

SOMMERAUSGABE 2021

Essen & Erleben

SPEISEKARTE & LOKALMAGAZIN



AUF EINE SCHÖNE ZEIT IM

BUTJADINGER TOR

INHALT DIESER SOMMERAUSGABE

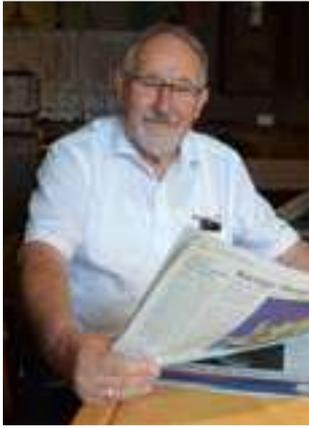
MENÜ

Unsere Speisekarte	Seite 4
Our menu (English)	Seite 10
Getränkekarte / Drinks	Seite 16
Brauhaus-Bier	Seite 18

REDAKTION

Von nebenan	Seite 20
Typisch Norden: Granat und Fisch	Seite 22
Faszination Ballonfahren	Seite 24
Strahlende Kinderaugen	Seite 26
Von Meisterhand gebraut	Seite 27
Historie	Seite 28
Mein Eisparadies	Seite 32
Allergene & Zusatzstoffe	Seite 34
Impressum	Seite 35





LIEBE GÄSTE,

Die Corona-Pandemie hat uns noch immer fest im Griff. Der Lockdown hat besonders die Gastronomie und Hotellerie hart getroffen. Auch an uns ist diese Zeit nicht spurlos vorbeigegangen, doch nun richten wir den Blick nach vorne und freuen uns, Sie als Gast in unserem Restaurant, Brauhaus und Hotel begrüßen zu dürfen.

Unser eingespieltes Team möchte Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Bei uns ist der Kunde König – das ist kein abgedroschener Spruch, sondern unsere tägliche Arbeitsphilosophie.

Kulinarisch werden wir Sie im Herbst und Winter mit Spießbraten, Martinsgans und weiteren Leckereien verwöhnen. Eine limitierte Bier-Sonder-Edition bieten wir Ihnen im November an. Und auch an den nächsten Veranstaltungen tüfteln wir fleißig, denn Stillstand ist nicht unsere Art. Wir geben täglich alles, um Sie, liebe Gäste, glücklich zu machen.

Ihr 

Udo Venema

Aus dem Suppentopf

4001	Hühnersuppe nach „Omas Art“ mit Eierstich und Spargel <small>A3, A7</small>	3,50 €
4002	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Basilikum <small>A1a, A7, A9</small>	4,70 €
4003	Kartoffelsuppe mit Speckcroûtons <small>A1a, A7</small>	5,50 €
4004	Krabbencremesuppe nach „Art des Hauses“ mit Sahnehaube und Dill <small>A2, A4, A7</small>	6,50 €

Vorspeisen

4010	Frisches Treberbrot mit Kräuterquark <small>A1a, A1b, A7</small>	4,50 €
4011	Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl <small>A1a</small>	5,90 €
4012	Shrimps in Kräuterbutter mit Knoblauch, Chilli und Baguettebrot <small>A1a, A2, A7</small>	12,50 €
4017	Zwei Stück Aalrauchmatjes auf gebuttertem Schwarzbrot, mit Zwiebelringen <small>A1a, A1b, 2, A4</small>	9,80 €
4018	Matjes „nach Hausfrauen Art“ auf einer Sahnesauce mit Gewürzgurken, Äpfeln, Zwiebeln und Bratkartoffeln <small>A1a, A3, A4, 2</small>	12,90 €

Vegetarisch

4022	Variation von Blattsalaten mit Pinienkernen, Parmesan und Baguette <small>A1a, A7, A8f</small>	6,90 €
4023	Portion gebratene Champignons	4,00 €
4024	Gemüsepfanne „Spezial“ – Gemüse vom Markt mit Kräutern in Butter geschwenkt, dazu Kartoffelröstis <small>A1a, A7</small>	11,50 €
4027	Salatschale vom Büfett – hier dürfen Sie Ihren Salat selbst zusammenstellen	3,90 €

Vegan

4032	Quinoa-Chilli mit Baguettebrot <small>A1a, A9</small>	10,50 €
4033	Tagliatelle „Vegan“ in veganer Spinat-Erdnussauce <small>A1a, A5</small>	11,50 €



Fisch und Meer

4060 **Fischteller „Butjadinger Tor“** 15,90 €

Drei verschiedene Fischfilets mit Bratkartoffeln und Salat vom Büfett
A1a, A3, A4, A7

4061 **Limandenfilet in Eihülle gebraten** 15,90 €

Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat vom Büfett A1a, A3, A4, A7

204061 - Seniorenportion 12,50 €

4062 **Schollenfilet in Eihülle** 16,50 €

Gebraten mit krossen Speckstreifen, Bratkartoffeln und Salat vom Büfett
A1a, A3, A4, A7

204062 - Seniorenportion 13,50 €

4063 **Gebackenes Seelachsfilet** 12,50 €

Mit Kräuterremoulade und Kartoffel-Gurkensalat
A1a, A4, A7

4064 **Gebratenes Heilbuttfilet** 19,80 €

Mit Tomatensalsa, dazu Gemüsereis A1a, A4, A10

4065 **Hamburger Pannfisch** 13,50 €

Mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Salat vom Büfett A1a, A4, A7, A10

Frische Nordseekrabben

(nach Verfügbarkeit)

185 **Krabbenbrot** 19,80 €

Vollkornbrot belegt mit frischen Nordseekrabben, dazu zwei Spiegeleier
A1a, A2, A3, A7

186 **Krabbenfishers Leibgericht** 21,90 €

Frische Nordseekrabben (kalt) mit knusprigen Bratkartoffeln und Rührei
A1a, A3, A4, A7



Pfannengerichte

4043 **„Butjadinger Bauernpfanne“** 18,50 €

Drei Schweinemedallions an Bratkartoffeln mit Gartengemüse und Sauce Hollandaise A1a, A3, A7

204043 - Seniorenportion 15,50 €

4044 **„Abbehauser Grillteller“** 19,50 €

Rinder-, Schweinemedallion und Hähnchenbrust gegrillt mit Bacon, Grilltomate, Kräuterbutter und Pommes frites A1a, A7

4046 **„Schmiedepfanne“** 12,50 €

Zwei Nackensteaks mit Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln A1a

4048 **Gegrillte Hähnchenbrust** 14,50 €

an Thai-Currysauce mit Reis und Salat vom Büfett A1a, A3, A7

Schnitzeljagd

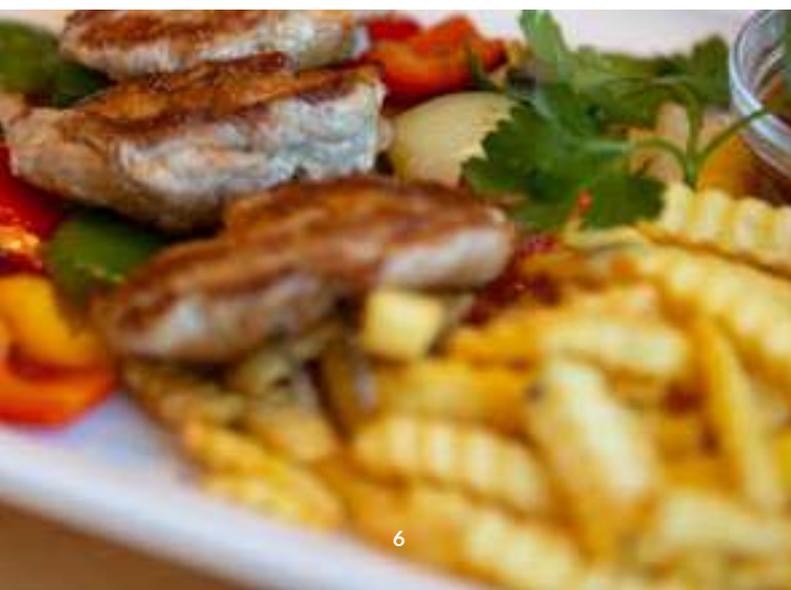
4034	Schweineschnitzel „Wiener Art“	11,90 €
	dazu Pommes frites und Salat vom Büfett A1a, A3, A7	
4035	Schweineschnitzel „Zigeuner Art“	14,50 €
	Schweineschnitzel mit Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Sauce, dazu Pommes frites und Salat vom Büfett A1a, A7, A9	
4036	Zwiebelschnitzel	12,50 €
	Schweineschnitzel mit Kräutern, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat vom Büfett A1a, A3, A7	
4037	Schnitzel „Holstein“	15,90 €
	Schweineschnitzel mit Bacon und Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat vom Büfett A1a, A3, A7	
4038	Schweineschnitzel mit Camembert	15,50 €
	Mit Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Büfett A1a, A3, A7	
4039	Hähnchenschnitzel mit Ananas	13,80 €
	Mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat vom Büfett A1a, A3, A7	

Kleine Gerichte

4071	Käsebroten - Schnittkäse auf Schwarzbrot mit Tomatenscheiben A1a, A1b, A7	6,90 €
4072	Schinkenbrot - geräucherter Schinken auf Schwarzbrot, mit Gewürzgurke A1a, A1b, A7, 2	9,80 €
4073	„Toast Hawaii“ - Toast belegt mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse, gratiniert A1a, A7, 2	7,50 €
4074	Currywurst mit Pommes frites	7,90 €
4075	Hausmacher Sülze mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Remouladensauce A3, 2	9,90 €

Süßes

4077	Rote Grütze mit Vanilleeis A3, A7	4,90 €
4078	Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce A1a, A3, A7	7,20 €
4079	Panna cotta auf Erdbeersauce A7	6,00 €





Familien-Menüs

Immer an Sonn- und Feiertagen
zwischen 12 und 14 Uhr - für nur 14,90 €

Vorspeise

Hühnersuppe mit Eierstich und Hühnerfleisch A3, A9

301 Hähnchenbrust

mit Kräuterrahmsauce, Kroketten und Salat vom Büfett A1a, A7

303 Schnitzel vom Jungschwein

mit Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat vom Büfett A1a, A3, A7

305 Limandenfilet gebraten

mit Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat vom Büfett A1a, A3, A4

307 Rinderroulade geschmort

dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
A1a, A10, 21

Nachspeise

Vanilleeis mit Kirschen und Sahne
A1a, A3, A4

Unsere Tagesangebote

Mi	Schweinemedallions zum Sattessen All you can Eat! Mit feinem Gemüse, Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce	15,90 €
Do & So	„Unsere Garnelenpfanne“ mit Blattsalaten, drei verschiedenen Dips und Baguette, für zwei Personen	29,50 €
4100		



Frischer Stangenspargel*

Gültig ab 15. April 2021 bis Saisonende

331	Spargelcremesuppe	4,50 €
	mit Sahnehaube A1a, A7, A9	
332	Portion frischer Spargel	16,50 €
	mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln A7, 4, 21	
333	Portion frischer Spargel	19,50 €
	mit Butjadinger Landschinken A3, A7, 2, 3	
334	Portion frischer Spargel	19,50 €
	mit zwei kleinen Schnitzeln A1a, A3, A7	
335	Portion frischer Spargel	21,50 €
	mit Limanden in Eihülle A1a, A3, A4, A7	

Unser Spargelmenü (Jeden Tag in der Zeit von 12–14 Uhr und 18–22 Uhr)

- Spargelcremesuppe 24,50 € pro Person
- Portion frischer Spargel,
mit einem kleinen Schnitzel,
Butjadinger Landschinken,
Buttersauce, Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln
- Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
und Sahne

Zu allen Spargelgerichten servieren
wir Ihnen zerlassene Butter, Sauce
Hollandaise und Salzkartoffeln

* Wir behalten uns vor bei extremen Schwankungen
der Rohstoffpreise (saisonbedingt) die Preise anzupassen.



Pfifferlingszeit im Butjadinger Tor gültig ab 30. Juli

421	Cremesuppe von frischen Pfifferlingen	4,50 €
	mit Sahnehaube A1a, A7	
422	Variationen von Blattsalaten	10,80 €
	mit gebratenen Speck-Pfifferlingen, Haus-Dressing und Baguette A1a	
423	Rühreier mit Speckpfifferlingen	14,50 €
	Bratkartoffeln und Salat vom Büfett A3	
424	Zwei kleine Schnitzel mit Pfifferlingen	16,90 €
	in einer Sahnesauce, dazu Röstis und Salat vom Büfett A3 Seniorenportion	13,90 €
425	Schweinemedallions mit Pfifferlingen	24,50 €
	in einer Sahnesauce, dazu Krokette und Salat vom Büfett A1a, A7	
426	Pfifferlinge mit Speck in Sahnesauce	14,50 €
	dazu Bandnudeln A1, A3, A4	
427	Portion frischer Pfifferlinge	6,90 €
	mit gebratenem Speck 2, 4, 7	

Spezielles vom Salzwiesenlamm gültig vom 15. Juli bis 15. August

351	Brisoletten vom Weidenlamm	9,50 €
	auf Bohnen in Sauce, dazu Salzkartoffeln A1a, A3, A7, A10	
353	Lammgrillteller	18,50 €
	Lammkotelette, Lammspieß, Cévapcici, Lammbratwurst, Röstspeck, Grillgemüse und Bratkartoffeln A1a, A3, A7	



Soup dishes

4001	Grandmas Chicken soup with royale and asparagus <small>A3, A7</small>	3,50 €
4002	Tomato cream soup with basil and cream topping <small>A1a, A7, A9</small>	4,70 €
4003	Potato cream soup refined with bacon croûtons <small>A1a, A7</small>	5,50 €
4004	Crab cream soup house-style with cream topping <small>A1a, A2, A7</small>	6,50 €

Appetizers

4010	Fresh draff bread with herb quark <small>A1a, A7</small>	10,50 €
4011	Bruschetta with tomatoes, basil and olive oil <small>A1a</small>	5,90 €
4012	Shrimp in herb butter with garlic, chili and baguette <small>A1a, A2, A7</small>	12,50 €
4017	Two pieces of smoked & pickled eel, on buttered brown bread, served with onion rings <small>A1a, A1b, 2, A4</small>	9,80 €
4018	Pickled herring „Matjes“ on a cream sauce with gherkins, apples, onions and fried potatoes <small>A1a, A3, A4, 2</small>	12,90 €

Vegetarian

4022	Variation of leaf salads with pine nuts, parmesan and baguette <small>A1a, A7, A8f</small>	6,90 €
4023	Fried mushrooms	4,00 €
4025	Vegetable Pan - Vegetables from the market with herbs roasted in butter, served with potato rösti <small>A1a, A7</small>	11,50 €
4027	Custom saladbowl put together your own salad from the buffet	3,90 €

Vegan

4032	Quinoa Chilli with baguette <small>A1a, A9</small>	10,50 €
4033	Tagliatelle „vegan“ paired with vegan spinach peanutbutter sauce <small>A1a, A5</small>	12,50 €



Fish

4060 **Fish plate „Butjadinger Tor“** 15,90 €

Three different fish fillets, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A4

4061 **Lemon sole in egg coating** 15,90 €

Boiled potatoes, butter sauce and salad from the buffet A1a, A3, A4, A7

204061 - Smaller senior deal 12,50 €

4062 **Plaice fillet in egg coating** 16,50 €

With crispy bacon strips, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A4, A7

204062 - Smaller senior deal 13,50 €

4063 **Baked pollack fillet** 12,50 €

With herb remoulade and potato cucumber salad A1a, A4, A7

4064 **Roasted hailbut fillet** 19,50 €

with tomato salsa and veggie rice A1a, A4, A10

4065 **Fried fish „Hamburg“** 13,50 €

With fried potatoes, mustard sauce and salad from the buffet A1a, A4, A7, A10

Fresh shrimp

(by availability)

185 **„Shrimp bread“** 19,80 €

granary bread topped with fresh shrimps, paired with two fried eggs A1a, A2, A3, A7

186 **„Shrimp fishermen's favorite“** 21,90 €

Fresh shrimp (cold) with crispy fried potatoes and scrambled eggs A1a, A3, A4, A7



Skewers and pan dishes

4043 **Farmer's pan „Butjadingen“** 18,50 €

Three pork medallions on fried potatoes with garden vegetables and Sauce Hollandaise A1a, A3, A7

204043 - Smaller seniors deal 15,50 €

4044 **Grill plate „Abbehausen“** 19,50 €

beef medallion, pork medallion and chicken breast grilled with bacon, Grilled tomato, herb butter and French fries A1a, A7

4046 **„Blacksmith's pan“** 12,50 €

Two neck steaks with fried potatoes and braised onions A1a

4048 **Grilled chicken breast** 14,50 €

in Thai curry sauce with rice and salad from the buffet A1a, A3, A7

Schnitzel

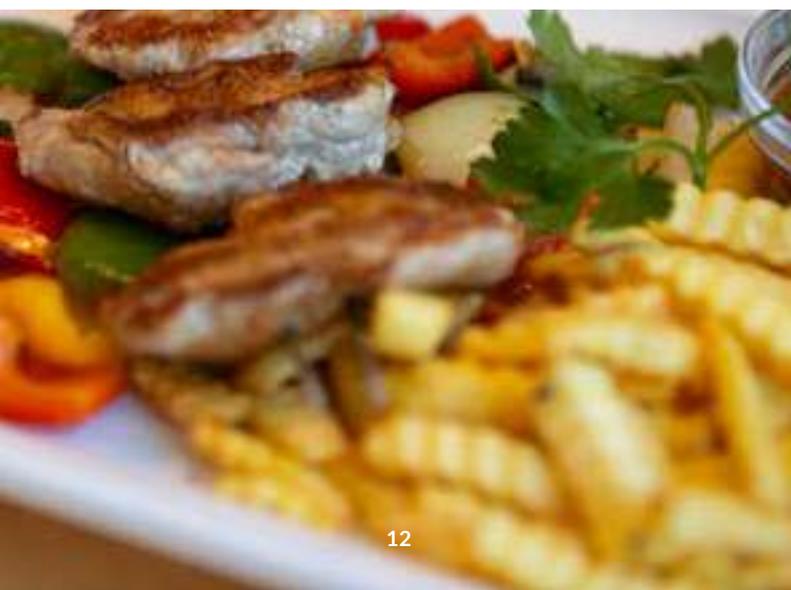
4034	Pork schnitzel „Vienna style“	11,90 €
	With french fries and salad from the buffet A1a, A3, A7	
4035	Pork schnitzel „gypsy style“	14,90 €
	Pork schnitzel with pepper and onions in a spicy sauce, french fries and salad from the buffet A1a, A3, A7	
4036	Onion schnitzel	12,50 €
	Pork schnitzel with herb onions, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7	
4037	Schnitzel „Holstein“	15,90 €
	Pork schnitzel with bacon, fried egg, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7	
4038	Pork schnitzel with Camembert	15,50 €
	With cranberries, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7	
4039	Chicken schnitzel	13,80 €
	Gratinated with pineapple and cheese, with french fries and salad from the buffet A1a, A3, A7	

Small dishes

4071	Cheese bread - cheese on brown bread with tomato slices A1a, A1b, A7	6,90 €
4072	Ham sandwich - smoked ham on brown bread, with gherkin A1a, A1b, A7, 2	9,80 €
4073	„Toast Hawaii“ - Toast gratinated with cooked ham, pineapple and cheese A1a, A7, 2	7,50 €
4074	Currywurst with french fries	7,90 €
4075	Aspic with onion rings, fried potatoes and remoulade sauce A3, 2	9,90 €

Desserts

4077	Red berry compote with vanilla ice cream A3, A7	4,90 €
4078	Apple Strudel with warm vanilla sauce 21, A3, A7	7,20 €
4079	Panna cotta with strawberry sauce A7	6,00 €





Family menus

Every Sunday and on public holidays
between 12pm and 2pm - for only 14,90 €

Appetizer

Chicken soup with custard royale
and chicken A3, A9

301 Chicken breast

with herb cream sauce, croquettes
and salad from the buffet A1a, A7

303 Schnitzel of young pig

with cream sauce, fried potatoes and
salad from the buffet A1a, A3, A7

305 Roasted lemon sole

with boiled potatoes, butter sauce
and salad from the buffet A1a, A3, A4

307 Braised beef roulade

With red cabbage and boiled
potatoes A1a, A10, 21

Dessert

Vanilla ice cream with cherries and
whipped cream A1a, A3, A4

Our daily specials

We	Pork medallions „all you can eat“ with fine vegetables, fried potatoes and pepper cream sauce	15,90 €
Th & Su 4100	Our shrimp pan with leaf salad, three different dips and baguette, for two persons	29,50 €



Fresh asparagus spears*

from april 15th 2021 to end of season

331	Asparagus cream soup	4,50 €
	with cream topping A1a, A7, A9	
332	Serving of fresh asparagus	16,50 €
	with melted butter, sauce hollandaise and salted potatoes A7, 4, 21	
333	Serving of fresh asparagus	19,50 €
	with regional ham A3, A7, 2, 3	
334	Serving of fresh asparagus	19,50 €
	with two small schnitzel A1a, A3, A7	
335	Serving of fresh asparagus	21,50 €
	with lemon sole in egg coating A1a, A3, A4, A7	

Our asparagus menu (every day between 12 pm and 2 pm and between 6 pm and 10 pm)

- Asparagus cream soup 24,50 € per person
- Serving of fresh asparagus,
paired with a small schnitzel,
regional ham, butter sauce, sauce hollandaise and
salted potatoes
- Vanilla ice cream with fresh strawberries and cream

We serve melted butter, sauce
hollandaise and salted potatoes with all
asparagus dishes

* We reserve the right to adjust the prices apposite to raw
material prices (depending on the season).



Chanterelle from July 30th

421 **Cream soup with fresh chanterelle** 4,50 €

Topped with cream A1a, A7

422 **Variation of leaf salads** 10,80 €

With fried bacon chanterelles,
house-style dressing and baguette
A1a

423 **Scrambled eggs with bacon chanterelles** 14,50 €

With fried potatoes and salad from
the buffet A3

424 **Two small schnitzel with chantarelles** 16,90 €

served in a cream sauce, paired with
rösti and salad from the buffet A3
Senior serving 13,90 €

425 **Pork medallions with chantarelles** 24,50 €

served in a cream sauce with cro-
quettes and salad from the buffet
A1a, A7

426 **Bacon chantarelles in cream sauce** 14,50 €

with tagliatelle A1, A3, A4

427 **Serving of fresh chantarelles** 6,90 €

with bacon 2, 4, 7



Lamb special from July 15th to August 15th

351 **Lamb Briolette** 9,50 €

with beans in sauce and salted potatoes
A1a, A3, A7, A10

353 **Grill plate lamb** 18,50 €

Lamb chop, lamb skewer, cévapçici, lamb
bratwurst, roasted bacon, grilled veggies
and fried potatoes

A1a, A3, A7



Alkoholfreie Getränke

2001	Tafelwasser	0,3 l	2,00 €
2003	Tafelwasser	0,5 l	3,00 €
2004	Tönissteiner naturell	0,2 l	2,40 €
2005	Tönissteiner naturell	0,7 l	5,00 €
2006	Tönissteiner medium	0,2 l	2,40 €
2007	Tönissteiner medium	0,7 l	5,00 €
2010	Tönissteiner classic	0,2 l	2,40 €
2017	Tönissteiner classic	0,7 l	5,00 €
2021	Coca-Cola	0,3 l	2,40 €
2023	Coca-Cola	0,5 l	3,50 €
2031	Sprite	0,3 l	2,40 €
2033	Sprite	0,5 l	3,50 €
2041	Fanta	0,3 l	2,40 €
2043	Fanta	0,5 l	3,50 €
2061	Spezi	0,3 l	2,40 €
2063	Spezi	0,5 l	3,50 €
2071	Bitter Lemon	0,3 l	2,40 €
2073	Bitter Lemon	0,5 l	3,50 €
2081	Apfelsaftschorle	0,3 l	2,40 €
2083	Apfelsaftschorle	0,5 l	3,50 €
2091	Rhabarberschorle	0,3 l	3,00 €
2093	Rhabarberschorle	0,5 l	4,50 €
2102	Apfelsaft	0,3 l	2,40 €
2104	Apfelsaft	0,5 l	3,70 €
2112	Orangensaft	0,3 l	2,40 €
2114	Orangensaft	0,5 l	3,70 €
2960	Vita Malz	0,33 l	2,40 €
2961	Beck's alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
2972	Krombacher alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
2973	Alsterwasser alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
2974	Krombacher alkoholfrei mit Grapefruit	0,33 l	3,20 €
2975	Krombacher alkoholfrei mit Zitrone	0,33 l	3,20 €

Fruchtig & Prickelnd

2333	Kir Royal		6,00 €
2334	Aperol Sprizz		6,00 €
2336	Hugo - der Sommerdrink		5,00 €
2337	Schwarzer Hugo		6,00 €
2338	Gin Chilla - probieren geht über...		7,00 €
2350	Bruno - Rhabarbergeschmack		5,00 €

Gerne mixen wir Ihnen einen besonderen Cocktail.
Unsere Cocktailkarte lässt keine Wünsche offen.

Schnäpse

2450	Hubertus Kräuter 30 %	2 cl	1,50 €
2451	Hubertus Minze 18 %	2 cl	1,50 €
2452	Hubertus Johannisbeere 15,3 %	2 cl	1,50 €
2401	Weizenkorn 32 %	2 cl	1,60 €
2406	Alter Hullmann 32 %	2 cl	2,20 €
2410	Apfel mit Wodka 15 %	2 cl	1,60 €
2412	Waldmeister mit Wodka 15 %	2 cl	1,60 €
2413	Pflaume mit Wodka 15 %	2 cl	1,60 €
2414	Maracuja mit Wodka 15 %	2 cl	1,60 €
2415	Berliner Luft 18 %	2 cl	1,80 €
2422	Hallertauer Hopfengold 56 %	2 cl	3,00 €
2432	Doornkaat 38 %	2 cl	2,00 €
2433	Bommerlunder 38 %	2 cl	2,20 €
2441	Malteser 38 %	2 cl	2,20 €
2442	Jubiläumsaquavit 40 %	2 cl	2,50 €
2443	Linie Aquavit 41,5 %	2 cl	2,50 €
2452	Jägermeister 35 %	2 cl	2,20 €
2453	Kümmerling 35 %	2 cl	2,20 €
2456	Fernet Menta 28 %	2 cl	2,50 €
2457	Fernet Branca 39 %	2 cl	2,50 €
2458	Gammel Dansk 38 %	2 cl	2,50 €
2459	Averna 29 %	2 cl	2,50 €
2460	Ramazotti 30 %	2 cl	2,50 €
2464	Mariacron 36 %	2 cl	2,00 €
2466	Asbach 36 %	2 cl	2,50 €
2467	Metaxa 5 Sterne 38 %	2 cl	2,50 €
2469	Osborne 103	2 cl	2,20 €
2470	Veterano 30 %	2 cl	2,20 €
2471	Remy Martin 40 %	2 cl	5,00 €
2472	Martell 40 %	2 cl	4,00 €
2476	Hennessy 40 %	2 cl	5,00 €
2478	Carlos Primero 40 %	2 cl	5,00 €
2482	Amaretto 20 %	2 cl	2,00 €
2486	Baileys 17 %	2 cl	2,50 €
2504	Sambuca Molinari 40 %	2 cl	2,40 €
2505	Sambuca Caffè 32 %	2 cl	2,40 €
2524	Friesengeist 56 %	2 cl	3,00 €
2525	Bullenschluck 43 %	2 cl	3,00 €
2530	Cellini Riserva 38 %	2 cl	3,50 €
2534	Grappa Vecchia Nonino 41 %	2 cl	3,50 €
2535	Grappa Sarpa 40 %	2 cl	5,00 €
2536	Scavi & Ray 40 %	2 cl	5,00 €

Weine

2701	Weinschorle lieblich	0,2 l	4,50 €
2702	Weinschorle trocken	0,2 l	4,50 €
2705	Grauer Burgunder trocken	0,2 l	5,20 €
2707	Mosel mild	0,2 l	4,80 €
2709	Rheinhessen lieblich	0,2 l	4,80 €
2712	Rheinhessen trocken	0,2 l	5,50 €
2717	Weißherbst halbtrocken	0,2 l	4,80 €
2710	Dornfelder halbtrocken	0,2 l	5,20 €
2723	Niebelungenglut lieblich	0,2 l	4,80 €
2725	Merlot Villa Rocca trocken	0,2 l	5,60 €

Weitere ausgesuchte Weine finden Sie in unserer großen Weinkarte mit Sorten aus unterschiedlichen Gebieten.

Sekt & Prosecco

2352	Hausmarke	0,1 l	4,00 €
2361	Hausmarke	0,7 l	19,50 €
2370	Valdo Extra dry	0,1 l	5,00 €
	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen		
2371	Valdo Rose	0,1 l	5,00 €
	Fein blumig, mit intensivem Himbeerduft		

Longdrinks

12851	Charly	3,00 €
12853	Bacardi Cola	4,50 €
12854	Bacardi Oakheart Cola	4,50 €
12856	Veterano Cola	4,50 €
12860	Pernod Cola	4,50 €
12861	Gin Tonic	4,50 €
12862	Nor Gin mit Goldberg Tonic	7,50 €
12863	Jim Beam Cola	5,00 €
12870	Ballantine's Cola	5,00 €
12864	Jack Daniels Cola	6,50 €
12865	Wodka Lemon	4,00 €
12894	Havanna Cola	4,50 €
12895	Captain Morgan Cola	4,50 €

Unsere Whiskykarte mit über 150 unterschiedlichen Sorten lässt jedes Kennerherz höher schlagen.

Edle Brände & Geiste

2540	Scheibel Obstbrand 40 %	2 cl	2,40 €
2541	Scheibel Kirschwasser 43 %	2 cl	3,00 €
2542	Scheibel Himbeergeist 41 %	2 cl	3,00 €
2543	Scheibel Williams Birne 40 %	2 cl	3,00 €
2544	Scheibel altes Pflümle 43 %	2 cl	3,00 €
2545	Scheibel Mirabelle 43 %	2 cl	3,00 €
2546	Scheibel Moorbirne 40 %	2 cl	5,00 €
2561	Ziegler Obstbrand 43 %	2 cl	4,00 €
2562	Ziegler Sauerkirsche 43 %	2 cl	5,00 €
2563	Ziegler Williams Birne 43 %	2 cl	5,00 €
2564	Ziegler Wald Himbeere 43 %	2 cl	5,00 €
2570	Ziegler Wildkirsche No. 1 43 %	2 cl	9,00 €
2571	Dirker Haselnuss 40 %	2 cl	5,00 €
2572	Dirker Waldhimbeergeist 40 %	2 cl	5,00 €
2573	Dirker Wacholder 40 %	2 cl	5,00 €
2575	Dirker Walnussgeist 45 %	2 cl	5,00 €
2576	Dirker Mandelgeist 40 %	2 cl	5,00 €
2578	Dirker Rosenapfel 40 %	2 cl	6,00 €

Edle Brände aus den Alpen

2585	Rochelt erlesener Genuss Wildpflaume 50 %	2 cl	17,00 €
2586	Basler Kirsche 50 %	2 cl	24,50 €
2587	Williams Birne 50 %	2 cl	24,50 €
2588	Wachauer Marille 50 %	2 cl	29,50 €

Heiße Getränke

2801	Tasse Kaffee	1,80 €
2802	Pott Kaffee	2,50 €
2803	Kännchen Kaffee	3,70 €
2831	Glas Ostfriesentee	2,20 €
2833	Kännchen Tee auf Stövchen	3,70 €
2812	Cappuccino	2,50 €
2813	Espresso	1,90 €
2815	Milchkaffee	2,80 €
2816	Latte Macchiato	3,00 €
2808	Heiße Schokolade	Becher 3,00 €
2823	Glühwein	Becher 3,00 €
2824	Grog	Becher 4,00 €
2825	Eisbrecher	Becher 4,50 €

Butjenter Zwickel

.....

Naturtrübe Brauspezialität.	2202	0,3 l	2,90 €
Mit feinstem Aromahopfen veredelt!	2204	0,5 l	3,90 €
Stammwürze 11,9 % Alk. 4,9 Vol. %	2205	Maß	7,50 €



Butjenter Landbier

.....

Die angenehme malzige Süße mit	2212	0,3 l	2,90 €
dem Einsatz von Wienermalz ergibt	2214	0,5 l	3,90 €
ein frisches bernsteinfarbenes Bier,	2215	Maß	7,50 €
das zum Weitertrinken anregt.			
Stammwürze 12,9 % Alk. 5,4 Vol. %			

Morseer Mühlenweizen

.....

Ein frisches bayrisches Weißbier.	2281	0,3 l	2,90 €
Der große Anteil an Weizenmalz geben	2282	0,5 l	3,90 €
diesem Typ die typischen Esternoten.	2285	Maß	7,50 €
Stammwürze 12,5 % Alk. 5,2 Vol. %			



Butjenter Friesenhauptling

.....

Nach Bayrischer Art – Friesisch gebraut	2242	0,3 l	3,50 €
Stammwürze 12,9 % Alk. 4,9 Vol. %	2244	0,5 l	4,90 €
	2245	Maß	9,50 €



Bier aus Norddeutschland? Und was für welches!

Unser erfahrener Braumeister Andreas Christiani weiß genau, worauf es beim Bierbrauen ankommt. Der staatlich geprüfte Brautechniker sowie Brau- und Malzmeister hat einige internationale Erfahrungen gesammelt. Er war unter anderem in Kamerun, Kanada, China und Indien tätig. Bei uns hat er die vier Sorten Zwickel, Gold, Mühlenweizen und Friesenhäuptling kreiert. Auch die leckeren Saisonbiere tragen seine Handschrift.

Zur Herstellung von Bier sind vier Rohstoffe erforderlich: Gerste, Hopfen, Wasser und Hefe. Die Qualität dieser Rohstoffe übt einen maßgeblichen Einfluss auf die Qualität der hergestellten Erzeugnisse aus. Aus diesem Grund verwenden wir ausschließlich Rohstoffe der höchsten Güte.

Das Herz unserer Gasthausbrauerei ist das sichtbare kleine Sudwerk, das im Gastraum attraktiv positioniert ist. Dadurch wird der Gastraum zu einem besonderen Erlebnis für jeden Bierliebhaber, aber auch für anders interessierte Gäste. Wenn Sie mehr über unser Brauhaus und unser Saisonbier im Herbst erfahren möchten, blättern Sie gerne zu Seite 27 weiter.

HOCHWERTIGE PRODUKTE
DIREKT VON UNSEREM HOF

von
nebenan



Gesunde Produkte direkt aus dem Dorf - Bei unseren Speisen und Getränken setzen wir zum Großteil auf Produkte von unserem Hof oder aus der Region. Unsere 100 freilaufenden Hühner sorgen für ihre Frühstückeier. Frischer und regionaler geht es nicht.

Außer Wasser, Futter, Luft und Liebe erhalten die Hühner keine weiteren Zusätze. Auf unserem Hof im Grünen haben die Hennen im Hühnerstall sehr viel Platz. Die meiste Zeit verbringen sie aber im Freien.

Neben Hühnern leben auch glückliche Gänse auf unserem Hof in Abbehausen. Sie genießen das reichliche Nahrungsangebot in Form von Gras auf unseren weitläufigen Wiesen. Bei unserer Gänsehaltung verzichten wir auf die Gabe von

Medikamenten oder anderen unnatürlichen Zusatzstoffen. Wie unsere Hühner haben unsere Gänse neben der großen Weidefläche einen geräumigen Stall für die Nacht. Frisches Wasser und viel Auslauf sorgen bei uns für eine artgerechte Tierhaltung.

Bei unserer Marmelade setzen wir auf Früchte direkt aus unserem Beerengarten. Anne Venema, die gute Seele des Hauses, stellt aus Feigen, Brombeeren und Co selbstgemachte Marmelade für Ihr ausgewogenes Frühstück her. In dem Garten werden auch Kräuter angebaut, die in der Küche zum Einsatz kommen. Der Kräuter- und Beerengarten lädt bei gutem Wetter zum Flanieren und Entspannen ein.

Wir leben Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit gehört bei uns zum Alltag. Wir lieben unsere Umwelt, deswegen schützen wir sie. Um Ressourcen zu schonen, haben wir 2014 ein eigenes Blockheizkraftwerk errichtet, um weitestgehend autonom mit Strom und Wärme versorgt zu werden.

Zudem haben wir eine Umweltwäscherei eröffnet, die vom Blockheizkraftwerk gespeist wird. In unserem 4-Sterne-Komforthotel fließt der Strom nur, wenn der Gast auch anwesend ist. Dafür sorgt das Keycard-System. Zudem haben wir fast vollständig auf LED-Leuchtmittel umgestellt.





TYPISCH NORDEN: GRANAT UND FISCH

Ein Krabbenbrötchen – für zahlreiche Urlauber gehört das zu einem perfekten Nordseeurlaub einfach dazu. Aber auch Einheimische lieben die kleinen Nordseegarnelen, die Kutterfischer *Granat* und Wissenschaftler *Crangon crangon* nennen. Auch wir beziehen unseren Granat von der Küste und veredeln ihn in unserer Küche.

Wer selbst einmal Krabbenpulen versuchen möchte, hat unter anderem bei der Niedersächsischen Meisterschaft in Fedderwardsiel in der Gemeinde Butjadingen die Gelegenheit dazu.

Die Krabbenpulmeisterschaft bildet den Startschuss für ein maritimes Fest rund um den Hafen in Fedderwardsiel. 2020 musste das Event wegen der Corona-Pandemie leider abgesagt werden, doch im Sommer 2021 soll es nachgeholt werden.

Offiziell eröffnet wird die Veranstaltung stets vom Geschäftsführer des Tourismus-Service Butjadingen (TSB) an einem Freitag. Unterstützt wird er dabei von Neptun und einer Nixe.

Der Höhepunkt des Tages ist die Papierbootregatta. Anschließend folgt das Krabbenpulen. Jeder, der mitmachen möchte, kann sich in dieser Disziplin mit anderen messen. Samstags folgt das Highlight: die Krabbenkutterregatta.

Das Wochenende klingt sonntags beim Frühschoppen mit einem Shantychor aus. Auch bei uns bieten wir regelmäßig Frühschoppen mit dem Shantychor Nordenham an.

Aufgrund der Corona-Pandemie ruhen die Auftritte derzeit. Wir sind aber guter Dinge, bald wieder unsere Shantysänger begrüßen zu dürfen.

Wissenswertes

198 Krabbenkutter von Sylt bis Borkum gibt es noch an der deutschen Nordsee. Sie betreiben eine ressourcenschonende Tidenfischerei. Die MSC-Zertifizierung schreibt den Krabbenfishern vor, ausschließlich Netze mit Maschenweiten von zwölf Millimetern zu benutzen. Selektivnetze mit Fluchtluken sorgen außerdem dafür, dass kaum noch Beifang mit an Bord gehievt wird. Nach dem Einholen der Netze wird einmal vorgesiebt. Anschließend werden die Krabben für vier bis sechs Minuten direkt an Bord gekocht. Nach einem zweiten Siebdurchgang müssen sie noch einmal per Hand nachsortiert werden und kommen in den Kühlraum.



1. hoch hinaus

FASZINATION BALLONFAHREN

Ein Erlebnis der besonderen Art organisieren wir jährlich in Abbehausen: das Ballonfahrtreffen. Für Interessierte besteht die Möglichkeit, die Welt von oben zu sehen. In der Luft herrscht eine unglaubliche Stille.

Seit 33 Jahren ist Dominik Haggeneý Ballonfahrer. Er kommt gerne nach Abbehausen. „Wir hatten schon wirklich schöne Fahrten über die Weser. Das Besondere ist, dass man vorher nie weiß, wohin die Reise eigentlich geht“, sagt er.

Ein Start ist immer dann möglich, wenn die Windgeschwindigkeit nicht mehr als 20 Stundenkilometer pro Stunde beträgt. „Das ist häufig in den frühen Morgen- und späten Abendstunden der Fall“, erklärt Dominik Haggeneý. Häufig wissen die Piloten einen halben Tag vor der geplanten Fahrt, ob diese auch stattfinden kann. „Vorausgesetzt ist, dass die Wetterprognosen verlässlich sind. Manchmal müssen wir Fahrten leider auch kurzfristig absagen. Aber die Sicherheit der Beteiligten geht immer vor.“

Wenn die Bedingungen optimal sind, kann ein Heißluftballon bis zu 2000 Meter in die Luft steigen. „Der Wind gibt die Richtung vor“, weiß Dominik Haggeneý.

Rechtlich dürfen Heißluftballons grundsätzlich überall landen. „Wir sind immer bemüht, eine kurz gemähte Wiese zu finden“, erklärt der Pilot. Ein Begleitfahrzeug ist immer dabei, um Equipment, Piloten und Mitfahrer einzusammeln.

Wissenswertes: Ein neuer Heißluftballon kostet rund 50.000 Euro. „Es gibt aber auch einen Gebrauchtmarkt“, so der Pilot. Zudem gebe es die Möglichkeit, sich Sponsoren für die Anschaffung eines Ballons zu organisieren.

Auch 2021 kommen die Ballonfahrer wieder ins schöne Abbehausen. Informieren Sie sich bei Interesse gern an unserer Rezeption.

STRAHLENDE KINDERAUGEN

Ein Adventskalender der besonderen Art wird auch 2021 wieder für eine vorweihnachtliche Stimmung auf unserem Gelände sorgen. Zwischen 100 funkelnden Weihnachtsbäumen stehen 24 bunt bemalte Häuschen.

Hinter jedem Türchen verbergen sich Geschenke für Kinder im Alter zwischen drei und zwölf Jahren. Die Aktion wurde 2019 ins Leben gerufen und hat für viele strahlende Kinderaugen gesorgt.

Gesellschaftsspiele, Gutscheine für den Besuch einer Weihnachtsbäckerei, prall

gefüllte Rucksäcke und Naschereien – die Präsente hinter den Türchen sind hochwertig. 2019 kamen 480 liebevoll eingepackte Weihnachtsgeschenke zusammen, die einen Wert von rund 12 000 Euro haben. „Handwerksbetriebe, Geschäfte und weitere Einrichtungen aus der Region haben die Präsente gesponsert und unterstützen die Aktion“, freut sich Udo Venema, der den Weihnachtskalender auch im Dezember 2021 wieder aufstellen lassen wird.

Vom 1. bis zum 24. Dezember können jeweils 20 Kinder täglich gemeinsam mit dem Weihnachtsmann ein Türchen öffnen. Im Vorfeld können die Eltern pro Türchen Kärtchen erwerben. Sobald 20 Kärtchen verkauft sind, gibt es für das jeweilige Türchen keine Kärtchen mehr.

Vom Erlös werden 100 Apfelbäume in Abbehausen gepflanzt, um dem Insektensterben entgegenzuwirken. Jeder wird Zugang zu den Apfelbäumen haben, um die Äpfel pflücken zu können.





VON MEISTERHAND GEBRAUT

Während es in konventionellen Großbrauereien nur wenig Raum für Kreativität und Entfaltung gibt, hat Braumeister Andreas Christiani im Brauhaus in Abbehausen nahezu freie Hand. Der erfahrene Braumeister tüftelt kontinuierlich an eigenen Ideen, sodass neben den vier Stammbieren (Zwickel, Gold, Mühlenweizen und Friesenhäuptling) immer wieder saisonale Biere angeboten werden.

Im eigenen Hopfengarten wurden Ende September die Dolden von den Stauden gezupft. Der grüne Natur-Hopfen-Sud wird im hauseigenen Läuterbottich mit heißer Bierwürze überbrüht, um die Hopfen-Aromen herauszulösen. Dadurch bekommt das Bier ein intensives Hopfen-Aroma. Das spezielle Zwickel wird ab November unter dem Namen „Butjadinger Hopfengrün“ erhältlich sein – allerdings nur solange der Vorrat reicht.

BESICHTIGEN SIE DAS BRAUHAUS

Besichtigung (ca. 30 Minuten) 10 € p.P.

Mit Verköstigung 4 x 0,1 Liter Bier

Besichtigung (ca. 30 Minuten) 15 € p.P.

Mit Verköstigung 4 x 0,1 Liter Bier,
Treterbrot, Laugenbrezel, Butter

Besichtigung (ca. 40 Minuten) 19,50 € p.P.

Mit Verköstigung 4 x 0,1 Liter Bier,
deftigem Eintopf sowie einem Bierglas

Besichtigung (ca. 40 Minuten) 27 € p.P.

Mit Verköstigung 4 x 0,1 Liter Bier,
Sahnebraten sowie einem Bierglas



Mit Mutter Emma Lina Johanne, Vater Arnold, Oma Johanne und Opa Karl Ehlers lebte Udo Venema in der Schmiede des Großvaters in Abbehausen. Noch heute hängen Erinnerungsstücke an die damalige Zeit in der Kneipe des Butjadinger Tors.

Vor dem 1. Oktober 1956 hat die Familie mit der Gastronomie und Hotellerie nichts zu tun. Arnold Venema arbeitet bei den Norddeutschen Seekabelwerken für einen Stundenlohn von 80 Pfennigen. Auf dem eigenen Grundstück betreibt die Familie Landwirtschaft für den Eigenbedarf. Hühner geben die Frühstückseier, was sich bis heute nicht geändert hat. Auch die Gäste im Butjadinger Tor dürfen sich über täglich frische Eier von Hühnern vom eigenen idyllischen Hof im Grünen freuen.

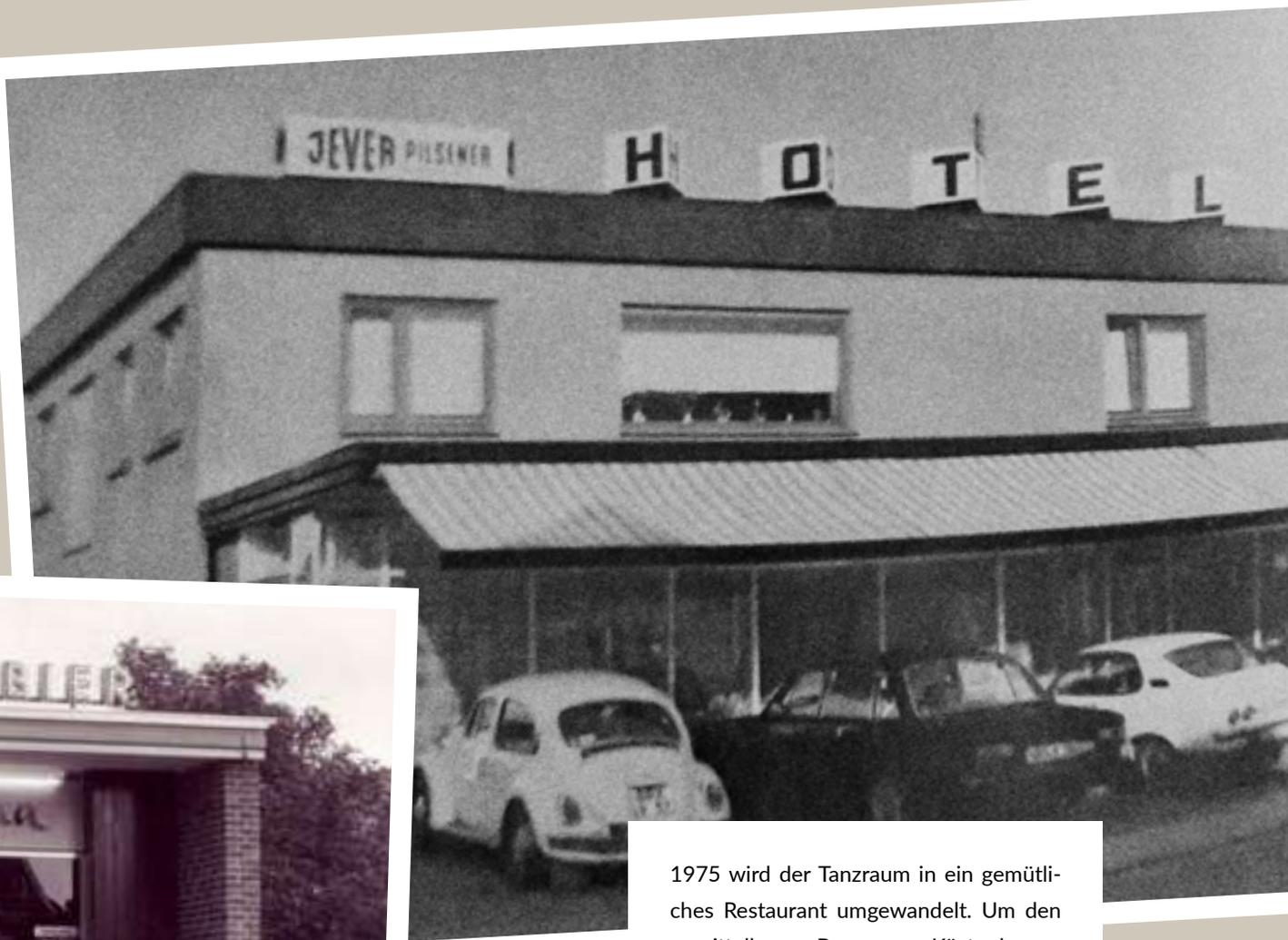
Der 1. Oktober 1956 war die Geburtsstunde des heutigen Gastronomieunternehmens. Udo Venema war zu diesem Zeitpunkt neun Jahre alt, als die Familie eine gebrauchte Bretterbude kaufte und einen Kiosk an der Butjadinger Straße eröffnete. Er wurde zum beliebten Treffpunkt und bereits 1960 folgte der erste Neubau. 1968 entsteht das Café Venema mit 50 Sitzplätzen.

1971 entscheidet sich Udo Venema dazu, seinen Job in der Industrie zu kündigen und steigt in das Familienunternehmen ein. Ein Jahr später werden vier Gästezimmer eingerichtet – der erste Schritt zum Hotel. Parallel dazu wird ein Tanzraum gebaut. Kaum ist alles fertig, ist auch schon wieder alles zu klein.



HISTORIE

Es begann 1956 mit einem Kiosk. Aus der „Bretterbude“ wurde eine kleine Kneipe. Aus der kleinen Kneipe eine Gaststätte mit Fremdenzimmern. Aus der Gaststätte wurde ein Hotelbetrieb mit einem Restaurant. Zuletzt kam ein schniekes Brauhaus dazu. Stillstand hat es in der Geschichte der Familie Venema nie gegeben.



1975 wird der Tanzraum in ein gemütliches Restaurant umgewandelt. Um den unmittelbaren Bezug zur Küste herzustellen, gestalten Emma und Udo den Raum bewusst maritim, denn frischer Fisch gehört seit jeher zu den Spezialitäten des Hauses. Das richtige Ambiente schaffen 150 filigran gebastelte Buddelschiffe - überwiegend aus der Werkstatt des Burhaver Künstlers Gustav Ackermann - sowie rustikale Steuerräder und Knotenbretter.

Es wird wieder erweitert, unter anderem entstehen 1980 sechs Kegelbahnen. Während der Glanzzeit des Sports fanden internationale Wettkämpfe und Länderspiele in Abbehausen statt. 1983 folgt der große Wurf der Venemas. Das Landhotel Butjadinger Tor wird errichtet und bietet bis heute ein komfortables Drei-Sterne-Superior-Ambiente.

Nun geht es Schlag auf Schlag. Der Dorfkrug mit rund 200 Sitzplätzen wird gekauft (1985), eine hausinterne Wäscherei eingerichtet (1988) und ein Gästehaus ausgebaut (1999). Ein weiterer großer Schritt erfolgt 2011 mit dem Neubau des Vier-Sterne-Komforthotels. 150 Betten kommen dazu.



Einen Traum erfüllt sich Udo Venema 2016 mit dem Bau eines 3,5-Millionen-Euro teuren modernen Brauhauses. Die Pläne schlummerten seit 2002 in der Schublade des Gastronoms. Fortan sorgt Braumeister Andreas Christiani für den besonderen Biergenuss.





Hotellerie und Gastronomie haben sich in Abbehausen etabliert. Udo Venema sorgt dafür, dass rundherum immer etwas los ist. Bayerische Feste, Ballonfahrtreffen, Maibaumsetzen, Pfahlsitzen oder ein Domino-Weltrekord-Versuch mit Ziegelsteinen sind nur einige Beispiele. Auch von der Corona-Krise lässt sich der Gastronom nicht entmutigen. Mit gut durchdachten Hygienekonzepten sind Veranstaltungen weiterhin möglich. Das haben Udo Venema und Arischa Schmitz mit dem „Stadtfest light“ gezeigt. Die Silvesterfeier 2021 befindet sich auch in Planung. Kulinarischer Genuss und Walking Acts (Unterhaltung am Tisch) werden die Gäste begeistern.



Mein Eisparadies



MEIN EISPARADIES – DIE EISDIELE AM BUTJADINGER TOR

30 leckere italienische Eisspezialitäten warten auf Sie. Natürlich auch zum Mitnehmen – in unserem neuen Eisparadies im Butjadinger Tor! Entdecken Sie jetzt unsere Auswahl:

- Amarena
- Azzuro
- Baileys-Cream *enthält Alkohol*
- Banane
- Bee-doo Bee-doo!
- Blueberry-Muffin
- Brownies
- Cookies
- Eierpunsch *enthält Alkohol*
- Erdbeere
- Geröstete Mandel
- Griechischer Joghurt mit Honig
- Haselnuss
- Himbeere
- Joghurt Natur
- Joghurt-Orange
- Kokos
- Latte Macchiato
- Malaga *enthält Alkohol*
- Roché
- Rosmarin-Schmand-Honig
- Schoko
- Schoko-Minze
- Stracciatella
- Vanille
- Waldmeister
- Walnuss
- Walnuss Feige
- Weiße Schoko/Erdbeere
- Zitrone



Allergene



- A1 Glutenhaltiges Getreide
- A1a Weizen - wie Dinkel
- A1b Roggen
- A1c Gerste
- A1d Hafer- oder Hybridstämme
- A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- A3 Eier und Eierzeugnisse
- A4 Fisch und Fischerzeugnisse
- A5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- A6 Soja und Sojaerzeugnisse
- A7 Milch und Milcherzeugnisse
- A8 Schalenfrüchte
- A8a Schalenfrüchte / Haselnüsse
- A8b Schalenfrüchte / Walnüsse
- A8c Schalenfrüchte / Mandeln
- A8d Schalenfrüchte / Paranüsse
- A8e Schalenfrüchte / Pistazien
- A8f Schalenfrüchte / Pinienkerne
- A9 Sellerie und Sellereierzeugnisse
- A10 Senf und Senferzeugnisse
- A11 Sesam und Sesamerzeugnisse
- A12 Schwefeldioxid und Sulfite
- A13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- A14 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin
- 15 hergestellt unter Verwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja
- 16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Nitritpökelsalz
- 17 Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat, Konservierungsmittel
- 18 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
- 19 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, Süßungsmittel, Phenylalaninquelle
- 20 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 21 mit Alkohol

Allergens

- A1 Cereals containing gluten
- A1a Cereals containing gluten / Wheat
- A1b Cereals containing gluten / Rye
- A1c Cereals containing gluten / Barley
- A1d Cereals containing gluten / Oat
- A2 Crustaceans or products thereof
- A3 Eggs or products thereof
- A4 Fish or products thereof
- A5 Peanuts or products thereof
- A6 Soybeans or products thereof
- A7 Milk or products thereof (incl. Lactose)
- A8 Nuts or products thereof
- A8a Nuts or products thereof / Hazelnuts
- A8b Nuts or products thereof / Walnuts
- A8c Nuts or products thereof / Almonds
- A8d Nuts or products thereof / Brazil nuts
- A8e Nuts or products thereof / Pistachios
- A8f Nuts or products thereof / Pine nuts
- A9 Celery or products thereof
- A10 Mustard or products thereof
- A11 Sesame seeds or products thereof
- A12 Sulphur Dioxide or products thereof
- A13 Lupin or products thereof
- A14 Molluscs or products thereof

Additives

- 1 with coloring agent
- 2 with preserving agent
- 3 with antioxidant
- 4 with flavour enhancer
- 5 sulphurized
- 6 blackened
- 7 with phosphate
- 8 with milk protein
- 9 contains caffeine
- 10 contains quinine
- 11 with sweeteners
- 12 contains a phenylalanine source
- 13 waxed
- 14 with taurine
- 15 produced using vegetable oil from genetically modified soy
- 16 with flavor enhancer, antioxidant, nitrite curing salt
- 17 flavor enhancer, antioxidant, phosphate, preservative
- 18 with coloring agent, antioxidant, contains caffeine
- 19 with coloring agent, antioxidant, caffeine, sweetener, phenylalanine source
- 20 may have a laxative effect if consumed in excess
- 21 with alcohol

IMPRESSUM

Butjadinger Tor GmbH & Co. KG
Butjadinger Straße 61 - 73
26954 Nordenham
Vertreten durch:
Persönlich haftende Gesellschaft:
Venema Beteiligungs-GmbH
vertreten durch den geschäftsführenden
Gesellschafter: Udo Venema
Eintragung im Handelsregister:
Registergericht: Amtsgericht Oldenburg
Registernummer: 204153

KONTAKT

Telefon: 0 47 31 / 93 88 0
Telefax: 0 47 31 / 93 88 88
E-Mail: info@butjadinger-tor.de

BILDQUELLEN

Butjadinger Tor
Christoph Reiprich
Kreiszeitung Wesermarsch

DESIGN, LAYOUT, UMSCHLAG UND PRODUKTION

J&P Media Labs
Eine Marke der Gridventures GmbH
Walther-Rathenau-Str. 173
26954 Nordenham
www.jp-labs.de

