

*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

Frühlingskarte  
(von 12:00 – 16:00 Uhr)

Essenz von der grünen Kenia-Bohne unter einer Blätterteighaube,  
dazu Blutwurstravioli

8,c,g,a

€7,40

Sautierter grüner Spargel an einem Duett aus Sauerampfer und  
Sauerklee, dazu Schafsjoghurt und eine Getreidevinaigrette

11,ag,k,

€13,80

Gefüllte Mairübchen mit Dreierlei warmen Linsensalat auf Babyblattspinat,  
dazu eine leichte Pecannuss- Soße

11,h,i

€15,20

Flammkuchen mit wildem Bimi auf einer Humuscreme nach Art des  
Hauses, gebacken mit Roten Zwiebeln und Ricotta

a,k,g

€14,40

Onsen-Ei an einer kräftigen Bärlauchjus, dazu gebratene Morcheln und  
geklopfte Radieschen, als Topping ein Zwiebelcrunch

c,g

€18,80

Gegrillter Römersalat an einer Parmesancreme,  
anbei servieren wir Ihnen glasierte Petersilienkartoffeln und  
Grapefruitaromen

11,g

€14,20

Gratinierte Hugo-Sabayone mit frischen Früchten  
und einem Aperol-Spritz-Sorbet

1,5,10,19,c

€6,90



*Vorweg*

Karotten-Kokos-Ingwersüppchen  
mit Knusper topping

€ 5,80

Veganes Blumenkohlsüppchen  
mit Kartoffel Gnocchi und Schnittlauch

€ 6,50

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

Beilagensalat  
Salate der Saison mit Honig-Senf-Dressing  
11, 23

€ 5,90

## *Für den kleinen Hunger*

### Flammkuchen nach Elsässer Art

Mit krossen Schinkenstreifen, Roten Zwiebeln und Frühlingslauch,  
auf gekräutertem Sauerrahm

2,8,a,g

€14,50

### Tagliolino con Pesto

Mit geschmolzenen Kirschtomaten, frischem Basilikum und  
geriebenem Grana Padano

a,c,g

€13,40

### Kartoffelgratin aus regionalen Erdäpfeln

In einer leichten Rahmsauce mit Schmand verfeinert, das Ganze  
gebacken mit frischem Marktgemüse und gratiniert mit Gouda

c,g

€13,10

### Kleiner Matjestopf

In einer leichten Sauce aus Gewürzgurken, Apfel und Zwiebel, dazu  
servieren wir Ihnen deftige Bratkartoffeln und einen kleinen Salat

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

€14,90



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## Fisch

### Friesischer Pannefisch

Mit einer Auswahl von Edelfischfilet, dazu Senfgurken, eingelegter Kürbis, Tomaten-Jungzwiebelgemüse und deftige Bratkartoffeln

2,d,j,c

€18,90

### „Captains Teller“

Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, Nordseekrabben, Bratkartoffeln und Beilagensalat

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

€21,90

### 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

### „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

## Fleisch

### Kasseler Kotelett

mit Oldenburger dicken Bohnen und reichlich frischer Petersilie,  
dazu deftige Bratkartoffeln

2,3,8,9

€ 16,50

### Hähnchengeschnetzeltes nach Züricher Art

Mit frischen Champignons in einer leichten Rieslingrahmsauce, dazu Goudakäse,  
Basmatireis und ein jahreszeitlicher Salat

8,c,g,j,i

€ 18,30

### Schnitzel nach Herzog Karl Ferdinand

aus dem Schweinerücken, gefüllt mit Sardellen-Kapern und Topfen,  
dazu French Fries und ein jahreszeitlicher Salat

8,d,g,j

€ 17,20

### „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

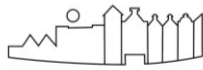
### Kleiner Rindfleischburger

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

8, 15, 17, 24, 23

€ 18,50

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



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## *Vegetarisch*

### **Vegane Poke Bowl**

Mit gebratenem Tempeh, Basmatireis, Wakame, Edamebohne und allerlei frischem Gemüse, dazu gibt es ein Dressing aus Coco Aminos, Sojasauce und Reisessig

<sup>f</sup>  
€ 15,40

### **Mac n Cheese**

Mit kurzen Makkaroni, in einer Béchamelsauce, verfeinert mit herzhaftem Grana, würzigem Cheddar und nussigem Edamer und als Topping knackige Röstzwiebeln, dazu servieren wir einen jahreszeitlichen Salat

<sup>1,a,g,c</sup>  
€ 14,80

## *Dessert*

### **Lecce Fritta**

Gebackene Vanillemilch auf einem Potpourri von Waldbeeren, mit Schlagrahm und Hippengebäck

<sup>a,c,g</sup>  
€6,90

### **Eisbecher mit saisonalen Früchten**

Drei Kugeln Eis  
Garniert mit Früchten der Saison mit oder ohne Sahne garniert

€7,40 | €8,30

## Unsere Weinempfehlung

### Wild & Wunderbar Weiss

Produzent: Weingut Sauer Land: Deutschland

Anbaugebiet: Pfalz

Qualität: QbA

Rebsorten:

Gabernet 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.



ALTES ZOLLHAUS

\*\*\*\*\*  
HORUMERSIEL

## 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

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

## 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 Sesamenerzeugnisse  | 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.