

SOMMERAUSGABE 2023

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
Veranstaltungskalender	Seite 21
Abuser Biertage	Seite 22
Weihnachtsdorf 2023	Seite 23
Friesenbock	Seite 24
Historie	Seite 26
Allergene & Zusatzstoffe	Seite 30
Impressum	Seite 31





LIEBE GÄSTE,

die Premiere unseres Weihnachtsdorfes ist gelungen. Ich freue mich sehr über die zahlreichen Besucher und strahlenden Kinderaugen, die ich im vergangenen November und Dezember sehen durfte. Das spornt mich an, auch in diesem Jahr wieder ein Weihnachtsdorf auf die Beine zu stellen. Dabei werden wir die Verbesserungsvorschläge von Ihnen umsetzen, um für ein noch schöneres Erlebnis zu sorgen.

Das ist aber noch nicht alles. Auch in diesem Sommer dürfen Sie sich über unsere kulinarischen Spezialitäten und Events freuen. Unsere täglich wechselnden Themen-Büffets gehen in die Sommerpause, dafür können Sie ab dem 1. April wieder im Brauhaus und im Restaurant a la carte speisen. Freuen Sie sich auf einige Überraschungen. Unsere Eisdiele mit 30 verschiedenen Sorten hat im Frühling und Sommer natürlich auch wieder geöffnet.

Besonders freue ich mich auf das Wochenende vom 8. bis 10. September. Wir präsentieren die Abuser Biertage, das Ballonfahrer-Treffen, eine Hüpfburgen-Arena und ein American-Oldtimer-Treffen.

Das alles wäre nicht ohne mein Team zu machen. Ich möchte mich ganz besonders bei meinen Angestellten bedanken, die den Laden am laufen halten und meine manchmal „verrückten“ Ideen mittragen. Sollte Ihnen einmal etwas nicht gefallen, sprechen Sie uns gerne an. Wir werden alles daran setzen, dass Sie unser Haus mit einem guten Gefühl verlassen.

Ihr Udo Venema

Aus dem Suppentopf

4001	Hühnersuppe nach „Omas Art“ mit Eierstich und Spargel A3, A7	4,20 €
4002	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube A1a, A7, A9	5,20 €
4004	Krabbencremesuppe nach „Art des Hauses“ mit Sahnehaube und Dill A2, A4, A7	6,90 €



Vorspeisen

4010	Frisches Treberbrot mit Kräuterquark A1a, A1b, A7	4,80 €
4011	Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl A1a	6,90 €
4012	Shrimps in Kräuterbutter mit Knoblauch, Chilli und Baguettebrot A1a, A2, A7	16,50 €
4017	Zwei Stück Aalrauchmatjes auf gebuttertem Schwarzbrot, mit Zwiebelringen A1a, A1b, 2, A4	11,80 €
4018	Matjes „nach Hausfrauen Art“ auf einer Sahnesauce mit Gewürzgurken, Äpfeln, Zwiebeln und Bratkartoffeln A1a, A3, A4, 2	14,80 €



Vegetarisch

4022	Variation von Blattsalaten mit Pinienkernen, Parmesan und Baguette A1a, A7, A8f	7,90 €
4023	Portion gebratene Champignons	5,00 €
4024	Gemüsepfanne „Spezial“ – Gemüse vom Markt mit Kräutern in Butter geschwenkt, dazu Kartoffelröstis A1a, A7	14,50 €
4027	Salatschale vom Büfett – hier dürfen Sie Ihren Salat selbst zusammenstellen	4,50 €

Vegan

4031	Veganes Schnitzel auf Gemüsereis in Kräutersauce A1a, A9	14,50 €
4032	Quinoa-Chilli mit Baguettebrot A1a, A9	11,50 €
4033	Tagliatelle „Vegan“ in veganer Bolognesesauce A1a, A5	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 | 19,80 € |
| 4062 | Schollenfilet in Eihülle gebraten
mit krossen Speckstreifen, Bratkartoffeln und Salat vom Büfett
A1a, A3, A4, A7 | 19,50 € |
| 4064 | Gebratenes Rotbarschfilet
mit Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat vom Büfett
A1a, A3, A4, A7 | 19,90 € |



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 vom Ochsen
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln
A1a, A7 | 26,50 € |
| 4048 | Hähnchenbrust auf Röstitaler
mit Champignonrahmsauce und Gemüse A1a, A3, A7 | 17,50 € |

Schnitzeljagd

4034	Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und Salat vom Büfett A1a, A3, A7	13,90 €
4035	Schweineschnitzel „Ungarische Art“ mit Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Sauce, dazu Pommes frites und Salat vom Büfett A1a, A7, A9	16,50 €
4036	Zwiebelschnitzel mit Kräuterzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat vom Büfett A1a, A3, A7	14,80 €
4037	Schnitzel „Holstein“ mit Bacon, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat vom Büfett A1a, A3, A7	18,50 €
4038	Schweineschnitzel mit Camembert mit Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Büfett A1a, A3, A7	17,90 €



Kleine Gerichte

4070	Gebackener Camembert - auf Toast mit Preiselbeeren und Sahne A1a, A7	9,80 €
4074	Currywurst mit Pommes frites „Abbehauser Style“ A10, 2,3	9,50 €
4075	Hausmacher Sülze mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Remouladensauce A3, 2, A7	11,50 €



Was Süßes

4077	Rote Grütze mit Vanilleeis A3, A7	5,80 €
4078	Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne A1a, A3, A7, 21	7,90 €
4079	Panna Cotta an Erdbeersauce A7	5,50 €

Unsere Tagesangebote

Donnerstag & Sonntag	„Unsere Garnelenpfanne“ mit Blattsalaten, drei Dips und Baguette <i>Pro Person</i>	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 mit Currysauce, Kroketten und Salat vom Büfett A1a, A7	16,90 €
303	Schnitzel vom Jungschwein mit Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat vom Büfett A1a, A3, A7	16,90 €
305	Limandenfilet gebraten mit Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat vom Büfett A1a, A3, A4	17,90 €
307	Rinderroulade geschmort dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln A1a, A10, 21	17,90 €

Nachspeise

Vanilleeis mit Kirschen und Sahne
A1a, A3, A4



Soup dishes

4001	Grandma's Chicken soup with custard royale and asparagus A3, A7	4,20 €
4002	Tomato cream soup with cream topping A1a, A7, A9	5,20 €
4004	Crab cream soup house-style with cream topping and dill A2, A4, A7	6,90 €



Appetizers

4010	Fresh draff bread with herb curd A1a, A1b, A7	4,80 €
4011	Bruschetta with tomatoes, basil and olive oil A1a	6,90 €
4012	Shrimp in herb butter with garlic, chili and baguette A1a, A2, A7	16,50 €
4017	Two pieces of smoked & pickled eel on buttered brown bread, served with onion rings A1a, A1b, 2, A4	11,80 €
4018	Pickled herring „Matjes“ on a cream sauce with gherkins, apples, onions and fried potatoes A1a, A3, A4, 2	14,80 €



Vegetarian

4022	Variation of leaf salads with pine nuts, parmesan and baguette A1a, A7, A8f	7,90 €
4023	Serving of fried mushrooms	5,00 €
4024	Vegetable Pan - Vegetables from the market with herbs, roasted in butter, served with potato rösti A1a, A7	14,50 €
4027	Custom saladbowl – put together your own salad from the buffet	4,50 €

Vegan

4031	Vegan Schnitzel on veggie rice with herb sauce A1a, A9	14,50 €
4032	Quinoa Chili with baguette A1a, A9	11,50 €
4033	Tagliatelle „vegan“ paired with vegan bolognese sauce A1a, A5	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 | 19,80 € |
| 4062 | Plaice fillet in egg coating
with crispy bacon strips, fried potatoes and salad from the buffet
A1a, A3, A4, A7 | 19,50 € |
| 4064 | Fried redfish fillet
with boiled potatoes, butter sauce and salad from the buffet
A1a, A3, A4, A7 | 19,90 € |



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 from the ox
with bacon beans and fried potatoes
A1a, A7 | 26,50 € |
| 4048 | Chicken breast with hash browns
with mushroom cream sauce and veggies A1a, A3, A7 | 17,50 € |

Schnitzel

4034	Pork Schnitzel „Vienna style“ with french fries and salad from the buffet A1a, A3, A7	13,90 €
4035	Pork Schnitzel „Hungarian style“ with bell pepper and onions in a spicy sauce, french fries and salad from the buffet A1a, A7, A9	16,50 €
4036	Pork Schnitzel „Onion“ with herb onions, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7	14,80 €
4037	Pork 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 €



Small dishes

4070	Baked camembert - on toast with baked parsley, cranberries and cream A1a, A7	9,80 €
4074	Currywurst with french fries „Abbehauser style“ A10, 2,3	9,50 €
4075	Aspic with onion rings, fried potatoes and remoulade sauce A3, 2, A7	11,50 €



Desserts

4077	Red berry compote with vanilla ice cream A3, A7	5,80 €
4078	Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream A1a, A3, A7, 21	7,90 €
4079	Panna Cotta with strawberry sauce A7	5,50 €

Daily specials

Thursday & Sunday	Shrimp pan with various salads, dips and baguette <i>Price per person</i>	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 with curry sauce, croquettes and salad from the buffet A1a, A7	16,90 €
303	Schnitzel of young pig with cream sauce, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7	16,90 €
305	Roasted lemon sole with boiled potatoes, butter sauce and salad from the buffet A1a, A3, A4	17,90 €
307	Braised beef roulade with red cabbage and boiled potatoes A1a, A10, 21	17,90 €

Dessert

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



Butjenter Zwickel 4,7 %

.....

Naturtrübe Brauspezialität. Mit	2201	0,2l	2,40 €
feinstem Aromahopfen veredelt!	2202	0,3l	3,50 €
Sorte Pils, Stammwürze 11,4 %	2204	0,5l	4,90 €
Plato, untergärig	2205	Maß	9,50 €



Butjenter Gold 5,5 %

.....

Bernsteinfarbiges süffiges Landbier,	2211	0,2l	2,40 €
mit Aroma & Bitterhopfen, Sorte	2212	0,3l	3,50 €
Märzen, Stammwürze 13,2 % Plato,	2214	0,5l	4,90 €
untergärig	2215	Maß	9,50 €



Morseer Mühlenweizen 5,2 %

.....

Frisches bayrisches Weizenbier	2281	0,3l	3,50 €
Sorte Weizen, Stammwürze 12,5 %	2282	0,5l	4,90 €
obergärig	2285	Maß	9,50 €



Butjenter Friesenhäuptling 4,9 %

.....

Nach bayrischer Art, Friesisch gebraut	2242	0,3l	3,90 €
Stammwürze 12,9 % Plato	2244	0,5l	5,40 €
Sorte Bayrisch Dunkel	2245	Maß	10,80 €



Saisonale Spezialsorten

z.B. Maibock 6 - 8 %

Goldgelbes, kräftiges Starkbier,
perfekt für milde Frühlingstage.

oder Hopfengrün 5,1 %

„Zwickel“ Spezial Edition –
Naturtrübe Bierspezialität.

Alle Biersorten gibt es auch zum Mitnehmen!

Alkoholfreies aus der Flasche

2960	Vita Malz	0,33 l	3,40 €
2961	Krombacher 0,0 Prozent Pils	0,33 l	3,40 €
2962	Krombacher 0,0 Prozent Radler	0,33 l	3,40 €
2972	Krombacher 0,0 Prozent Weizen	0,5 l	4,90 €
2901	Fassbrause Rhabarber	0,33 l	3,20 €
2902	Fassbrause Zitrone	0,33 l	3,20 €
2903	Fassbrause Holunder	0,33 l	3,20 €
2904	Fassbrause Schwarze Johannisbeere	0,33 l	3,20 €
2905	Fassbrause Cola & Orange	0,33 l	3,20 €
2906	Fassbrause Mango	0,33 l	3,20 €
2911	Schweppes Wild Berry	0,2 l	3,00 €
2913	Goldberg Tonic Water	0,2 l	3,50 €
2914	Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	4,00 €
2915	Fever Tree Indian Tonic Water	0,2 l	4,00 €

Weitere alkoholfreie Getränke

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

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 €

Bitterlimonaden

2051	Bitter Lemon	0,3 l	3,00 €
2053	Bitter Lemon	0,5 l	3,70 €
2056	Tonic Wasser	0,3 l	3,00 €
2058	Tonic Wasser	0,5 l	3,70 €
2061	Ginger Ale	0,3 l	3,00 €
2063	Ginger Ale	0,5 l	3,70 €



Saftschorlen

2071	Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00 €
2073	Apfelsaftschorle	0,5 l	4,20 €
2076	Orangensaftschorle	0,3 l	3,00 €
2078	Orangensaftschorle	0,5 l	4,20 €
2081	Maracujasaftschorle	0,3 l	3,50 €
2083	Maracujasaftschorle	0,5 l	4,50 €
2086	Traubensaftschorle	0,3 l	3,50 €
2088	Traubensaftschorle	0,5 l	4,50 €
2091	Rhabarbersaftschorle	0,3 l	3,50 €
2093	Rhabarbersaftschorle	0,5 l	4,50 €
2096	Kirschaftschorle	0,3 l	3,50 €
2098	Kirschaftschorle	0,5 l	4,50 €

Fruchtsäfte & Nektare

2131	Apfelsaft	0,3 l	3,30 €
2133	Apfelsaft	0,5 l	4,50 €
2136	Orangensaft	0,3 l	3,30 €
2138	Orangensaft	0,5 l	4,50 €
2141	Traubensaft rot 100 % Frucht	0,3 l	3,70 €
2143	Traubensaft rot 100 % Frucht	0,5 l	5,00 €
2146	Schwarze Johannisbeere Nektar	0,3 l	3,70 €
2148	Schwarze Johannisbeere Nektar	0,5 l	5,00 €
2151	Maracuja Nektar	0,3 l	4,00 €
2153	Maracuja Nektar	0,5 l	5,00 €
2156	Sauerkirsche Nektar	0,3 l	4,00 €
2158	Sauerkirsche Nektar	0,5 l	5,00 €
2161	Bananen Nektar	0,3 l	4,00 €
2163	Bananen Nektar	0,5 l	5,00 €
2166	KIBA / Banane mit Kirschsaft	0,3 l	4,00 €
2168	KIBA / Banane mit Kirschsaft	0,5 l	5,00 €

Fruchtig & Prickelnd

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



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

Schnäpse 2 cl

2401	Weizenkorn	32 % vol.	2,00 €
2406	Alter Hullmann	32 % vol.	2,50 €
2410	Apfel mit Wodka	15 % vol.	2,00 €
2412	Waldmeister mit Wodka	15 % vol.	2,00 €
2413	Pflaume mit Wodka	15 % vol.	2,00 €
2414	Maracuja mit Wodka	15 % vol.	2,00 €
2415	Berliner Luft	18 % vol.	2,00 €
2416	Hubertus Minze	18 % vol.	2,00 €
2417	Hubertus Johannisbeere	15,3 % vol.	2,00 €
2422	Hallertauer Hopfengold	56 % vol.	3,20 €
2430	Kräuter Frieze (Hausschnaps)	32 % vol.	2,50 €
2432	Doornkaat	38 % vol.	2,50 €
2433	Bommerlunder	38 % vol.	2,50 €
2441	Malteser	38 % vol.	2,50 €
2442	Jubiläumsaquavit	40 % vol.	3,00 €
2443	Linie Aquavit	41,5 % vol.	3,00 €
2452	Jägermeister	35 % vol.	2,50 €
2453	Kümmerling	35 % vol.	2,50 €
2456	Fernet Menta	28 % vol.	3,00 €
2457	Fernet Branca	39 % vol.	3,00 €
2458	Gammel Dansk	38 % vol.	3,00 €
2459	Averna	29 % vol.	3,00 €
2460	Ramazzotti	30 % vol.	3,00 €
2464	Mariacron	36 % vol.	2,50 €
2466	Asbach	36 % vol.	2,50 €
2467	Metaxa 5 Sterne	38 % vol.	3,00 €
2468	Metaxa 7 Sterne	38 % vol.	4,00 €
2469	Osborne 103	30 % vol.	2,50 €
2470	Veterano	30 % vol.	2,50 €
2471	Remy Martin	40 % vol.	6,00 €
2472	Martell	40 % vol.	6,00 €
2476	Hennessy	40 % vol.	6,00 €
2478	Carlos Primero	40 % vol.	6,00 €
2482	Amaretto	20 % vol.	2,50 €
2486	Bailey's	17 % vol.	3,00 €
2504	Sambuca Molinari	40 % vol.	2,80 €
2505	Sambuca Caffè	32 % vol.	2,80 €
2524	Friesengeist	56 % vol.	3,50 €
2525	Bullenschluck	43 % vol.	3,50 €
2530	Celini Riserva	38 % vol.	4,00 €
2534	Grappa Vecchia Nonino	41 % vol.	4,00 €
2535	Grappa Sarpa	40 % vol.	5,50 €
2536	Grappa Scavi & Ray	40 % vol.	5,50 €

Weine

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

Sekt & Prosecco

2352	Hausmarke	0,1 l	4,00 €
2361	Hausmarke	0,7 l	19,50 €
2341	Prosecco Valdo Extra dry	0,1 l	5,00 €
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen			
2342	Prosecco Valdo Rose	0,1 l	5,00 €
Fein blumig, mit intensivem Himbeerduft			
2345	Prosecco Valdo Extra dry	0,7 l	27,50 €
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen			
2346	Prosecco Valdo Rose	0,7 l	27,50 €
Fein blumig mit intensivem Himbeerduft			



Longdrinks

Alle Longdrinks servieren wir mit 4 cl Alkohol

12851	Charly	3,50 €
12853	Bacardi Cola	5,50 €
12854	Bacardi Oakheart Cola	5,50 €
12856	Veterano Cola	5,50 €
12860	Pernod Cola	5,50 €
12861	Gordons Dry Gin Tonic	5,50 €
12862	Nor Gin Tonic	9,50 €
12863	Jim Beam Cola	6,00 €
12864	Ballantine's Cola	6,00 €
12865	Jack Daniels Cola	7,00 €
12866	Wodka Gorbatschow mit Lemon	5,50 €
12894	Havanna Cola	5,50 €
12895	Captain Morgan Cola	5,50 €



Edle Brände & Geiste 2 cl

2540	Scheibel Obstbrand	40 % vol.	2,50 €
2541	Scheibel Kirschwasser	43 % vol.	3,50 €
2542	Scheibel Himbeergeist	41 % vol.	3,50 €
2543	Scheibel Williams Birne	40 % vol.	3,50 €
2544	Scheibel altes Pflümle	43 % vol.	3,50 €
2545	Scheibel Mirabelle	43 % vol.	3,50 €
2546	Scheibel Moorbirne	40 % vol.	5,50 €
2561	Ziegler Obstbrand	43 % vol.	5,00 €
2562	Ziegler Sauerkirsche	43 % vol.	6,00 €
2563	Ziegler Williams Birne	43 % vol.	6,00 €
2564	Ziegler Wald - Himbeere	43 % vol.	6,00 €
2570	Ziegler Wildkirsche No. 1	43 % vol.	12,00 €
2571	Dirker Haselnuss	40 % vol.	6,00 €
2572	Dirker Waldhimbeergeist	40 % vol.	6,00 €
2573	Dirker Wacholder	40 % vol.	6,00 €
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 €
12600	46 % vol. Genuss Tipp: Tree Mediterranean Tonic	Gin & Tonic	10,00 €

2601	Berliner Brandstifter	4 cl	7,50 €
12601	43,3 % vol. Genuss Tipp: Thomas Henry Tonic Water	Gin & Tonic	10,00 €

2602	Sea Shepherd Gin	4 cl	8,00 €
12602	46 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €

2603	Garnish Island Gin	4 cl	6,00 €
12603	46 % vol.	Gin & Tonic	8,50 €

2604	Teerenpeli Pyy Gin	4 cl	9,50 €
12604	45 % vol.	Gin & Tonic	12,00 €

2605	Gin del Professore Crocodile	4 cl	7,00 €
12605	45 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €

2606	Bulldog London Dry Gin	4 cl	6,00 €
12606	40 % vol.	Gin & Tonic	8,50 €

2607	AVVA Scottish Gin	4 cl	8,00 €
12607	43 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €

2608	Barra Atlantic Gin	4 cl	8,00 €
12608	46 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €

2609	Crossbill Highland Dry Gin	4 cl	8,00 €
12609	43,8 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €

2610	Lussa Gin – Isle Of Jura	4 cl	8,00 €
12610	42 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €

2611	Malfy Gin – Con Arancia	4 cl	7,00 €
12611	41 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €

2612	Malfy Gin – Con Limone	4 cl	7,00 €
12612	41 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €

2613	BOAR Premium Dry Gin	4 cl	10,00 €
12613	43 % vol.	Gin & Tonic	12,50 €

2614	BOAR Blackforest	4 cl	12,50 €
12614	Black Edition Premium Dry Gin 49,9 % vol. Genuss Tipp: Fentimans Premium Indian Tonic	Gin & Tonic	15,00 €

2615	Gin Sul	4 cl	9,50 €
12615	43 % vol.	Gin & Tonic	12,00 €

2616	Monkey Schwarzwald Dry Gin	4 cl	10,00 €
12616	47 % vol.	Gin & Tonic	12,50 €

2617	Tanqueray Rangpur Gin	4 cl	7,00 €
12617	41,3 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €

2618	Tanqueray Flor de Sevilla	4 cl	7,00 €
12618	Distilled 41,3 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €

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.	Gin & Tonic	9,50 €
Genuss Tipp: Goldberg Tonic			
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 €

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 €

“

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 Vielfältigkeit der Erde und Tiefe der Meere.



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
- 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
- Schoko-Chili
- Stracciatella
- Vanille
- Waldmeister
- Walnuss
- Walnuss Feige
- Weiße Schoko/Erdbeere
- Zitrone



HOCHWERTIGE PRODUKTE DIREKT VON UNSEREM HOF

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.

VERANSTALTUNGSKALENDER

6. APRIL

Der Bürgerverein Ellwürden lädt zum Skat- und Spieleabend ein. Es winken tolle Fleischpreise.

8. APRIL

Tanz auf der Tenne

9. APRIL

Ab 12 Uhr servieren wir ein großes Osterbüfett für die ganze Familie. Lämmer zum Streicheln sind vor Ort.

10. APRIL

Auch am 2. Osterfeiertag bietet wir das Osterbüfett für die ganze Familie an - und die Lämmer sind auch noch da. Beginn ist ebenfalls um 12 Uhr.

12. APRIL

Flammlachs und Spießbraten vom Buchenholzgrill

23. April

Am Internationalen Tag des Bieres lädt unser Braumeister zum Erleben der Norddeutschen Braukunst ein. Sichern Sie sich auch Geschenke zum Vatertag.

13. MAI

Die Band Gezeiten-Rock tritt auf der Alm in unserem Brauhaus auf. Einlass ist um 18 Uhr, Beginn um 20 Uhr. Eintrittskarten gibt es für 10 Euro an der Rezeption oder an der Abendkasse.

18. MAI

Am Vatertag ist Party angesagt. Um 10.30 Uhr geht es los mit Musik auf dem Brauhaus-Parkplatz. Ab 11 Uhr ist unser Grill angeheizt. Und unser Friesenbock darf nicht fehlen.

20. AUGUST

Weils so schön ist: Noch ein Frühschoppen mit dem Nordenhamer Shantychor in der Alm des Brauhauses. Der Eintritt beträgt 5 Euro, Beginn ist um 11 Uhr.

3. SEPTEMBER

Alle guten Dinge sind drei: Frühschoppen mit der Band Gezeiten Rock in der Alm des Brauhauses. Der Eintritt beträgt 8 Euro, Beginn ist um 11 Uhr.

8. BIS 10. SEPTEMBER

Abuser Biertage
Hüpfburgen-Arena
Oldtimer-Treffen
Ballonfahrertreffen

11. OKTOBER

Start in die Ochsenwochen mit Leckerbissen vom Wesermarsch-Weideochsen.

28. OKTOBER

Die Band Gezeiten-Rock tritt auf der Alm in unserem Brauhaus auf. Einlass ist um 18 Uhr, Beginn um 20 Uhr. Eintrittskarten gibt es für 10 Euro an der Rezeption oder an der Abendkasse.

27. NOVEMBER BIS 24. DEZEMBER

Unser großes Weihnachtsdorf öffnet täglich ab 16 Uhr.

28. UND 29. DEZEMBER

Die Abbbenhauser Spoaßmoaker führen im Dorfkrug ihr Theater auf. Beginn ist an beiden Tagen um 19.30 Uhr. Der Eintritt kostet 10 Euro.

30. DEZEMBER

Die Abbbenhauser Spoaßmoaker haben auch eine Nachmittagsvorstellung. Kaffee und Kuchen gibt es ab 14.30 Uhr, die Aufführung beginnt um 16 Uhr. Der Eintritt beträgt 10 Euro, für das Kaffeegedeck berechnen wir 6 Euro.

31. DEZEMBER

Silvester-Party im Butjadinger Tor mit vier Büfett-Stationen und einem Spätbüfett. Der Preis beträgt 59,90 Euro.

4. Abuser Biertage

08.-10.09.2023



FR 8. SEPTEMBER

Ab 15:00 Uhr

HÜPFBURGENARENA auf der Rasenfläche vor dem Komforthotel - viele bunte Hüpfburgen bieten ein weiteres Highlight zum Bierfest.

AMERICAN OLDTIMER TREFFEN mit H Kennzeichen - auf den Parkplätzen hinter dem Hotel treffen sich Oldtimer und präsentieren ihre Fahrzeuge. Die mitgereisten Damen präsentieren sich im nostalgischen Look der 50er Jahre. Die 3 besten Outfits werden am Sonntag beim Frühschoppen auf der Eventbühne prämiert. Typische Speisen wie Maiskolben mit Butter, leckere Hamburger, Spare ribs, Baked Potatoes, sowie die passende Musik machen das Treffen zum Erlebnis.

Ab 17:00 Uhr

BULLENREITEN neben der Eventbühne
Auf dem elektrischen Bullen kann man Geschicklichkeit und Ausdauer testen

BIERTAGE - Musik und Stimmung und vielfältige Bierauswahl von befreundeten

ten Hausbrauereien sowie aus unserem Brauhaus. Allerlei leckere Speisen vom Grill und aus der Pfanne laden zum Bierfest in gemütlicher Atmosphäre auf dem Parkplatz neben unserem Brauhaus. Musik am Abend bis 22.00 Uhr und anschließender Party im Brauhaus.

18:00 Uhr

BALLONFAHRER treffen sich am Butjadinger Tor - es starten auch wieder Ballone von den Wiesen in Enjebuhr. Anmeldungen unter 04731 - 93 880 oder mobil unter 0172 - 78 28 655. Mitfahrgelegenheiten für max. 29 Fahrgäste.

SA 9. SEPTEMBER

06:00 Uhr

WEITERE BALLONSTARTS

Ab 11.00 Uhr

HOPFENERNTE im größten Hopfengarten der Wesermarsch - viele fleißige Helfer haben uns in der Vergangenheit unterstützt. Natürlich sind das passende Essen und die Getränke gratis. Teilnehmer mit der größten Ausbeute werden prämiert und besonders belohnt.

HÜPFBURGENARENA

Ab 15:00 Uhr

BIERTAGE

18:00 Uhr

WEITERE BALLONSTARTS

SO 10. SEPTEMBER

06:00 Uhr

WEITERE BALLONSTARTS

Ab 11:00 Uhr

FRÜHSCHOPPEN mit dem Nordenhamer Shantychor auf der Eventbühne am Butjenter Brauhaus.

Auf dem Festplatz am Brauhaus geben sich befreundete Hausbrauereien ein Stelldichein. Probieren geht über Studieren beim zünftigen Frühschoppen.

HÜPFBURGENARENA

AMERICAN OLDTIMER TREFFEN

BULLENREITEN

BIERTAGE

WEIHNACHTSDORF 2023

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 27. November bis zum 24. Dezember können Sie immer wieder neue Attraktio-

nen 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 2023

27.11.2023 bis 24.12.2023



Rechtzeitig zum Frühjahr wird es fertig – unser Butjenter Böckchen, besser bekannt als Friesenbock. Im Februar wird das Bier eingebracht, damit unsere Gäste es bei milderer Temperaturen genießen können.

Während in den Wintermonaten vorrangig stärkere und schwerere Biere wie Porter, Stouts und dunkle Starkbiere getrunken werden und der Sommer den leichteren und fruchtigeren Bieren wie Weizen oder Pils vorbehalten ist, stellt sich die Frage, zu welchem Bier man im Frühling greifen sollte. Die Antwort dazu: Frühlingszeit ist Maibock- bzw. Friesenbock-Zeit.

Die Biersorte Maibock zählt zu den untergärigen Starkbieren mit einem Alkoholgehalt von 6,0 bis 8,0 % Vol. und entsprechend hoher Stammwürze. Wie der Name schon verrät, hat der Maibock im Frühling bzw. Frühsommer Saison. Dabei wird die saisonale Bierspezialität traditionell nach der Fastenzeit ausgeschenkt und getrunken, bevor im Sommer die Saison der Vollbiere beginnt.

Wenn die Temperaturen wieder milder werden, es jedoch noch nicht allzu heiß ist, sind vor allem helle aber dennoch kräftige Biere sehr gefragt. Helle Starkbiere treffen daher genau den Geschmack der Jahreszeit. Passend zum Frühling er-

strahlt unser Friesenbock in einem satten goldgelb im Glas, wie der Frühling, wenn alles erblüht.

Hopfenliebhaber kommen bei unserer saisonalen Bierspezialität auf ihre Kosten. Das klassische Maibockbier wird oft deutlich stärker und meist mit „edleren“ Hopfensorten gehopft. Diese verleihen dem Bier einen unverkennbaren aromatischen Charakter.

Bei uns wird der Bock mit 4 Hopfengaben während der Kochung, darunter 2 verschiedenen Aromasorten aus der Hallertau, veredelt. Zu Kochbeginn wird ein kräftiger Bitterhopfen für die Bittere zugegeben. Das Aroma erlangen wir durch die Zugabe der Sorte Perle in der Mitte der Kochzeit. Als letzte Sorte kommt Mandarina Bavaria zum Einsatz. Sie sorgt für die fruchtigen Aromastoffe im fertigen Bier, die unseren Friesenbock ausmachen.

Bei unserem Friesenbock wird noch Naturhopfen in Form von Dolden direkt in die Würze geben, und zwar aus unserem eigenen Hopfengarten, welcher wahrscheinlich das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet in Butjadingen ist. Neben dem klassischen Pilsener Malz als Basis verwenden wir eine Mischung aus Cara-Hell und Carapils für die be-

sondere Vollmundigkeit. Als besondere Gabe das sogenannte Melanoidin-Malz, dessen Aromen sehr malzig sind und an Honig, Biskuit und Trockenobst erinnern. Dadurch erreichen wir eine Stammwürze vor der Vergärung von > 17 % und einen endlichen Alkoholgehalt von 7,0 - 7,5 % Vol.

Durch den kräftigen Alkoholgehalt, dem ausgeprägtem Malzaroma und der milden Hopfenbittere schmeckt ein Glas Friesenbock außerdem hervorragend zu frühlingshaften Gerichten. Ob zu Spargel mit Hollandaise und Schinken oder der beliebten Frühlingsspeise Maischolle mit Speckwürfeln und Salzkartoffeln – ein Butjenter Friesenbock ist dabei der ideale Begleiter.

Zu unterschiedlichen Speisen und vielen Gelegenheiten im Frühling ist die Biersorte Maibock eine wahre Gaumenfreude und wie so viele Brauereien, die ihren eigenen Maibockstil jedes Jahr kreieren, bietet unsere Brauerei ihre eigene unverwechselbare Kreationen an: den Friesenbock.

Wir sehen uns im Brauhaus, euer Braumeister

Andreas Christiani

STECK-BRIEF

ZUTATEN

Brauwasser, Gerstenmalz, Bitter- & Aromahopfen, Doldenhopfen aus eigenem Hopfenanbau, Hefe

BIERTYP

Untergärig

STAMMWÜRZE

Zwischen 16,0 und 18,0 ° Plato

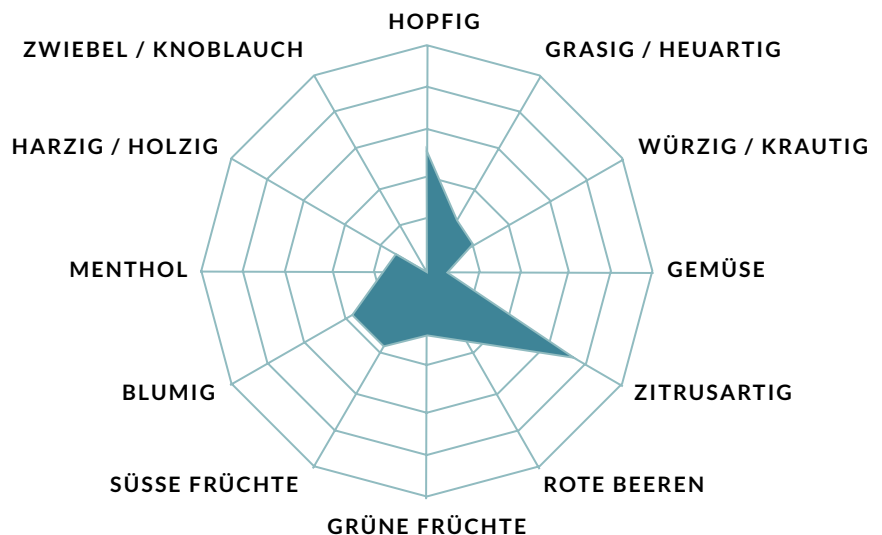
ALKOHOL

7,0 - 7,5 % vol.

SORTE

Starkbier

Ein malzig-süffiges Bier mit einer weichen, herben aber aromatische Bittere und einer goldgelben Farbe.



Durch eine extra Zugabe von Doldenhopfen aus unserem eigenen „Butjadinger Hopfengarten“ und der Aromasorte „Mandarina Bavaria“ erhält das Bier eine leichte sanfte Note von Mandarinen.

Der süffig-süße Geschmack wird durch die Zugabe von 6 verschiedenen Malzsorten erzeugt und rundet das Bier perfekt ab.

Das Bier erzeugt im Antrunk ein samtiges, fruchtiges Erlebnis, gefolgt durch einen sanften Abgang. Naturtrüb, nicht filtriert.

Ein besonderes Frühlingserlebnis - passt gut zu Fleisch, wie Braten, Eintopf, deftiger Brotzeit und Käse sowie Spargel.

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 gepupft. 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.

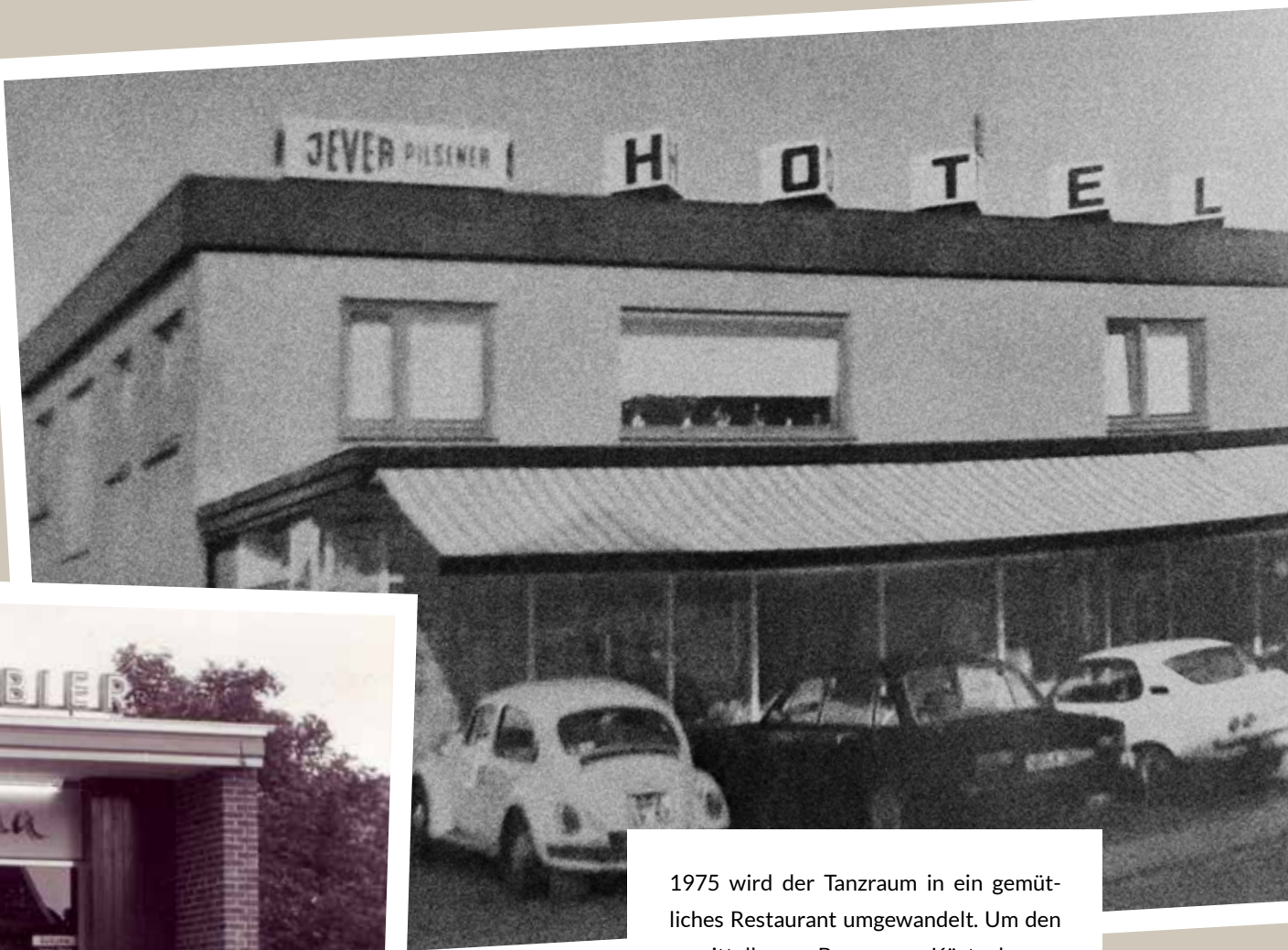
Der 1. Oktober 1956 war die Geburtsstunde des heutigen Gastronomieunternehmens. Udo Venema war zu diesem Zeitpunkt neun Jahre alt, als die Familie eine gebrauchte Bretterbude kaufte und einen Kiosk an der Butjadinger Straße eröffnete. Er wurde zum beliebten Treffpunkt und bereits 1960 folgte der erste 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 schnieekes 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. Die Silvesterfeier 2023 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 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 Lupinerzeugnisse
- 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

STÄNDIG
WECHSELNDE
ESSORTEN
JETZT
PROBIEREN!

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

