

SOMMERAUSGABE 2022

Essen & Erleben

SPEISEKARTE & LOKALMAGAZIN



AUF EINE SCHÖNE ZEIT IM

BUTJADINGER TOR

INHALT DIESER SOMMERAUSGABE

MENÜ

Unsere Speisekarte	Seite 4
Our menu (English)	Seite 9
Brauhaus-Bier	Seite 12
Getränkerte / Drinks	Seite 13
Mein Eisparadies	Seite 19

REDAKTION

Von nebenan	Seite 20
Investition in die Zukunft	Seite 23
Faszination Ballonfahren	Seite 24
Weihnachtsdorf 2022	Seite 26
Von Meisterhand gebraut	Seite 27
Historie	Seite 28
Allergene & Zusatzstoffe	Seite 32
Impressum	Seite 33





LIEBE GÄSTE,

die Corona-Pandemie hat uns sehr viel Kraft und Geduld gekostet. Besonders die Hotel- und Gastronomiebranche war von den Einschränkungen zum Schutz der Gesundheit stark betroffen. Gemeinsam haben wir die Herausforderungen der vergangenen zwei Jahre gemeistert. Nun richten wir den Blick nach vorne.

Liebgewonnene Traditionen und Aktivitäten werden in unser gesellschaftliches Leben zurückkehren. Unser Team wird seinen Teil dazu beitragen, dass die Rückkehr in die Normalität voranschreitet. Freundlichen Service, leckeres Essen und stets ein Lächeln auf den Lippen – darauf können Sie sich verlassen. Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, sprechen Sie uns gerne an.

Besuchen Sie auch unser Eisparadies mit 30 verschiedenen Sorten Bruno-Gelato-Eiscreme und genießen die Sonnenstunden auf unserer Terrasse. Freuen dürfen Sie sich ebenfalls auf zahlreiche Erlebnisse abseits des gastronomischen Angebots. Wie wäre es mit einer Brauereiführung, einem Ausflug mit einem ausgeliehenen E-Bike oder einer Ballonfahrt?

Zudem präsentieren wir im August das Nordenhamer Stadtfest und im Dezember einen Weihnachtsmarkt für Groß und Klein. Wir bedanken uns herzlichst für Ihren Besuch.

Ihr Udo Venema

A handwritten signature in black ink, reading 'Udo Venema'.



Aus dem Suppentopf

- | | | |
|------|---|--------|
| 4001 | Hühnersuppe nach „Omas Art“
mit Eierstich und Spargel
<small>A3, A7</small> | 4,20 € |
| 4002 | Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube
<small>A1a, A7, A9</small> | 5,20 € |
| 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> | 4,80 € |
| 4011 | Bruschetta mit Tomaten, Basilikum
und Olivenöl <small>A1a</small> | 6,90 € |
| 4012 | Shrimps in Kräuterbutter
mit Knoblauch, Chilli und Baguettebrot
<small>A1a, A2, A7</small> | 12,90 € |
| 4017 | Zwei Stück Aalrauchmatjes auf
gebuttertem Schwarzbrot, mit
Zwiebelringen
<small>A1a, A1b, 2, A4</small> | 10,80 € |
| 4018 | Matjes „nach Hausfrauen Art“ auf
einer Sahnesauce mit Gewürzgurken,
Äpfeln, Zwiebeln und Bratkartoffeln
<small>A1a, A3, A4, 2</small> | 13,80 € |



Vegetarisch

- | | | |
|------|--|---------|
| 4022 | Variation von Blattsalaten mit
Pinienkernen, Parmesan und Baguette
<small>A1a, A7, A8f</small> | 7,50 € |
| 4023 | Portion gebratene Champignons | 4,50 € |
| 4024 | Gemüsepfanne „Spezial“ – Gemüse
vom Markt mit Kräutern in Butter
geschwenkt, dazu Kartoffelröstis
<small>A1a, A7</small> | 12,50 € |
| 4027 | Salatschale vom Büfett – hier dürfen
Sie Ihren Salat selbst zusammenstellen | 4,50 € |

Vegan

- | | | |
|------|---|---------|
| 4031 | Veganes Schnitzel auf Gemüsereis
in Kräutersauce <small>A1a, A9</small> | 14,50 € |
| 4032 | Quinoa-Chilli mit Baguettebrot
<small>A1a, A9</small> | 11,50 € |
| 4033 | Tagliatelle „Vegan“
in veganer Spinat-Erdnussauce
<small>A1a, A5</small> | 12,50 € |

Fisch und Meer

- | | | |
|------|--|---------|
| 4060 | Fischteller „Butjadinger Tor“
Drei verschiedene Fischfilets mit Bratkartoffeln und Salat vom Büfett
A1a, A3, A4, A7 | 19,80 € |
| 4061 | Limandenfilet in Eihülle gebraten
Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat vom Büfett A1a, A3, A4, A7 | 18,90 € |
| 4062 | Schollenfilet in Eihülle gebraten
mit krossen Speckstreifen, Bratkartoffeln und Salat vom Büfett
A1a, A3, A4, A7 | 19,50 € |
| 4063 | Gebackenes Seelachsfilet
mit Kräuterremoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat
A1a, A4, A7 | 16,50 € |
| 4064 | Gebratenes Rotbarschfilet
mit Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat vom Büfett
A1a, A3, A4, A7 | 19,90 € |
| 4065 | Hamburger Pannfisch
mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Salat vom Büfett
A1a, A4, A10 | 15,80 € |



FrISCHE Nordseekrabben (nach Verfügbarkeit)

- | | | |
|-----|---|------------|
| 185 | Krabbenbrot
Vollkornbrot belegt mit frischen Nordseekrabben, dazu zwei Spiegeleier A1a, A2, A3, A7 | Tagespreis |
| 186 | Krabbenfischers Leibgericht
FrISCHE Nordseekrabben mit Bratkartoffeln und Rührei
A1a, A3, A4, A7 | Tagespreis |

Was immer geht

- | | | |
|------|--|---------|
| 4043 | „Butjadinger Bauernpfanne“
Drei Schweinemedallions an Bratkartoffeln mit Gartengemüse und Sauce Hollandaise A1a, A3, A7 | 19,50 € |
| 4044 | „Abbehauser Grillpfanne“
Rindersteak, Schweinemedallion und Hähnchenbrust gegrillt mit Bacon, Grilltomate, Kräuterbutter und Pommes frites A1a, A7 | 21,50 € |
| 4046 | Rumpsteak
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln
A1a, A7 | 22,80 € |
| 4046 | Gegrillte Hähnchenbrust
an Thai-Currysauce mit Reis, Ananas und Salaten vom Bufett A1a, A3, A7 | 16,50 € |



Schnitzeljagd

- 4034 **Schweineschnitzel „Wiener Art“** 12,90 €
dazu Pommes frites und Salat vom Büfett A1a, A3, A7
- 4035 **Schweineschnitzel „Ungarische Art“** 15,80 €
mit Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Sauce, dazu Pommes frites und Salat vom Büfett A1a, A7, A9
- 4036 **Zwiebelschnitzel** 13,80 €
mit Kräuterzwiebeln, Bratkartoffeln und Salaten vom Büfett A1a, A3, A7
- 4037 **Schnitzel „Holstein“** 18,50 €
mit Bacon, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salate vom Büfett A1a, A3, A7
- 4038 **Schweineschnitzel mit Camembert** 17,90 €
mit Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Büfett A1a, A3, A7
- 4039 **Hähnchenschnitzel mit Ananas** 15,80 €
mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat vom Büfett A1a, A3, A7
- 4040 **Schnitzel „Milanese“** 16,80 €
mit Tomate und Mozzarella überbacken, Bandnudeln, Tomatensauce und Salat vom Büfett A1a, A3, A7
- 4041 **Cordon bleu** 18,90 €
gefülltes Schweineschnitzel mit Käse und Kochschinken, dazu Pommes frites, Erbsen und Möhren A1a, A3, A7

Kleine Gerichte

- 4071 **Käsebrot** - Schnittkäse auf Schwarzbrot mit Tomatenscheiben A1a 7,90 €
- 4072 **Schinkenbrot** - geräucherter Schinken auf Schwarzbrot, mit Gewürzgurke A1a, A1b, A7, 2 9,80 €
- 4074 **Currywurst mit Pommes frites** A10, 2,3 8,90 €
- 4075 **Hausmacher Sülze** mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Remouladensauce A3, 2, A7 9,90 €



Was Süßes

- 4077 **Rote Grütze** mit Vanilleeis A3, A7 4,90 €
- 4078 **Kleiner Schokogugelhupf** mit Eierlikör, Vanilleeis und Sahne A1a, A3, A7, 21 7,20 €
- 4079 **Panna Cotta an Erdbeersauce** A7 5,50 €



Unsere Tagesangebote

Mittwoch | Schweinemedallions zum
Sattessen mit Gartengemüse,
Bratkartoffeln und Champignon-
sauce A1a, A7 16,90 €

Donnerstag &
Sonntag | „Unsere Garnelenpfanne“
mit Blattsalaten, drei Dips
und Baguette
Pro Person 17,90 €



Fragen Sie nach
unseren saisonalen
Angeboten

Familien-Menüs

Mit Vor- und Nachspeise
Immer an Sonn- und Feiertagen
zwischen 12 und 14 Uhr

Vorspeise

Hühnersuppe mit Eierstich und
Hühnerfleisch A3, A9

301 | Hähnchenbrust 15,90 €
mit Currysauce, Kroketten und
Salat vom Büfett A1a, A7

303 | Schnitzel vom Jungschwein 15,90 €
mit Rahmsauce, Bratkartoffeln und
Salat vom Büfett A1a, A3, A7

305 | Limandenfilet gebraten 16,90 €
mit Salzkartoffeln, Buttersauce
und Salat vom Büfett A1a, A3, A4

307 | Rinderroulade geschmort 16,90 €
dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
A1a, A10, 21

Nachspeise

Vanilleeis mit Kirschen und Sahne
A1a, A3, A4



Soup dishes

- | | | |
|------|--|--------|
| 4001 | Grandma's Chicken soup
with custard royale and asparagus
<small>A3, A7</small> | 4,20 € |
| 4002 | Tomato cream soup
with cream topping
<small>A1a, A7, A9</small> | 5,20 € |
| 4004 | Crab cream soup house-style
with cream topping and dill
<small>A2, A4, A7</small> | 6,50 € |



Appetizers

- | | | |
|------|--|---------|
| 4010 | Fresh draff bread with herb curd
<small>A1a, A1b, A7</small> | 4,80 € |
| 4011 | Bruschetta with tomatoes, basil and
olive oil <small>A1a</small> | 6,90 € |
| 4012 | Shrimp in herb butter
with garlic, chili and baguette
<small>A1a, A2, A7</small> | 12,90 € |
| 4017 | Two pieces of smoked & pickled eel
on buttered brown bread, served with
onion rings
<small>A1a, A1b, 2, A4</small> | 10,80 € |
| 4018 | Pickled herring „Matjes“ on a cream
sauce with gherkins, apples, onions
and fried potatoes
<small>A1a, A3, A4, 2</small> | 13,80 € |



Vegetarian

- | | | |
|------|---|---------|
| 4022 | Variation of leaf salads with pine nuts,
parmesan and baguette
<small>A1a, A7, A8f</small> | 7,50 € |
| 4023 | Serving of fried mushrooms | 4,50 € |
| 4024 | Vegetable Pan - Vegetables from the
market with herbs, roasted in butter,
served with potato rösti
<small>A1a, A7</small> | 12,50 € |
| 4027 | Custom saladbowl – put together
your own salad from the buffet | 4,50 € |

Vegan

- | | | |
|------|---|---------|
| 4031 | Vegan Schnitzel
on veggie rice with herb sauce <small>A1a, A9</small> | 14,50 € |
| 4032 | Quinoa Chili with baguette
<small>A1a, A9</small> | 11,50 € |
| 4033 | Tagliatelle „vegan“
paired with vegan spinach-
peanutbutter sauce <small>A1a, A5</small> | 12,50 € |

Fish

- | | | |
|------|--|---------|
| 4060 | Fish plate „Butjadinger Tor“
Three different fish fillets, fried potatoes and salad from the buffet
A1a, A3, A4, A7 | 19,80 € |
| 4061 | Lemon sole in egg coating
Boiled potatoes, butter sauce and salad from the buffet A1a, A3, A4, A7 | 18,90 € |
| 4062 | Plaice fillet in egg coating
with crispy bacon strips, fried potatoes and salad from the buffet
A1a, A3, A4, A7 | 19,50 € |
| 4063 | Baked pollack fillet
with herb remoulade and homemade potato salad
A1a, A4, A7 | 16,50 € |
| 4064 | Fried redfish fillet
with boiled potatoes, butter sauce and salad from the buffet
A1a, A3, A4, A7 | 19,90 € |
| 4065 | Fried fish „Hamburg“
with fried potatoes, mustard sauce and salad from the buffet
A1a, A4, A10 | 15,80 € |



Fresh North Sea shrimp (as available)

- | | | |
|-----|--|------------|
| 185 | Shrimp bread
Whole grain bread, topped with fresh North Sea shrimp, served with two eggs sunny side up A1a, A2, A3, A7 | Daily rate |
| 186 | Shrimp fishers favourite
Fresh North Sea shrimp with fried potatoes and scrambled eggs
A1a, A3, A4, A7 | Daily rate |

All time favourites

- | | | |
|------|---|---------|
| 4043 | Farmer's pan „Butjadingen“
Three pork medallions with fried potatoes, garden veggies and sauce hollandaise A1a, A3, A7 | 19,50 € |
| 4044 | Grill pan „Abbehausen“
Beef steak, pork medallions and chicken breast, grilled, with bacon, grilled tomatoes, herb butter and french fries
A1a, A7 | 21,50 € |
| 4046 | Rumpsteak
with bacon beans and fried potatoes
A1a, A7 | 22,80 € |
| 4046 | Grilled chicken breast
with Thai-curry sauce, rice, pineapple and salads from the buffet A1a, A3, A7 | 16,50 € |



Schnitzel

- | | | |
|------|--|---------|
| 4034 | Pork Schnitzel „Vienna style“
with french fries and salad from the buffet A1a, A3, A7 | 12,90 € |
| 4035 | Pork Schnitzel „Hungarian style“
with bell pepper and onions in a savory sauce, french fries and salad from the buffet A1a, A7, A9 | 15,80 € |
| 4036 | Onion Schnitzel
with herb onions, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7 | 13,80 € |
| 4037 | Schnitzel „Holstein“
with bacon, egg sunny side up, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7 | 18,50 € |
| 4038 | Pork Schnitzel with Camembert
with cranberries, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7 | 17,90 € |
| 4039 | Chicken Schnitzel with pineapple
gratinated, with french fries and salad from the buffet A1a, A3, A7 | 15,80 € |
| 4040 | Schnitzel „Milanese“
gratinated with cheese paired with tomato and mozzarella, tagliatelle, tomato sauce and salad from the buffet A1a, A3, A7 | 16,80 € |
| 4041 | Cordon bleu
filled pork schnitzel with cheese and ham, paired with french fries, peas and carrots A1a, A3, A7 | 18,90 € |

Small dishes

- | | | |
|------|--|--------|
| 4071 | Cheese bread - cheese on brown bread with tomato slices A1a | 7,90 € |
| 4072 | Ham sandwich - smoked ham on brown bread, with gherkin A1a, A1b, A7, 2 | 9,80 € |
| 4074 | Currywurst with french fries
A10, 2,3 | 8,90 € |
| 4075 | Aspic with onion rings, fried potatoes and remoulade sauce
A3, 2, A7 | 9,90 € |



Desserts

- | | | |
|------|--|--------|
| 4077 | Red berry compote
with vanilla ice cream A3, A7 | 4,90 € |
| 4078 | Chocolate ring cake
with eggnog, vanilla ice cream and whipped cream A1a, A3, A7, 21 | 7,20 € |
| 4079 | Panna Cotta with strawberry sauce
A7 | 5,50 € |



Daily specials

Wednesday | **Pork medallions** with veggies from the garden, fried potatoes and mushroom sauce
A1a, A7 16,90 €

Thursday | **Shrimp pan** with various salads, dips and baguette
& Sunday | Price per person 17,90 €



Inquire about our seasonal delicacies and special dishes

Family menus

Every Sunday and on public holidays between 12 pm and 2 pm – with appetizer and dessert

Appetizer

Chicken soup with custard royale and chicken A3, A9

301 | **Chicken breast** 15,90 €
with curry sauce, croquettes and salad from the buffet A1a, A7

303 | **Schnitzel of young pig** 15,90 €
with cream sauce, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7

305 | **Roasted lemon sole** 16,90 €
with boiled potatoes, butter sauce and salad from the buffet A1a, A3, A4

307 | **Braised beef roulade** 16,90 €
with red cabbage and boiled potatoes A1a, A10, 21

Dessert

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



Butjenter Zwickel 4,7 %

.....

Naturtrübe Brauspezialität. Mit feinstem	2202	0,3 l	3,20 €
Aromahopfen veredelt! Sorte Pils,	2204	0,5 l	4,30 €
Stammwürze 11,4 % Plato, untergärig	2205	Maß	8,50 €



Butjenter Gold 5,5 %

.....

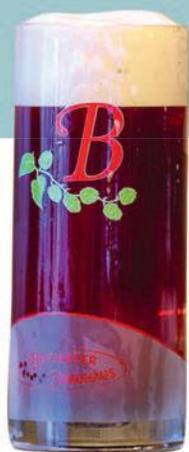
Bernsteinfarbiges süffiges Landbier, mit	2212	0,3 l	3,20 €
Aroma & Bitterhopfen, Sorte Märzen,	2214	0,5 l	4,30 €
Stammwürze 13,2 % Plato, untergärig	2215	Maß	8,50 €



Morseer Mühlenweizen 5,2 %

.....

Frisches bayrisches Weizenbier	2281	0,3 l	3,20 €
Sorte Weizen, Stammwürze 12,5 %	2282	0,5 l	4,30 €
obergärig	2285	Maß	8,50 €



Butjenter Friesenhauptling 4,9 %

.....

Nach bayrischer Art, Friesisch gebraut	2242	0,3 l	3,70 €
Stammwürze 12,9 % Plato	2244	0,5 l	4,90 €
Sorte Bayrisch Dunkel	2245	Maß	9,50 €



Saisonale Spezialsorten

z.B. Weser Strandgut 5,1 %

Naturtrübe, obergärige Bierspezialität, Kalthopfung mit US-Aromahopfen „Jarrylo“

oder Hopfen-grün 5,1 %

„Zwickel“ Spezial Edition – Naturtrübe Bierspezialität.

Alle Biersorten gibt es auch zum Mitnehmen!



Alkoholfreie Biere aus der Flasche

2960	Vita Malz	0,33 l	3,20 €
2961	Krombacher 0,0 Prozent Pils	0,33 l	3,20 €
2962	Krombacher 0,0 Prozent Radler	0,33 l	3,20 €
2963	Krombacher 0,0 Grapefruit Weizen Mix	0,33 l	3,20 €
2972	Krombacher 0,0 Prozent Weizen	0,5 l	4,30 €

Alkoholfreie Getränke gezapft

2021	Coca Cola	0,3 l	2,50 €
2023	Coca Cola	0,5 l	3,70 €
2026	Coca Cola light	0,3 l	2,50 €
2028	Coca Cola light	0,5 l	3,70 €
2031	Coca Cola Zero	0,3 l	2,50 €
2033	Coca Cola Zero	0,5 l	3,70 €
2036	Sprite	0,3 l	2,50 €
2038	Sprite	0,5 l	3,70 €
2041	Fanta	0,3 l	2,50 €
2043	Fanta	0,5 l	3,70 €
2046	Spezi	0,3 l	2,50 €
2048	Spezi	0,5 l	3,70 €

Alkoholfreies aus der Flasche

2901	Fassbrause Rhabarber	0,33 l	3,00 €
2902	Fassbrause Zitrone	0,33 l	3,00 €
2903	Fassbrause Holunder	0,33 l	3,00 €
2904	Fassbrause Schwarze Johannisbeere	0,33 l	3,00 €
2905	Fassbrause Cola & Orange	0,33 l	3,00 €
2906	Fassbrause Mango	0,33 l	3,00 €

Bitterlimonaden

2051	Bitter Lemon	0,3 l	2,50 €
2053	Bitter Lemon	0,5 l	3,70 €
2056	Tonic Wasser	0,3 l	2,50 €
2058	Tonic Wasser	0,5 l	3,70 €
2061	Ginger Ale	0,3 l	2,50 €
2063	Ginger Ale	0,5 l	3,70 €

Weitere alkoholfreie Getränke

2001	Tafelwasser	0,3 l	2,20 €
2003	Tafelwasser	0,5 l	3,50 €
2004	Tönisteiner naturell	0,2 l	2,50 €
2005	Tönisteiner naturell	0,7 l	6,00 €
2006	Tönisteiner medium	0,2 l	2,50 €
2007	Tönisteiner medium	0,7 l	6,00 €
2010	Tönisteiner classic	0,2 l	2,50 €
2017	Tönisteiner classic	0,7 l	6,00 €



Saftschorlen

2071	Apfelsaftschorle	0,3 l	2,50 €
2073	Apfelsaftschorle	0,5 l	3,70 €
2076	Orangensaftschorle	0,3 l	2,50 €
2078	Orangensaftschorle	0,5 l	3,70 €
2081	Maracujasaftschorle	0,3 l	2,50 €
2083	Maracujasaftschorle	0,5 l	3,70 €
2086	Traubensaftschorle	0,3 l	3,00 €
2088	Traubensaftschorle	0,5 l	4,00 €
2091	Rhabarbersaftschorle	0,3 l	3,00 €
2093	Rhabarbersaftschorle	0,5 l	4,00 €
2096	Kirschschorle	0,3 l	3,00 €
2098	Kirschschorle	0,5 l	4,00 €

Fruchtig & Prickelnd

2330	Campari Orange	0,2 l	4,50 €
2331	Bruno – Rhabarbergeschmack	0,2 l	5,00 €
2332	Hugo der Sommerdrink	0,2 l	5,00 €
2333	LILET Wild Berry	0,2 l	6,00 €
2334	KIR Royal	0,2 l	6,00 €
2335	Aperol Spritz	0,2 l	6,00 €
2337	Schwarzer Hugo	0,2 l	6,00 €
2338	Gin Chilla – probieren geht über	0,2 l	7,00 €

Fruchtsäfte & Nektare

2131	Apfelsaft	0,3 l	2,50 €
2133	Apfelsaft	0,5 l	3,70 €
2136	Orangensaft	0,3 l	2,50 €
2138	Orangensaft	0,5 l	3,70 €
2141	Traubensaft rot 100 % Frucht	0,3 l	3,50 €
2143	Traubensaft rot 100 % Frucht	0,5 l	4,50 €
2146	Schwarze Johannisbeere Nektar	0,3 l	3,50 €
2148	Schwarze Johannisbeere Nektar	0,5 l	4,50 €
2151	Maracuja Nektar	0,3 l	3,50 €
2153	Maracuja Nektar	0,5 l	4,50 €
2156	Sauerkirsche Nektar	0,3 l	3,50 €
2158	Sauerkirsche Nektar	0,5 l	4,50 €
2161	Bananen Nektar	0,3 l	3,70 €
2163	Bananen Nektar	0,5 l	4,80 €
2166	KIBA / Banane mit Kirschschorle	0,3 l	3,70 €
2168	KIBA / Banane mit Kirschschorle	0,5 l	4,80 €



Fragen Sie nach unserer umfangreichen
Cocktailkarte mit alkoholischen und
alkoholfreien Cocktails!

Schnäpse 2 cl

2401	Weizenkorn	32 % vol.	1,60 €
2406	Alter Hullmann	32 % vol.	2,20 €
2410	Apfel mit Wodka	15 % vol.	1,60 €
2412	Waldmeister mit Wodka	15 % vol.	1,60 €
2413	Pflaume mit Wodka	15 % vol.	1,60 €
2414	Maracuja mit Wodka	15 % vol.	1,60 €
2415	Berliner Luft	18 % vol.	1,80 €
2416	Hubertus Minze	18 % vol.	1,60 €
2417	Hubertus Johannisbeere	15,3 % vol.	1,60 €
2422	Hallertauer Hopfengold	56 % vol.	3,00 €
2430	Kräuter Frieze (Haus Schnaps)	32 % vol.	2,00 €
2432	Doornkaat	38 % vol.	2,00 €
2433	Bommerlunder	38 % vol.	2,20 €
2441	Malteser	38 % vol.	2,20 €
2442	Jubiläumsaquavit	40 % vol.	2,50 €
2443	Linie Aquavit	41,5 % vol.	2,50 €
2452	Jägermeister	35 % vol.	2,20 €
2453	Kümmerling	35 % vol.	2,20 €
2456	Fernet Menta	28 % vol.	2,50 €
2457	Fernet Branca	39 % vol.	2,50 €
2458	Gammel Dansk	38 % vol.	2,50 €
2459	Averna	29 % vol.	2,50 €
2460	Ramazzotti	30 % vol.	2,50 €
2464	Mariacron	36 % vol.	2,00 €
2466	Asbach	36 % vol.	2,50 €
2467	Metaxa 5 Sterne	38 % vol.	2,50 €
2468	Metaxa 7 Sterne	38 % vol.	3,00 €
2469	Osborne 103	30 % vol.	2,20 €
2470	Veterano	30 % vol.	2,20 €
2471	Remy Martin	40 % vol.	5,00 €
2472	Martell	40 % vol.	5,00 €
2476	Hennessy	40 % vol.	5,00 €
2478	Carlos Primero	40 % vol.	5,00 €
2482	Amaretto	20 % vol.	2,00 €
2486	Bailey's	17 % vol.	2,50 €
2504	Sambuca Molinari	40 % vol.	2,40 €
2505	Sambuca Caffè	32 % vol.	2,40 €
2524	Friesengeist	56 % vol.	3,00 €
2525	Bullenschluck	43 % vol.	3,00 €
2530	Celini Riserva	38 % vol.	3,50 €
2534	Grappa Vecchia Nonino	41 % vol.	3,50 €
2535	Grappa Sarpa	40 % vol.	5,00 €
2536	Gappa Scavi & Ray	40 % vol.	5,00 €

Weine

2701	Weinschorle lieblich	0,2 l	4,80 €
2702	Weinschorle trocken	0,2 l	4,80 €
2705	Grauer Burgunder	0,2 l	5,50 €
2707	Mosel mild	0,2 l	5,50 €
2709	Rheinhessen lieblich	0,2 l	5,50 €
2712	Rheinhessen trocken	0,2 l	5,50 €
2717	Weißherbst halbtrocken	0,2 l	5,50 €
2710	Dornfelder halbtrocken	0,2 l	5,50 €
2723	Niebelungenglut lieblich	0,2 l	4,80 €
2725	Merlot Villa Rocca trocken	0,2 l	6,00 €

Sekt & Prosecco

2352	Hausmarke	0,1 l	4,00 €
2361	Hausmarke	0,7 l	19,50 €
2341	Prosecco Valdo Extra dry Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen	0,1 l	5,00 €
2342	Prosecco Valdo Rose Fein blumig, mit intensivem Himbeerduft	0,1 l	5,00 €
2345	Prosecco Valdo Extra dry Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen	0,7 l	24,50 €
2346	Prosecco Valdo Rose Fein blumig mit intensivem Himbeerduft	0,7 l	24,50 €



Longdrinks

Alle Longdrinks servieren wir mit 4 cl Alkohol

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	Gordons Dry Gin Tonic	4,50 €
12862	Nor Gin Tonic	9,50 €
12863	Jim Beam Cola	5,00 €
12864	Ballantine's Cola	5,00 €
12865	Jack Daniels Cola	6,50 €
12866	Wodka Gorbatschow mit Lemon	4,50 €
12894	Havanna Cola	4,50 €
12895	Captain Morgan Cola	4,50 €

Edle Brände & Geiste 2 cl

2540	Scheibel Obstbrand	40 % vol.	2,50 €
2541	Scheibel Kirschwasser	43 % vol.	3,00 €
2542	Scheibel Himbeergeist	41 % vol.	3,00 €
2543	Scheibel Williams Birne	40 % vol.	3,00 €
2544	Scheibel altes Pflümle	43 % vol.	3,00 €
2545	Scheibel Mirabelle	43 % vol.	3,00 €
2546	Scheibel Moorbirne	40 % vol.	5,00 €
2561	Ziegler Obstbrand	43 % vol.	4,00 €
2562	Ziegler Sauerkirsche	43 % vol.	5,00 €
2563	Ziegler Williams Birne	43 % vol.	5,00 €
2564	Ziegler Wald – Himbeere	43 % vol.	5,00 €
2570	Ziegler Wildkirsche No. 1	43 % vol.	9,00 €
2571	Dirker Haselnuss	40 % vol.	5,00 €
2572	Dirker Waldhimbeergeist	40 % vol.	5,00 €
2573	Dirker Wacholder	40 % vol.	5,00 €
2575	Dirker Walnussgeist	45 % vol.	6,00 €
2576	Dirker Mandelgeist	40 % vol.	6,00 €
2578	Dirker Rosenapfel	40 % vol.	6,00 €

Edle Brände aus den Alpen

Diese edlen Brände servieren wir in einem **mundgeblasenen Glas**, von Hand des Kufsteiner Glaskünstler Patrik Winkler in seiner Tiroler Werkstatt gefertigt. Genippt und nicht gekippt! Die Größe ist mit einem Füllvermögen von 2 cl bewusst klein bemessen, denn diese Brände schmecken aufgrund ihrer Aromenfülle auch schon in kleinen Mengen.

2585	Rochelt erlesener Genuss – Wildpflaume	50 % vol.	17,00€
2586	Rochelt Baseler Kirsche	50 % vol.	24,50€
2587	Rochelt Williams Birne	50 % vol.	24,50€
2588	Rochelt Wachauer Marille	50 % vol.	29,50€





Kleine Gin-Kunde

Als britische Soldaten im 17. Jahrhundert während des 30-jährigen Krieges in Holland kämpften, entdeckten sie den Genever, ein Destillat aus Wacholderbeeren.

Mit dem „Dutch Courage“ tranken sie sich Mut an. Sie brachten das Getränk mit in ihre Heimat, wo man eine Leidenschaft für den niederländischen Nationalbrand entwickelte – den die Engländer kurz „Gin“ nannten – und begann diesen fortan selbst herzustellen.



Unser kleines Angebot besonderer Gin-Sorten *Alle Gin-Getränke, 4 cl Gin mit passendem Tonic als Longdrink auf Eis*

2600	The Botanist	4 cl	7,50 €	2610	Lussa Gin – Isle Of Jura	4 cl	8,00 €
12600	46 % vol. Genuss Tipp: Tree Mediterranean Tonic	Gin & Tonic	10,00 €	12610	42 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €
2601	Berliner Brandstifter	4 cl	7,50 €	2611	Malfy Gin – Con Arancia	4 cl	7,00 €
12601	43,3 % vol. Genuss Tipp: Thomas Henry Tonic Water	Gin & Tonic	10,00 €	12611	41 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €
2602	Sea Shepherd Gin	4 cl	8,00 €	2612	Malfy Gin – Con Limone	4 cl	7,00 €
12602	46 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €	12612	41 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €
2603	Garnish Island Gin	4 cl	6,00 €	2613	BOAR Premium Dry Gin	4 cl	10,00 €
12603	46 % vol.	Gin & Tonic	8,00 €	12613	43 % vol.	Gin & Tonic	12,50 €
2604	Teerenpeli Pyy Gin	4 cl	9,50 €	2614	BOAR Blackforest	4 cl	12,50 €
12604	45 % vol.	Gin & Tonic	12,00 €	12614	Black Edition Premium Dry Gin 49,9 % vol. Genuss Tipp: Fentimans Premium Indian Tonic	Gin & Tonic	16,50 €
2605	Gin del Professore Crocodile	4 cl	7,00 €	2615	Gin Sul	4 cl	9,50 €
12605	45 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €	12615	43 % vol.	Gin & Tonic	12,00 €
2606	Bulldog London Dry Gin	4 cl	6,00 €	2616	Monkey Schwarzwald Dry Gin	4 cl	10,00 €
12606	40 % vol.	Gin & Tonic	8,00 €	12616	47 % vol.	Gin & Tonic	12,50 €
2607	AVVA Scottish Gin	4 cl	8,00 €	2617	Tanqueray Rangpur Gin	4 cl	7,00 €
12607	43 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €	12617	41,3 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €
2608	Barra Atlantic Gin	4 cl	8,00 €	2618	Tanqueray Flor de Sevilla	4 cl	7,00 €
12608	46 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €	12618	Distilled 41,3 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €
2609	Crossbill Highland Dry Gin	4 cl	8,00 €				
12609	43,8 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €				

Unser kleines Angebot besonderer Gin-Sorten

Alle Gin-Getränke, 4 cl Gin mit passendem
Tonic als Longdrink auf Eis

2619	Windspiel Premium Dry	4 cl	11,00 €
12619	47 % vol.	Gin & Tonic	13,50 €
2620	Brockmans Gin	4 cl	7,50 €
12620	40 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2621	Jinzu Gin	4 cl	7,50 €
12621	41,3 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2622	Gin Mare	4 cl	8,00 €
12622	42,7 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €
2623	The Duke Gin	4 cl	7,00 €
12623	43 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €
2624	Nor Gin Regionale Spezialität	4 cl	7,00 €
12624	43 % vol. Genuss Tipp: Goldberg Tonic	Gin & Tonic	9,50 €
2625	Darnley's View	4 cl	7,50 €
12625	42,7 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2627	Darnley's London Dry	4 cl	7,50 €
12627	42,7 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €

“

Prämierter Gin aus der Region

Gleich mehrere Gin-Sorten kommen aus der unmittelbaren Umgebung. Der NOR GIN sorgt mit seinen nordischen Botanicals wie dem „Queller“, einer besonderen Pflanze aus dem Wattenmeer, für einen unverwechselbaren Geschmack.

Der NOR GIN wurde schon vielfach international prämiert. Auch der „Enthusiast“ Gin kommt aus der Region – Kilian und Jörg Eilers stellen ihn in Handarbeit in der heimischen Garage in Langen her, inspiriert von der Vielfaltigkeit der Erde und Tiefe der Meere.

Heiße Getränke

2801	Tasse Kaffee	2,00 €
2802	Pott Kaffee	2,80 €
2803	Kännchen Kaffee	3,90 €
2804	Große Kanne Kaffee	12,00 €
2831	Glas Ostfriesentee	2,40 €
2833	Kännchen Tee auf Stövchen	4,20 €
2834	Große Kanne Tee	12,00 €
2812	Cappuccino	2,80 €
2813	Espresso	1,90 €
2814	Doppelter Espresso	3,20 €
2815	Milchkaffee	3,00 €
2816	Latte Macchiato	3,20 €
2808	Heiße Schokolade im Becher	3,30 €
2823	Glühwein	3,50 €
2824	Grog	4,50 €
2825	Eisbrecher (von Glühwein + Rum)	4,90 €



Mein Eisparadies

STÄNDIG
WECHSELNDE
EISSORTEN
JETZT
PROBIEREN!

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! Erfragen Sie die aktuellen Sorten bei unserem Servicepersonal. Ein Beispiel unserer Eis-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

**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.



hoch hinaus



FASZINATION BALLONFAHREN

Ein Erlebnis der besonderen Art organisieren wir jährlich in Abbehausen: das Ballonfahrertreffen. 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 2023 kommen die Ballonfahrer wieder ins schöne Abbehausen. Anmeldungen sind bereits jetzt möglich. Die Fahrten werden vom 2. bis 4. September angeboten und kosten 220 Euro pro Person. Bei Interesse erhalten sie weitere Informationen an unserer Rezeption.

WEIHNACHTSDORF 2022

Dieses Jahr wird das Weihnachtsdorf am Butjadinger Tor Weihnachtsfreunde aus der ganzen Region und darüber hinaus ins schöne Abbehausen führen.

In unserem über 10.000 Quadratmeter großen Weihnachtsdorf erwartet Sie ein besonderes Erlebnisprogramm: Vorle-

se- und Märchenstunden sowie Adventsliedersingen und weitere authentische musikalische Attraktionen lassen rund ums Butjadinger Tor wahre Weihnachtsstimmung aufkommen.

Während der gesamten Aktionszeit vom 25. November bis Heiligabend können Sie immer wieder neue Attraktionen aus

unserem Programm erleben. Täglich gibt es Gewinnspiele, Künstlerische Einlagen sowie festliche Musik mit Live-Auftritten diverser Interpreten.

Ab dem 1. Dezember wird zudem täglich um 17 Uhr ein Türchen des lebensgroßen Adventskalenders geöffnet.



Butjadinger Tor

Weihnachts-
dorf 2022

25.11.2022 bis 24.12.2022



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 Friesenhauptling) 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) 15 € p.P.

Mit Verköstigung 4 x 0,1 Liter Bier

Besichtigung (ca. 30 Minuten) 19,50 € p.P.

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



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, Ballonfahrertreffen, 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 2022 befindet sich auch in Planung. Kulinarischer Genuss und Walking Acts (Unterhaltung am Tisch) werden die Gäste begeistern.



Allergene

- A1 Glutenhaltiges Getreide
- A1a Weizen - wie Dinkel
- A1b Roggen
- A1c Gerste
- A1d Hafer- oder Hybridstämme
- A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- A3 Eier und Eiererzeugnisse
- 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
Adobe Stock

DESIGN, LAYOUT, UMSCHLAG UND PRODUKTION

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



AUF EINE
SCHÖNE
ZEIT IM

BUTJADINGER TOR