersoße

€ 33,70

15, 8, 22

Alle Rumpsteaks sind auch als Filetsteak erhältlich

Aufpreis €13,20

## Zollhaus-Burger

### Lachsburger

Gebratenes Lachsfilet, Rote Bete-Meerrettichsoße,  
junger Blattspinat, Rote Zwiebeln,  
Tomate, Gurke und Pommes

5, 1, 15, 17, 18, 8, 24, 23

€ 19,60

### Rindfleischburger

würzige Soße, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Salat Mix  
Rinderhacksteak und Pommes

8, 15, 17, 24, 23

€ 18,50

### „Surf und Turf“ Burger

Rinderhacksteak & Garnele, würzige Soße, Gurke, Tomate  
Salat Mix, Rote Zwiebeln und Pommes

8,10,15,17,24,23,16

€ 21,20

Aufpreis für Süßkartoffelsticks € 3,90

Aufpreis für Ketchup/ Mayo € 0,65 pro Portion



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## *Vegetarisch*

### Tagliolini

An einer leichten Limetten-Rucola-Sauce und sautiertem grünen Spargel

15,8,17,21

€ 19,10

### Curry Delhi mit Linsen und Waldpilzen (vegan)

mit Kokosmilch, Gemüse Brunoise, Kalifornischen Walnüssen,  
dazu gekräuterter Basmatireis

8,22,27

€ 22,10

## Dessert

### Schokoladenmousse

8, 17, 19, 20, 21

€ 4,30

### Mascarponecreme mit Früchten der Saison

8, 17, 19, 20, 21

€ 5,10

### Gemischter Eisbecher

Mit drei Kugeln Eis nach Wahl.

Garniert mit oder ohne Sahne

€4,90 | €5,90

### Eisbecher mit saisonalen Früchten

Drei Kugeln Eis

Garniert mit Früchten der Saison mit oder ohne Sahne garniert

€7,40 | €8,30

### „Heiß und Kalt“

Ein kräftiger Espresso gepaart mit kühlem Café Macchiatoeis

€ 4,30

### „Eis und Heiß“

Vanilleeiscreme mit heißen Rotwein-Rosmarinkirschen

€ 7,40

### Fruchtsalat & Sorbet

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet an einer Mischung von Früchten der Saison

€ 6,20

### Rote Grütze

warm und fruchtig

mit zart schmelzender Bourbon-Vanilleeiscreme

8, 17, 19, 20, 21, 25

€ 6,50

### Kleine Dessert-Variation nach Art des Hauses

Ein krönender Abschluss nach einem genussvollen Abend.

Lassen Sie sich von unseren Köchen überraschen und in eine süße Traumwelt entführen!

€ 13,10



## Unsere Weinempfehlung

Wild & Wunderbar Weiss

Produzent: Weingut Sauer Land: Deutschland

Anbaugebiet: Pfalz

Qualität: QbA

Rebsorten:

Cabernet Blanc, Grauburgunder, Johanniter, Sauvignac, Sauvignon Blanc

Zertifizierung: BIOLAND

Alkohol: 11 % vol Restzucker: 9,6 g/l Säure: 7,1 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Wunderbar frische Weißwein-Cuvée mit weicher Struktur und feiner Aromatik nach wilder, blühender Wiese.

Pro verkaufte Flasche gehen 0,50 € an die Südpfalz Biotope.



**Unser Angebot:**

0,20 l	€ 6,50
0,50 l	€ 15,80



Wild & Wunderbar Rot

Produzent: Weingut Sauer Land: Deutschland

Anbaugebiet: Pfalz

Qualität: QbA

Rebsorten: Dornfelder, Dunkelfelder, St. Laurent

Zertifizierung: BIOLAND

Alkohol: 12,5 % vol Restzucker: 8,5 g/l Säure: 5,1 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Warmer würziger Duft von Brombeere, süßer Kirsche und dunklem Schokoladenkuchen, die von etwas schwarzem Pfeffer, einem Hauch von Nelke und Lakritz begleitet werden.

Im Mund weich mit ganz zarten Tanninen und milder, fruchtbetonter Restsüße.

Pro verkaufte Flasche gehen 0,50 € an den Förderverein Niedersächsisches Wattenmeer.

# Getränke

## Aperitif

		€
<b>Appléritif (alkoholfrei)</b> erfrischend, mit Aromen von Apfel und Rose	20 cl	5,60
<b>Cuvée aus Weinbirnen</b>	20 cl	5,60
<b>Lillet Wild Berry</b>	20 cl	6,90
<b>Andalö Splish</b> - Sanddornlikör mit Perlwein	10 cl	5,20
<b>Aperol Spritz</b>	20 cl	6,90
<b>Hugo</b> mit Bio-Winzerperlwein vom Weingut Hemer 2,5	20 cl	6,90
<b>Porto Fogo Portwein</b> full ruby Port 2,5	5 cl	4,20
<b>Sandeman Sherry</b>		
Dry Seco, Medium Dry oder Rich Golden 1,5	5 cl	4,20
<b>Martini Vermouth</b> seco, bianco, d'oro oder rosso 5	5 cl	3,50
<b>Campari</b> mit Orangensaf		
t	4 cl	4,90
<b>Sekt Chardonnay</b> brut, Ecovin vom Sektgut Hemer 5		
Glas 5	10 cl	4,20
-mit Aperol 1,10	10 cl	5,40
-mit Bio-Johannisbeer-Likör 15	10 cl	5,40
Flasche 5	0,75l	29,90

## Alkoholfreie Getränke

<b>Friesisch Urquell</b> – unser hauseigenes Wasser		
- frisch gezapft und in der Karaffe serviert –	0,2 l	2,20
	0,5 l	4,20
<b>Selters medium oder naturell</b> (still)	0,25l	2,80
	0,75l	7,50
<b>Sinalco Cola</b> 1,9 oder <b>light</b> 1,9,13,14	0,3 l	3,60
<b>Sinalco Orange</b> 1,3	0,3 l	3,60
<b>Sinalco Zitrone</b> 2,3	0,3 l	3,60
<b>Spezi</b> 1,9,3	0,3 l	3,60
<b>Friesen-Eistee</b> , Schwarz- & Pfefferminztee mit Zitrone	0,3 l	3,90
<b>Bitter Lemon</b> 3,10 <b>Tonic Water</b> 3,10 <b>Ginger Ale</b> 1,3	0,2 l	2,70
	0,4l	4,50
<b>Fruchtsäfte</b> aus dem Hause Auricher Süßmost	0,2 l	2,70
	0,4l	4,60
<b>als Schorle</b>	0,2 l	2,40
	0,4l	4,30

*Wählen Sie zwischen folgenden Sorten:*

Apfel naturtrüb 3 & ungezuckert,  
Orange, Traube, Kirsche, Tomate 22,

Banane, KiBa, Rhabarber

## Bierspezialitäten vom Fass

		€
Jever Pilsener 15	0,3 l	3,60
	0,5 l	5,50
Radeberger Pilsener 15	0,3 l	3,60
	0,5 l	5,50
Alster, Pils mit Zitronenlimonade 2,3,15	0,3 l	3,60
	0,5 l	5,50
Hövels Dunkel 15	0,3 l	3,70
	0,5 l	5,60
Glas Krefelder Hövels mit Cola 1,9,15	0,3 l	3,60
Glas Bierbowle Hövels mit Erdbeeren 15	0,3 l	4,90

## Flaschenbier

Jever Fun alkoholfrei 15	0,33 l	3,70
Jever Fun Zitrone alkoholfrei 15	0,33 l	3,70
Büble Hefeweizen 15	0,50 l	5,10
Büble Alkoholfreies Weizen 15	0,50 l	5,10
Büble Dunkles Weizen 15	0,50 l	5,10
Malzbier 15	0,33 l	3,60

Sprechen Sie unser Service-Team gern  
auf unsere ausführliche Wein- & Digestifkarte an!

Darin finden Sie unser Angebot an offenen Weinen sowie  
Flaschenweinen, ebenso wie eine große Auswahl an Spirituosen,  
Likören, Schnäpsen u.v.m.

## Grand Cafés

aus fair gehandeltem, biologisch angebautem Kaffee & frisch für Sie in unserer Siebträgermaschine zubereitet

	€
Tasse 9	2,60
Becher 9	3,90
große Kanne (ca. 5-6 Tassen) 9	10,90
Milchkaffee 9,20	3,90
Latte Macchiato 9,20	3,90
Cappuccino 9,20	3,60
Cortado (kräftiger Espresso mit Milchschaum) 9,20	3,40
Espresso 9	2,60
Espresso Doppio (doppelter Espresso) 9	4,70
Eiskaffee	5,90

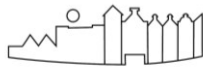
## ... mit Schuss

„Irish Coffee“	5,70
mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahne 1,9,20	
„Pharisäer“	5,70
mit Jamaika Rum und Sahne 1,9,20	
„Café Amaretto“	5,70
mit Mandellikör und Sahne 1,9,20,21	
„Holländischer Kaffee“	5,70
mit Eierlikör und Sahne 1,9,15,17,20	

## Tee

Höchste Teequalität aus dem Hause Thiele

<b>Friesentee im Kännchen und auf dem Stövchen serviert</b>	
mit Kandis und Sahne 20	5,50
mit 4 cl Jamaika-Rum 1,20	7,00
<b><u>Edle Tees aus aller Welt im Becher serviert</u></b>	
Friesentee	3,40
Earl Grey	3,40
Darjeeling	3,40
Kamillentee	3,40
Pfefferminztee	3,40
Bio Feinschmecker Kräutertee	3,40
Feines Früchtchen Erdbeer-Himbeer	3,40
Rooibusch Sahne Toffee	3,40
Grüner Tee Sencha	3,40
Grüner Tee Sencha Mango	3,30
Aufpreis Stövchen	2,00



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## Schokolade

Schokolade, heiß serviert

	€
Becher Vollmilchschokolade 20	3,60
Becher dunkle Schokolade (leicht herb) 20	3,60
Becher Kinderkakao, heiß oder kalt 20	3,20
Portion Sahne zur Schokolade 20	0,60

## ... mit Schuss

Schoko „Friesisch“ dunkle Schokolade mit Moorgeist und Sahne 20	5,70
Schoko „Irish Dream“ Vollmilchschokolade mit Whiskey-Sahnelikör und Sahne 1,3,20	5,70
Schoko Amaretto mit Mandellikör und Sahne 1,20,21	5,70
„Lumumba“ Vollmilchschokolade mit einem Schuss Rum und Sahne 1,20	5,70

## Heiße Getränke

Grog von Rum mit braunem Kandis 1	4,50
„Seemannsgrog“ mit 73%igem Rum 1	5,70
Glas Glühwein <i>-saisonbedingt-</i> 5	4,50
Glas „Eisbrecher“ Glühwein mit Rum <i>-saisonbedingt-</i> 1,5	5,50
Feuerzangenbowle <i>-saisonbedingt-</i> 1,5 mit 73%igem Rum & kleinem Zuckerhut	6,90

## Erklärung Zusatzstoffe

- |  |  |
|--|--|
| 1. mit Farbstoff(en)   | 2. mit Konservierungsstoff(en)   |
| 3. mit Antioxidationsmittel  | 4. mit Geschmacksverstärker(n)   |
| 5. mit Schwefeldioxid  | 6. mit Schwärzungsmittel   |
| 7. mit Phosphat  | 8. mit Milcheiweiß   |
| 9. koffeinhaltig   | 10. chininhaltig   |
| 11. gewachst   | 12. mit Taurin   |
| 13. enthält eine Phenylalaninquelle  | 14. mit Süßungsmittel  |
| 15. glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybride) & daraus gewonnene Erzeugnisse | 17. Eier und Eierzeugnisse   |
| 16. Krebstiere und Krebserzeugnisse  | 19. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  |
| 18. Fisch und Fischerzeugnisse   | 21. Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Pistazien, div. Nüsse)                   |
| 20. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)  | 23. Senf und Senferzeugnisse   |
| 22. Sellerie und Sellerieerzeugnisse   | 25. Schwefeldioxid und Sulfite (bei mehr als 10 mg/kg) als SO <sub>2</sub> |
| 24. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse   | 27. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                            |
| 26. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse   |  |

Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontaminationen

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung