

WINTERAUSGABE 2021 / 2022

# Essen & Erleben

SPEISEKARTE & LOKALMAGAZIN



AUF EINE SCHÖNE ZEIT IM

**BUTJADINGER TOR**

# INHALT DIESER WINTERAUSGABE

## MENÜ

Unsere Speisekarte	Seite 4
Our menu (English)	Seite 9
Brauhaus-Bier	Seite 14
Getränkerte / Drinks	Seite 15
Mein Eisparadies	Seite 21

## REDAKTION

Von nebenan	Seite 22
Investition in die Zukunft	Seite 24
Faszination Ballonfahren	Seite 26
Strahlende Kinderaugen	Seite 28
Von Meisterhand gebraut	Seite 29
Historie	Seite 30
Allergene & Zusatzstoffe	Seite 34
Impressum	Seite 35





## LIEBE GÄSTE,

---

hinter uns allen liegt eine herausfordernde Zeit. Die Corona-Pandemie hat zahlreiche Branchen hart getroffen. Auch an uns ist diese Zeit nicht spurlos vorbei gegangen. Nun freuen wir uns aber, Sie wieder als Gast in unserem Restaurant, Brauhaus und Hotel begrüßen zu dürfen. Um Sie und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu schützen, gilt bis auf weiteres die 3G-Regel.

Wir haben die Zeit des Lockdowns genutzt, um an einigen Stellschrauben zu drehen. Unser Restaurant wurde saniert, draußen haben wir große Markisen und Heizstrahler angebracht. Als nächstes planen wir eine Abfüll-Anlage für unser Brauhaus. Sie sehen: **Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.**

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 3,80 €  
A3, A7
- 4002 | **Tomatencremesuppe** mit Sahnehaube und Basilikum 5,20 €  
A1a, A7, A9
- 4004 | **Krabbencremesuppe** nach „Art des Hauses“ mit Sahnehaube und Dill 6,90 €  
A2, A4, A7

## Vorspeisen

- 4010 | **Frisches Treiberbrot** mit Kräuterquark 4,80 €  
A1a, A1b, A7
- 4012 | **Shrimps in Kräuterbutter** mit Knoblauch, Chilli und Baguettebrot 12,90 €  
A1a, A2, A7
- 4017 | **Zwei Stück Aalrauchmatjes** auf gebuttertem Schwarzbrot, mit Zwiebelringen 10,80 €  
A1a, A1b, 2, A4
- 4018 | **Matjes „nach Hausfrauen Art“** auf einer Sahnesauce mit Gewürzgurken, Äpfeln, Zwiebeln und Bratkartoffeln 13,80 €  
A1a, A3, A4, 2

## Vegetarisch

- 4022 | **Variation von Blattsalaten** mit Pinienkernen, Parmesan und Baguette 7,50 €  
A1a, A7, A8f
- 4023 | **Portion gebratene Champignons** 4,50 €
- 4024 | **Gemüsepfanne „Spezial“** – Gemüse vom Markt mit Kräutern in Butter geschwenkt, dazu Kartoffelröstis 12,50 €  
A1a, A7
- 4027 | **Salatschale vom Büfett** – hier dürfen Sie Ihren Salat selbst zusammenstellen 4,20 €

## Vegan

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



## Fisch und Meer

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 4060 | <b>Fischteller „Butjadinger Tor“</b><br>Drei verschiedene Fischfilets mit Bratkartoffeln und Salat vom Büfett<br>A1a, A3, A4, A7 | 17,90 € |
| 4061 | <b>Limandenfilet in Eihülle gebraten</b><br>Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat vom Büfett A1a, A3, A4, A7                     | 17,90 € |
| 4062 | <b>Schollenfilet in Eihülle gebraten</b><br>mit krossen Speckstreifen, Bratkartoffeln und Salat vom Büfett<br>A1a, A3, A4, A7    | 18,50 € |
| 4063 | <b>Gebackenes Seelachsfilet</b><br>mit Kräuterremoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat<br>A1a, A4, A7                          | 14,50 € |
| 4064 | <b>Gebratenes Rotbarschfilet</b><br>mit Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat vom Büfett A1a, A3, A4, A7                         | 17,90 € |
| 4065 | <b>Hamburger Pannfisch</b><br>mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Salat vom Büfett A1a, A4, A10                                    | 14,80 € |



## Pfannengerichte

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 4043 | <b>„Butjadinger Bauernpfanne“</b><br>Drei Schweinemedallions an Bratkartoffeln mit Gartengemüse und Sauce Hollandaise A1a, A3, A7                        | 19,50 € |
| 4044 | <b>„Abbehauser Grillteller“</b><br>Rinder-, Schweinemedallion und Hähnchenbrust gegrillt mit Bacon, Grilltomate, Kräuterbutter und Pommes frites A1a, A7 | 21,50 € |
| 4046 | <b>Rumpsteak</b><br>mit Speckbohnen und Bratkartoffeln<br>A1a, A7  | 22,80 € |
| 4048 | <b>Gegrillte Hähnchenbrust</b><br>an Currysauce mit Reis und Ananas und Salat vom Büfett A1a, A3, A7   | 16,50 € |



## Schnitzelgerichte

- 4034 | **Schweineschnitzel „Wiener Art“** 12,90 €  
dazu Pommes frites und Salat vom  
Büfett A1a, A3, A7
- 4035 | **Schweineschnitzel** 15,80 €  
mit Paprika und Zwiebeln in einer  
pikanten Sauce, dazu Pommes frites  
und Salat vom Büfett A1a, A7, A9
- 4036 | **Zwiebelschnitzel** 13,80 €  
Schweineschnitzel mit Kräuter-  
zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat  
vom Büfett  
A1a, A3, A7
- 4037 | **Schnitzel „Holstein“** 17,50 €  
Schweineschnitzel mit Bacon und  
Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat  
vom Büfett  
A1a, A3, A7
- 4038 | **Schweineschnitzel mit Camembert** 16,90 €  
mit Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln  
und Salat vom Büfett  
A1a, A3, A7
- 4039 | **Hähnchenschnitzel mit Ananas** 14,90 €  
mit Käse überbacken, dazu Pommes  
frites und Salat vom Büfett  
A1a, A3, A7
- 4040 | **Schnitzel „Milanese“** 15,80 €  
mit Tomate und Mozzarella über-  
backen, Bandnudeln, Tomatensauce  
und Salat vom Büfett  
A1a, A3, A7
- 4041 | **Cordon bleu** 17,90 €  
Gefülltes Schweineschnitzel mit Käse  
und Kochschinken, dazu Pommes  
frites, Erbsen und Möhren  
A1a, A3, A7

## Kleine Gerichte

- 4070 | **Gebackener Camembert auf Toast** - 8,20 €  
Gebackene Petersilie, Preiselbeeren  
und Sahne A1a, A7
- 4071 | **Käsebrod** - Schnittkäse auf Schwarz- 7,90 €  
brod mit Tomatenscheiben A1a
- 4072 | **Schinkenbrod** - geräucherter Schinken 9,80 €  
auf Schwarzbrot, mit Gewürzgurke  
A1a, A1b, A7, 2
- 4073 | **„Toast Hawaii“** - Toast belegt mit ge- 8,90 €  
kochtem Schinken, Ananas und Käse,  
gratiniert A1a, A7, 2
- 4074 | **Abbehauser Currywurst mit** 8,90 €  
**Pommes frites** A10, 2,3
- 4075 | **Hausmacher Sülze** mit Zwiebelringen, 9,90 €  
Bratkartoffeln und Remouladensauce  
A3, 2

## Süßes

- 4077 | **Rote Grütze** 4,90 €  
mit Vanilleeis A3, A7
- 4078 | **Apfelstrudel** mit Vanilleeiscreme 7,20 €  
und Sahne A1a, A3, A7
- 4079 | **Zimtpflaume** auf Walnusseiscreme 7,50 €  
und Sahne A3, A7, A8b



## Saisonale Köstlichkeiten

- 125 | **Täglich** | 14,90 €  
• Spießbraten vom Buchenholzgrill  
• 300 Gramm mariniertes Nackensteak vom Schwein  
• mit Bratkartoffeln und Salat vom Büfett A1a
- 4023 | **Portion gebratene Champignons** | 4,50 €  
mit reichlich Zwiebeln

## Regionale Köstlichkeiten

Ochsenfleischspezialitäten von Weideochsen  
aus der Wesermarsch ab 13. Oktober

- 341 | **Ochsenkraftbrühe** | 4,90 €  
mit Gemüsestreifen und Fleischbällchen  
A3, A7
- 342 | **Ochsenroulade** | 18,50 €  
mit Rotkohl und Salzkartoffeln  
A1a
- 343 | **Tafelspitz** | 19,80 €  
mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln  
A1a, A7
- 344 | **Ochsenrumpsteak** | 22,80 €  
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln  
A1a, A7
- 345 | **Ochsenfilet** | 29,50 €  
mit Pfeffersauce und Pommes frites  
A1a, A7
- 349 | **Unser Ochsenbüfett am Mittwoch** | 24,90 €  
• Ochsenkraftbrühe mit Gemüse und Klößchen  
• Ochsenfleischleckereien, Gemüse, Salate, Kartoffelbeilage und Sauce  
• Vanilleeis mit Kirschen und Sahne  
A1a, A7, A9

## 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 Rotkohl und Salzkartoffeln  
A1a, A10, 21

### Nachspeise

Vanilleeis mit Kirschen und Sahne  
A1a, A3, A4



## Spaziergang durch den Wald

Wildgerichte gültig ab 15. Oktober

- 212 | **Edelwildragout** (Frischling & Hirsch) mit Apfelrotkohl und Spätzle  
A1, A7, 4, 21 | 14,90 €
- 213 | **Frischlingskeule in Traubensauce** mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln  
A7, 4, 21 | 19,80 €
- 214 | **Hirschkalbskeule „Försterin Art“** mit Waldpilzen in Wacholderrahm, dazu Apfelrotkohl und Knödel  
A7, 4, 21 | 21,50 €

## Die Oldenburger Palme

gültig ab 15. Oktober

- 129 | **Grünkohlplatte für den großen Hunger** mit Kasseler, Pinkel, Kochwurst und Speck, mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln  
A7, 2, 4, 7 | 18,50 €
- 20129 | **Grünkohlteller für den kleinen Appetit** mit Kasseler und Oldenburger Pinkel dazu Bratkartoffeln  
A1, A7 | 13,50 €



## Von unserem Geflügelhof

Gans & Ente gültig ab 11. November

- 381 | **Gänsekeule geschmort auf Cassis Sauce,** dazu Rotkohl und Knödel  
A7, 4, 21 | 21,50 €
- 384 | **Halbe ofenfrische Bauernente** An eigener Sauce, Apfelrotkohl und Knödel  
A7, 4, 21 | 19,80 €
- 385 | **Martinsgans – Menü** Von unseren eigenen Freilandgänsen (ab 2 Personen / nur mit Anmeldung)  
• Waldpilzcremesuppe  
• Eine ganze / ½ Gans mit Apfel- Zwiebel- füllung, Rotkohl, Rosenkohl, Salz- kartoffeln und Knödeln, dazu eine passende Sauce  
• Dessertüberraschung  
A1a, A7, 4, 21 | 29,50 €





## Soup dishes

- 4001 | **Grandmas Chicken soup** with royale and asparagus  
A3, A7 3,80 €
- 4002 | **Tomato cream soup** with basil and cream topping  
A1a, A7, A9 5,20 €
- 4004 | **Crab cream soup** house-style with cream topping  
A2, A4, A7 6,90 €

## Appetizers

- 4010 | **Fresh draff bread** with herb quark  
A1a, A1b, A7 4,80 €
- 4012 | **Shrimp in herb butter** with garlic, chili and baguette  
A1a, A2, A7 12,90 €
- 4017 | **Two pieces of smoked & pickled eel** on buttered brown bread, served with onion rings  
A1a, A1b, 2, A4 10,80 €
- 4018 | **Pickled herring „Matjes“** on a cream sauce with gherkins, apples, onions and fried potatoes  
A1a, A3, A4, 2 12,90 €

## Vegetarian

- 4022 | **Variation of leaf salads** with pine nuts, parmesan and baguette  
A1a, A7, A8f 7,50 €
- 4023 | **Fried mushrooms** 4,50 €
- 4024 | **Vegetable Pan** - Vegetables from the market with herbs roasted in butter, served with potato rösti  
A1a, A7 12,50 €
- 4027 | **Custom saladbowl** put together your own salad from the buffet 4,20 €

## Vegan

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



## Fish

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 4060 | <b>Fish plate „Butjadinger Tor“</b><br>Three different fish fillets, fried potatoes and salad from the buffet<br>A1a, A3, A4, A7 | 17,90 € |
| 4061 | <b>Lemon sole in egg coating</b><br>Boiled potatoes, butter sauce and salad from the buffet A1a, A3, A4, A7                      | 17,90 € |
| 4062 | <b>Plaice fillet in egg coating</b><br>with crispy bacon strips, fried potatoes and salad from the buffet<br>A1a, A3, A4, A7     | 17,90 € |
| 4063 | <b>Baked pollack fillet</b><br>with herb remoulade and homemade potato salad<br>A1a, A4, A7                                      | 14,50 € |
| 4064 | <b>Roasted redfish fillet</b><br>with boiled potatoes, butter sauce and salad from the buffet A1a, A3, A4, A7                    | 17,90 € |
| 4065 | <b>Fried fish „Hamburg“</b><br>with fried potatoes, mustard sauce and salad from the buffet A1a, A4, A10                         | 14,80 € |



## Skewers and pan dishes

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 4043 | <b>Farmer's pan „Butjadingen“</b><br>Three pork medallions on fried potatoes with garden vegetables and sauce hollandaise A1a, A3, A7                         | 19,50 € |
| 4044 | <b>Grill plate „Abbehausen“</b><br>beef medallion, pork medallion and chicken breast grilled with bacon, grilled tomato, herb butter and french fries A1a, A7 | 21,50 € |
| 4046 | <b>Rump steak</b><br>paired with beans with bacon and fried potatoes A1a, A7  | 22,80 € |
| 4048 | <b>Grilled chicken breast</b><br>in curry sauce with rice, pineapple and salad from the buffet A1a, A3, A7  | 16,50 € |

## Schnitzel

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 4034 | <b>Pork schnitzel „Vienna style“</b><br>with french fries and salad from the buffet A1a, A3, A7  | 12,90 € |
| 4035 | <b>Pork schnitzel</b><br>with pepper and onions in a spicy sauce, french fries and salad from the buffet A1a, A7, A9                                     | 15,80 € |
| 4036 | <b>Onion schnitzel</b><br>Pork schnitzel with herb onions, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7  | 13,80 € |
| 4037 | <b>Schnitzel „Holstein“</b><br>Pork schnitzel with bacon, fried egg, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7                                | 17,50 € |
| 4038 | <b>Pork schnitzel with Camembert</b><br>with cranberries, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7   | 16,90 € |
| 4039 | <b>Chicken schnitzel with pineapple</b><br>gratinated with cheese paired with french fries and salad from the buffet A1a, A3, A7                         | 14,90 € |
| 4040 | <b>Schnitzel „Milanese“</b><br>gratinated with cheese paired with tomato and mozzarella, tagliatelle, tomato sauce and salad from the buffet A1a, A3, A7 | 15,80 € |
| 4041 | <b>Cordon bleu</b><br>Pork schnitzel, filled with cheese and ham served with french fries, peas and carrots A1a, A3, A7                                  | 17,90 € |

## Small dishes

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 4070 | <b>Baked camembert on Toast -</b><br>baked parsley, cranberries and cream A1a, A7         | 8,20 € |
| 4071 | <b>Cheese bread -</b> cheese on brown bread with tomato slices A1a, A1b, A7               | 7,90 € |
| 4072 | <b>Ham sandwich -</b> smoked ham on brown bread, with gherkin A1a, A1b, A7, 2             | 9,80 € |
| 4073 | <b>„Toast Hawaii“ -</b> Toast gratinated with cheese, cooked ham and pineapple A1a, A7, 2 | 7,90 € |
| 4074 | <b>Currywurst with french fries</b><br>„Abbehausen“-style                                 | 8,50 € |
| 4075 | <b>Aspic with onion rings,</b> fried potatoes and remoulade sauce A3, 2                   | 9,90 € |

## Desserts

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 4077 | <b>Red berry compote</b><br>with vanilla ice cream A3, A7                 | 4,90 € |
| 4078 | <b>Apple Strudel</b> with vanilla ice cream and whipped cream A1a, A3, A7 | 7,20 € |
| 4079 | <b>Cinnamon plum</b> with vanilla ice cream and whipped cream A3, A7, A8b | 7,50 € |



## Seasonal delicacies

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 125  | <b>Daily</b><br>• Roast on a spit<br>• 300 grams marinated pork neck steaks<br>• with fried potatoes and salad from the buffet A1a | 14,90 € |
| 4023 | <b>Serving of fried mushrooms</b><br>with plenty of onions   | 4,50 €  |

## Regional delicacies

Beef specialties of pasture-fed ox  
from 13<sup>th</sup> october

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 341 | <b>Ox consommé</b><br>with veggie slices and meatballs<br>A3, A7  | 4,90 €  |
| 342 | <b>Ox roulade</b><br>with red cabbage and boiled potatoes<br>A1a  | 18,50 € |
| 343 | <b>Silverside rump cut</b><br>with horseradish sauce, root vegetables and boiled potatoes<br>A1a, A7  | 19,80 € |
| 344 | <b>Ox rumpsteak</b><br>with beans with bacon and fried potatoes<br>A1a, A7  | 22,80 € |
| 345 | <b>Ox fillet</b><br>with pepper sauce and french fries<br>A1a, A7   | 29,50 € |
| 349 | <b>Our Ox buffet on wednesdays</b><br>• Ox consommé with veggie slices and meatballs<br>• Ox meat delicacies, vegetables, salads, potatoes on the side and sauce<br>• Vanilla ice cream with cherries and cream A1a, A3, A7 | 24,90 € |

## Family menus

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

### Appetizer

Chicken soup with custard royale  
and chicken A3, A9

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 301 | <b>Chicken breast</b><br>with curry sauce, croquettes and salad from the buffet A1a, A7                 | 15,90 € |
| 303 | <b>Schnitzel of young pig</b><br>with cream sauce, fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7 | 15,90 € |
| 305 | <b>Roasted lemon sole</b><br>with boiled potatoes, butter sauce and salad from the buffet A1a, A3, A4   | 16,90 € |
| 307 | <b>Braised beef roulade</b><br>with red cabbage and boiled potatoes<br>A1a, A10, 21                     | 16,90 € |

### Dessert

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



## Walk through the forest

Wild game from 15<sup>th</sup> october

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 212 | <b>Game stew</b> (shoat & deer)<br>with red cabbage with apples and<br>„Spätzle“ noodles A1, A7, 4, 21  | 14,90 € |
| 213 | <b>Leg of shoat in grape sauce</b><br>with red cabbage with apples and<br>boiled potatoes A7, 4, 21   | 19,80 € |
| 214 | <b>Leg of fawn „Försterin“-style</b><br>with wild mushrooms in juniper cream<br>sauce, paired with red cabbage with<br>apples and dumplings A7, 4, 21 | 21,50 € |

## „Oldenburger Palme“

from 15<sup>th</sup> october

- |       |  |         |
|-------|--|---------|
| 129   | <b>Kale dish for a big appetite</b><br>with smoked pork chop, smoked sausage<br>„Pinkel“, cooked sausage and bacon with<br>boiled or fried potatoes<br>A7, 2, 4, 7 | 18,50 € |
| 20129 | <b>Kale dish for a smaller appetite</b><br>with smoked pork chop, smoked sausage<br>„Pinkel“ Oldenburg-style, paired with<br>fried potatoes A1, A7                 | 13,50 € |



## From our poultry farm

Goose & duck from 11<sup>th</sup> November

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 381 | <b>Goose drumsticks, roasted, with cassis sauce</b> paired with purple cabbage and dumplings A7, 4, 21        | 21,50 € |
| 384 | <b>Half oven-fresh duck</b><br>in its own sauce, with red cabbage with apples and dumplings A7, 4, 21         | 19,80 € |
| 385 | <b>St. Martin's goose – menu</b><br>from our own open land geese<br><i>(for two / only with registration)</i> | 29,50 € |
- Wild mushroom cream soup
  - One / a half goose stuffed with apples and onions, red cabbage, brussels, boiled potatoes and dumplings with a matching sauce
  - Surprise-dessert
- A1a, A7, 4, 21



## Butjenter Zwickel 4,7 %

•••••

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



## Butjenter Gold 5,5 %

•••••

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



## Morseer Mühlenweizen 5,2 %

•••••

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



## Butjenter Friesenhäuptling 4,9 %

•••••

Nach bayrischer Art, Friesisch gebraut	2242	0,3l	3,70 €
Stammwürze 12,9 % Plato	2244	0,5l	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!

## Alkoholfreies aus der Flasche

2960	Vita Malz	0,33 l	2,70 €
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 €
2901	Fassbrause Rhabarber	0,33 l	2,50 €
2902	Fassbrause Zitrone	0,33 l	2,50 €
2903	Fassbrause Holunder	0,33 l	2,50 €
2904	Fassbrause Schwarze Johannisbeere	0,33 l	2,50 €
2905	Fassbrause Cola & Orange	0,33 l	2,50 €
2906	Fassbrause Mango	0,33 l	2,50 €
2908	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,50 €
2909	Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,50 €
2910	Schweppes Dry Tonic Water	0,2 l	2,50 €
2911	Schweppes Wild Berry	0,2 l	2,50 €
2912	Schweppes Indian Tonic Water	0,2 l	2,50 €
2913	Goldberg Tonic Water	0,2 l	3,20 €
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	2,00 €
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 €

## Alkoholfreie Getränke gezapft

2021	Coca Cola	0,3 l	2,40 €
2023	Coca Cola	0,5 l	3,50 €
2026	Coca Cola light	0,3 l	2,40 €
2028	Coca Cola light	0,5 l	3,50 €
2031	Coca Cola Zero	0,3 l	2,40 €
2033	Coca Cola Zero	0,5 l	3,50 €
2036	Sprite	0,3 l	2,40 €
2038	Sprite	0,5 l	3,50 €
2041	Fanta	0,3 l	2,40 €
2043	Fanta	0,5 l	3,50 €
2046	Spezi	0,3 l	2,40 €
2048	Spezi	0,5 l	3,50 €

## Bitterlimonaden

2051	Bitter Lemon	0,3 l	2,40 €
2053	Bitter Lemon	0,5 l	3,50 €
2056	Tonic Wasser	0,3 l	2,40 €
2058	Tonic Wasser	0,5 l	3,50 €
2061	Ginger Ale	0,3 l	2,40 €
2063	Ginger Ale	0,5 l	3,50 €



## Saftschorlen

---

2071	Apfelsaftschorle	0,3 l	2,40 €
2073	Apfelsaftschorle	0,5 l	3,50 €
2076	Orangensaftschorle	0,3 l	2,40 €
2078	Orangensaftschorle	0,5 l	3,50 €
2081	Maracujasaftschorle	0,3 l	2,40 €
2083	Maracujasaftschorle	0,5 l	3,50 €
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 Sprizz	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	2,40 €
2133	Apfelsaft	0,5 l	3,70 €
2136	Orangensaft	0,3 l	2,40 €
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	3,50 €
2163	Bananen Nektar	0,5 l	4,50 €
2166	KIBA / Banane mit Kirschschorle	0,3 l	3,50 €
2168	KIBA / Banane mit Kirschschorle	0,5 l	4,50 €





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

## Sekt & Prosecco

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



## 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.	2,40 €
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 Waldhimbiergeist	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	<b>The Botanist</b>	4 cl	7,50 €	2610	<b>Lussa Gin – Isle Of Jura</b>	4 cl	8,00 €
12600	46 % vol.   Genuss Tipp: Tree Mediterranean Tonic	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,00 €	12610	42 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,50 €
2601	<b>Berliner Brandstifter</b>	4 cl	7,50 €	2611	<b>Malfy Gin – Con Arancia</b>	4 cl	7,00 €
12601	43,3 % vol.   Genuss Tipp: Thomas Henry Tonic Water	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,00 €	12611	41 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	9,50 €
2602	<b>Sea Shepherd Gin</b>	4 cl	8,00 €	2612	<b>Malfy Gin – Con Limone</b>	4 cl	7,00 €
12602	46 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,50 €	12612	41 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	9,50 €
2603	<b>Garnish Island Gin</b>	4 cl	6,00 €	2613	<b>BOAR Premium Dry Gin</b>	4 cl	10,00 €
12603	46 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	8,00 €	12613	43 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	12,50 €
2604	<b>Teerenpeli Pyy Gin</b>	4 cl	9,50 €	2614	<b>BOAR Blackforest</b>	4 cl	12,50 €
12604	45 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	12,00 €	12614	<b>Black Edition Premium Dry Gin</b> 49,9 % vol.   Genuss Tipp: Fentimans Premium Indian Tonic	<i>Gin &amp; Tonic</i>	16,50 €
2605	<b>Gin del Professore Crocodile</b>	4 cl	7,00 €	2615	<b>Gin Sul</b>	4 cl	9,50 €
12605	45 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	9,50 €	12615	43 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	12,00 €
2606	<b>Bulldog London Dry Gin</b>	4 cl	6,00 €	2616	<b>Monkey Schwarzwald Dry Gin</b>	4 cl	10,00 €
12606	40 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	8,00 €	12616	47 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	12,50 €
2607	<b>AVVA Scottish Gin</b>	4 cl	8,00 €	2617	<b>Tanqueray Rangpur Gin</b>	4 cl	7,00 €
12607	43 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,50 €	12617	41,3 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	9,50 €
2608	<b>Barra Atlantic Gin</b>	4 cl	8,00 €	2618	<b>Tanqueray Flor de Sevilla</b>	4 cl	7,00 €
12608	46 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,50 €	12618	<b>Distilled</b> 41,3 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	9,50 €
2609	<b>Crossbill Highland Dry Gin</b>	4 cl	8,00 €				
12609	43,8 % vol.	<i>Gin &amp; Tonic</i>	10,50 €				

## Unser kleines Angebot besonderer Gin-Sorten

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

2619	<b>Windspiel Premium Dry</b>	4 cl	11,00 €
12619	47 % vol.	Gin & Tonic	13,50 €
2620	<b>Brockmans Gin</b>	4 cl	7,50 €
12620	40 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2621	<b>Jinzu Gin</b>	4 cl	7,50 €
12621	41,3 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2622	<b>Gin Mare</b>	4 cl	8,00 €
12622	42,7 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €
2623	<b>The Duke Gin</b>	4 cl	7,00 €
12623	43 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €
2624	<b>Nor Gin Regionale Spezialität</b>	4 cl	7,00 €
12624	43 % vol. Genuss Tipp: Goldberg Tonic	Gin & Tonic	9,50 €
2625	<b>Darnley's View</b>	4 cl	7,50 €
12625	42,7 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2627	<b>Darnley's London Dry</b>	4 cl	7,50 €
12627	42,7 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2628	<b>Enthusiast Gin Artic Dry</b>	4 cl	8,50 €
12628	45 % vol.   Genuss Tipp: Thomas Henry Tonic Water	Gin & Tonic	11,00 €
2629	<b>Enthusiast Gin Deep Ocean</b>	4 cl	8,50 €
12629	45 % vol.   Genuss Tipp: Thomas Henry Tonic Water	Gin & Tonic	11,00 €

## Heiße Getränke

2801	Tasse Kaffee	1,80 €
2802	Pott Kaffee	2,50 €
2803	Kännchen Kaffee	3,70 €
2804	Große Kanne Kaffee	12,00 €
2831	Glas Ostfriesentee	2,20 €
2833	Kännchen Tee auf Stövchen	3,70 €
2834	Große Kanne Tee	12,00 €
2812	Cappuccino	2,50 €
2813	Espresso	1,90 €
2814	Doppelter Espresso	3,20 €
2815	Milchkaffee	2,80 €
2816	Latte Macchiato	3,00 €
2808	Heiße Schokolade im Becher	3,00 €
2823	Glühwein	3,00 €
2824	Grog	4,00 €
2825	Eisbrecher ( von Glühwein + Rum )	4,50 €



## 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 Vielfalt 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
- 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.







Die neue Abfüllanlage

# Investition in die Zukunft

Unsere Biere erfreuen sich bei unseren Gästen immer größerer Beliebtheit. Viele möchten den Genuss auch mit nach Hause nehmen. Daher bieten wir unsere Stamm- und Saisonbiere auch in Flaschen an. Bisher wurde jede Flasche per Hand abgefüllt und etikettiert.

Um den Prozess effizienter zu gestalten und unser Personal zu entlasten, werden wir in eine neue Abfüllanlage investieren. Dafür werden zwei Kegelbahnen (5 und 6) demontiert und die gesamte Fläche wird umgebaut.

Für unsere Gäste wird es einen Vorführraum geben. Auf einem Bildschirm können Sie sich über den Brauprozess informieren. Durch eine Glasscheibe ist die

neue Abfüllanlage zu sehen. Dort wird das Bier automatisiert in Flaschen gefüllt, etikettiert und in Kartons verpackt. Damit unser Braumeister stets einen guten Überblick über die neue Anlage hat, wird es auch einen Büroraum für ihn geben.

„Mit der Investition werden wir der großen Nachfrage nach unseren leckeren Bierspezialitäten gerecht“, sagt Udo Venema.



Zudem können wir unseren Gästen eine weitere tolle Attraktion bieten, da sie den Abfüllprozess live mitverfolgen können.





# 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 2022 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.**

# STRAHLENDE KINDERAUGEN

---

**Ein Adventskalender der besonderen Art wird auch 2022 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 2022 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 der Aktion wurden 100 Apfelbäume auf dem Gelände des Butjadinger Tors gepflanzt, um dem Insektensterben entgegenzuwirken.** Jeder kann dort Äpfel pflücken. In diesem Jahr wird es vermutlich keinen Überschuss geben, weil einige Sponsoren aufgrund der Coronapandemie keine Geschenke beisteuern 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 Friesenhauptling) immer wieder saisonale Biere angeboten werden.

Im eigenen Hopfengarten wurden Ende September die Dolden von den Stauden gezipft. 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.

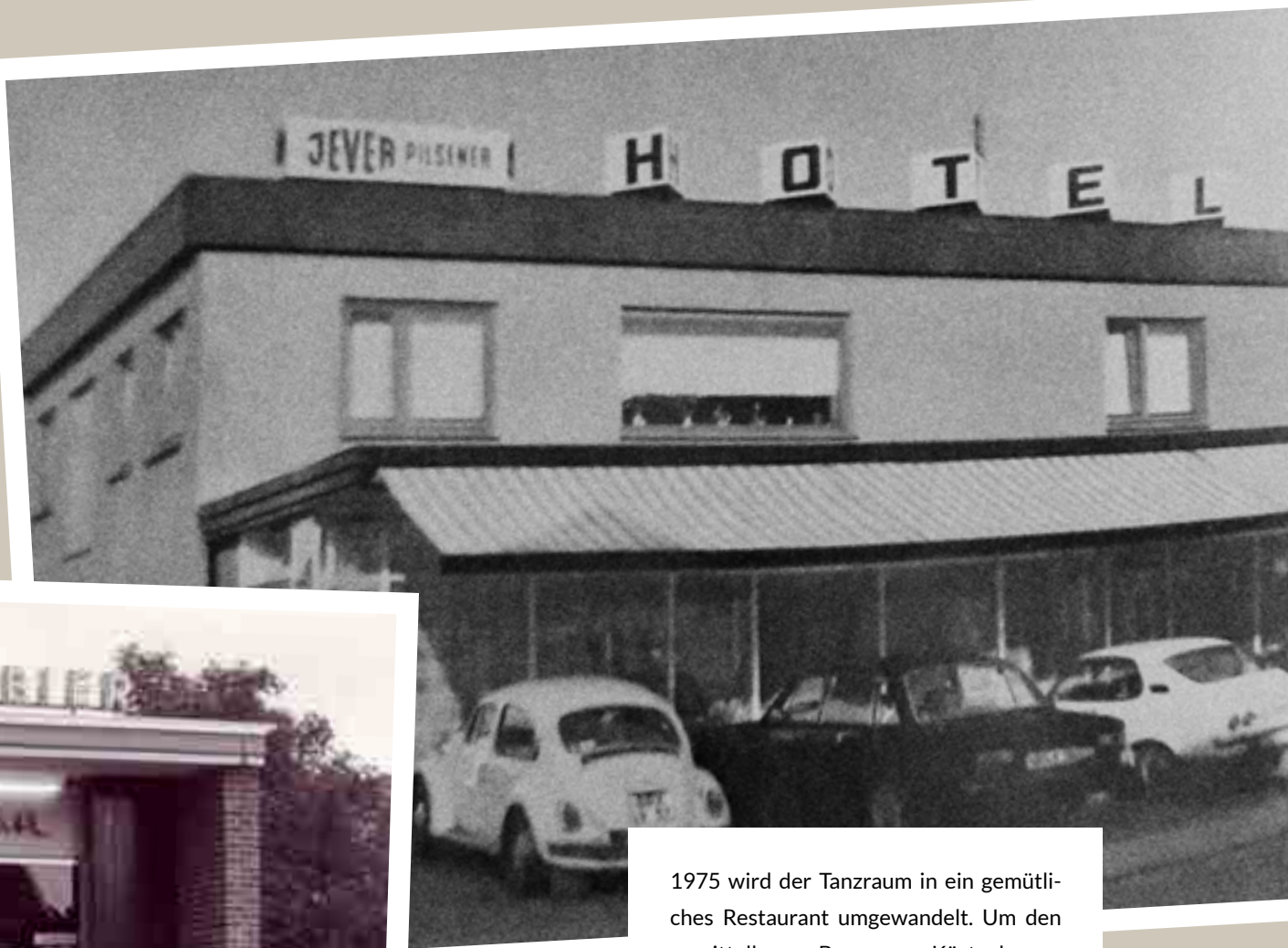
Der 1. Oktober 1956 war die Geburtsstunde des heutigen Gastronomieunternehmens. Udo Venema war zu diesem Zeitpunkt neun Jahre alt, als die Familie eine gebrauchte Bretterbude kaufte und einen Kiosk an der Butjadinger Straße eröffnete. Er wurde zum beliebten Treffpunkt und bereits 1960 folgte der erste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



# 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](mailto: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](http://www.jp-labs.de)

