

SOMMERAUSGABE 2024

Essen & Erleben

SPEISEKARTE & LOKALMAGAZIN



KOSTENFREI
ZUM MITNEHMEN

AUF EINE SCHÖNE ZEIT IM
BUTJADINGER TOR

INHALT DIESER SOMMERAUSGABE

MENÜ

[Unsere Speisekarte](#)

[Our menu \(English\)](#)

[Brauhaus-Bier](#)

[Getränkete Karte / Drinks](#)

[Mein Eisparadies](#)

REDAKTION

[Von nebenan](#)

[Friesenbock](#)

[Historie](#)

[Allergene & Zusatzstoffe](#)

[Impressum](#)





LIEBE GÄSTE,

Inzwischen gehört es zu unserer Philosophie, regelmäßig zur Saison unsere Speisekarte den saisonalen und regionalen Produkten anzupassen. Jede Jahreszeit bringt besondere Produkte hervor, die es gilt in der Speisekarte zu berücksichtigen. Während wir in den Herbst – und Wintermonaten zum Teil die deftigere Kost bevorzugen, wie den typischen Grünkohl oder unseren beliebten Spießbraten vom Buchenholzgrill, haben wir für das Frühjahr und den Sommer auch leichte Speisen aufgenommen. So ist auch in der aktuellen Speisekarte diese Linie berücksichtigt worden. Saisonale und regionale Gerichte wie Spargel, Matjes, Krabben und Pfifferlinge finden Sie auf speziellen Karten zu den aktuellen Zeiten.

Unsere Speisekarte gilt übrigens für diese Saison auch im Brauhaus. Damit im Brauhaus der Charakter der typischen Brauhaus Küche nicht verloren geht, werden wir Thementage haben, an denen von Zeit zu Zeit Gerichte aus der kalten und warmen Küche ergänzt werden.

Besonderer Beliebtheit erfreut sich nach wie vor unser Eisparadies mit tollen Kreationen aus der italienischen Eismanufaktur „BRUNO GELATTO“. Nicht nur das Eis zum Mitnehmen, sondern auch die vielen leckeren Eisbecher auf unseren Terrassen werden in der wärmeren Jahreszeit immer wieder gerne genommen. Auch Waffeln mit Kirschen, Eis und Sahne, oder mit Eierlikör können wir Ihnen empfehlen.

Unsere Handgemachten Biere erfreuen sich besonderer Beliebtheit. Nicht nur unser Butjenter Zwickel, oder das Butjenter Gold. Unser Braumeister „ANDREAS CHRISTIANI“ hat eine Fülle an Ideen und kreiert gerne zu den unterschiedlichen Jahreszeiten, spezielle Biere. So zum Beispiel unseren Friesenbock, das süffige Moorseeer Mühlenweizen oder auch den dunklen Friesenhauptling. Damit natürlich nicht genug, denn nach der Ernte in unserem Hauseigenen Hopfengarten gibt es das HOPFENGRÜN.

Für interessierte Bierliebhaber werden wir wieder regelmäßige Führungen am Mittwoch ab 17.30 Uhr anbieten. Hier sind allerdings Anmeldungen am Tag zuvor erforderlich, damit wir uns darauf einstellen können. Im Anschluss an die Führungen werden wir vier unserer Biersorten zur Verkostung und eine Butterbrezel servieren. Wer dann besonderen Gefallen an der einen oder anderen Sorte gefunden hat, kann in unserem Shop seine Lieblingssorte als 6er Träger, oder als Kiste käuflich erwerben.

In den kommenden Monaten gibt es eine Fülle von Highlights, die nicht Alltäglich sind. Vom neuen Maibaum mit nahezu 50 Meter Länge, den geplanten Grillpartys im Garten, dem Sonntagskaffee ebenfalls im Garten, dem Winzer Wochenende im August, dem Ballonfahren im September und dem Bierfest mit befreundeten Brauereien. Hinweise und Beschreibungen mit den Terminen finden Sie auf unserer Homepage. Ab dem 25. November werden wir dann erneut in unser Weihnachtsdorf mit 18 Hütten in denen Kunsthandwerk angeboten wird und unseren rustikalen Hütten in denen wir traditionelle Erzeugnisse der Adventszeit zum Verzehr anbieten, einladen.

Neu im Team und zur Verstärkung aller tritt unser Sohn KOOS ab Juni in die Firma ein. Ein neuer Meilenstein unseres Unternehmens. Koos hat Erfahrungen in einem renommierten Hotel im Harz während seiner Ausbildung erworben und wird hier eine neue Stütze sein. Aber ohne die gute Seele „ANNE“, läuft nichts.

Wir, unsere Mitarbeiter und die Familie Anne, Koos und Udo Venema freuen sich auf eine tolle Sommersaison.

Aus dem Suppentopf

- | | | |
|------|--|--------|
| 4001 | Hühnersuppe nach „Oma´s Art“
mit Eierstich, Spargel & Hühnerfleisch ^{A3, A7} | 5,20 € |
| 4002 | Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube ^{A1a, A7, A9} | 5,90 € |
| 4003 | Cremsuppe vom Helgoländer Hummer
mit Venusmuscheln, Crème fraiche
und Brotchips ^{A2, A4, A7} | 9,90 € |



Vorspeisen

- | | | |
|------|---|---------|
| 4010 | Burrata von Büffelmilch
auf Tomatencarpaccio
Basilikumpesto, Pinienkerne
und Olivenöl ^{A7, A8f} | 12,50 € |
| 4011 | Gebackene Weißwurst
an bayrischem Kartoffelsalat
und süßem Senf ^{A1a, A10} | 10,50 € |
| 4012 | Black Tiger Garnelen in Kräuterbutter
mit Knoblauch, Chili
und Baguette ^{A1a, A2, A7} | 16,50 € |
| 4017 | Zwei Stück Aalrauchmatjes
auf gebuttertem Schwarzbrot,
mit Zwiebelringen ^{A1a, A1b, A4} | 13,40 € |
| 4018 | Matjesfilet „nach Hausfrauen Art“
auf einer Sahnesauce
mit Gewürzgurken, Äpfeln und Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln ^{A1a, A3, A4, 2} | 16,70 € |



Vegetarisch

- | | | |
|-------|--|---------|
| 4022 | Variation von Blattsalaten
In Hausdressing, mit Tomaten
und Gurken, Parmesan
Baguette ^{A1a, A7} | 9,50 € |
| Dazu: | | |
| 4023 | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet | 7,50 € |
| 4024 | 8 Stück Knoblauchgarnelen | 10,90 € |
| 4025 | Gemüsepfanne „Spezial“
Gemüse vom Markt in Butter geschwenkt,
dazu Kartoffelröstis ^{A1a, A7} | 15,90 € |
| 4027 | Salatschale vom Bufett | 5,50 € |

hier dürfen Sie Ihren selbst zusammenstellen

Vegan

- | | | |
|------|--|---------|
| 4031 | Veganes Schnitzel auf Gemüsereis
dazu Pommes frites ^{A1a, A6, A9} | 16,50 € |
| 4032 | Quinoa Chili
mit Kidneybohnen und Maiskörner,
Baguette ^{A1a, A9} | 12,90 € |
| 4033 | Tagliatelle „Vegan“
in veganer Bolognesesauce ^{A1a, A5} | 14,40 € |

Fisch & Meer

- 4061 **Limandenfilet in Eihülle gebraten** 22,50 €
Dazu gebutterte Kartoffeln
und Salaten vom Bufett ^{A1a, A3, A4, A7}
- 4062 **Gebratenes Schollenfilet** 23,90 €
mit krossem Bacon, Bratkartoffeln
und Salaten vom Bufett ^{A1a, A3, A7}
- 4063 **Gebratenes Rotbarschfilet** 24,50 €
mit Salzkartoffeln, Buttersauce
und Salaten vom Bufett ^{A1a, A3, A4, A7}
- 4064 **Gebratenes Doradenfilet** 24,50 €
auf mediterranem Gemüse,
mit Rosmarinkartoffeln
und Oliventapenade ^{A1a, A3, A7}



Schnitzeljagd

- 4034 **Schweineschnitzel „Wiener Art“** 15,90 €
mit Pommes frites und Salaten
vom Bufett ^{A1a, A3, A7}
- 4035 **Schweineschnitzel „Holsteiner Art“** 20,50 €
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salaten
vom Bufett ^{A1a, A3, A7}
- 4036 **Schweineschnitzel „auf Brauhaus Art“** 22,80 €
mit Champignons und Zwiebeln,
Pommes frites und Salaten
vom Bufett ^{A1a, A3, A7}
- 4037 **Piccata vom Freilandhähnchen**
in Parmesan-Eihülle 19,80 €
auf Bandnudeln mit Tomatensauce ^{A1a, A3, A7}
- 4043 **„Schweinefiletpfanne“**
drei Schweinemedallions 24,50 €
an Kartoffelröstis mit Gemüse
und Pilzsauce ^{A1a, A3, A7}
- 4046 **Rumpsteak von der deutschen Färsé** 29,50 €
mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln
und Bratkartoffeln ^{A1a, A7}



Kleine Gerichte

- 4070 **Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti** 12,50 €
mit Salatbeilage und einer
Senf-Dillcreme ^{A3, A1aA4, A10}
- 4074 **Currywurst mit Pommes frites** ^{A10, 2,3} 9,80 €
- 4075 **Hausmacher Sülze** 12,90 €
mit Zwiebelringe, Bratkartoffeln
und Remouladensauce ^{A3, 2, A7}



Was Süßes

- 4077 **Rote Grütze** 6,80 €
mit Vanilleeis ^{A3 A7,21}
- 4078 **Apfelstrudel** 7,90 €
mit Vanilleeis und Sahne ^{A1a, A3, A7}
- 4079 **Kleine Dessertgläschen zum Aussuchen**
Pro Glas 2,00 €
In den Sorten
Panna cotta ^{A3,A7}
Crème Brulee ^{A3,A7}
Schokomousse ^{A3,A7}

Unsere Tagesangebote

Im Frühjahr bieten wir leckere Gerichte rund um den Spargel an.

Zum Ende des Sommers ist Schwammerlzeit.

Unsere Angebote dazu finden Sie auf speziellen Karten zu den entsprechenden Zeiten.



**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
Salaten vom Bufett ^{A1a, A7} | 18,90 € |
| 303 | Schnitzel vom Jungschwein
mit Rahmsauce, Bratkartoffeln und
Salaten vom Bufett ^{A1a, A3, A7} | 18,90 € |
| 305 | Limandenfilet gebraten
mit Salzkartoffeln, Buttersauce
und Salaten vom Bufett ^{A1a, A3, A4} | 19,80 € |
| 307 | Rinderroulade geschmort
dazu Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln ^{A1a, A10, 21} | 19,80 € |

Nachspeise

Vanilleeis mit Kirschen
und Sahne ^{A1a, A3, A4}



Soup dishes

- | | | |
|------|--|--------|
| 4001 | Grandma's Chicken Soup
with custard royale and asparagus ^{A3, A7} | 5,20 € |
| 4002 | Tomato cream soup
with cream topping ^{A1a, A7, A9} | 5,90 € |
| 4003 | Lobster cream soup
with Venus shell, Crème fraiche
and breadchips ^{A2, A4, A7} | 9,90 € |



Appetizers

- | | | |
|------|---|---------|
| 4010 | Burrata from buffalo milk
on tomatocarpaccio basilpesto,
pine nuts und olive oil ^{A7, A8f} | 12,50 € |
| 4011 | Baked white sausage
with bavarian potato salad
and sweet mustard ^{A1a, A10,} | 10,50 € |
| 4012 | Black Tiger shrimp in herb butter
with garlic, chili and baguette ^{A1a, A2, A7} | 16,50 € |
| 4017 | Two pieces of smoked
& pickled herring „Matjes“
on buttered brown bread,
served with onion rings ^{A1a, A1b, A4} | 13,40 € |
| 4018 | Pickled herring „Matjes“
on cream sauce with gherkins,
apples, onions and fried potatoes ^{A1a, A3, A4, 2} | 16,70 € |



Vegetarien

- | | | |
|-------|---|---------|
| 4022 | Variation of leaf salads
in dressing of our house
with tomato and cucumbers, parmesan
baguette ^{A1a, A7} | 9,50 € |
| Plus: | | |
| 4023 | serving of roasted Chicken | 7,50 € |
| 4024 | 8 pieces of black tiger shrimp
in garlic butter | 10,90 € |
| 4025 | Vegetable Pan „Spezial“
Vegetables from the market with herbs,
roasted in butter served with potato rösti ^{A1a, A7} | 15,90 € |
| 4027 | Custom saladbowl
Put together your own salad
from the buffet | 5,50 € |

Vegan

- | | | |
|------|--|---------|
| 4031 | Veganes Schnitzel
with french fries ^{A1a, A6, A9} | 16,50 € |
| 4032 | Quinoa Chili
with kidneybeans und corn kernels,
baguette ^{A1a, A9} | 12,90 € |
| 4033 | Tagliatelle „Vegan“
Paired with vegan bolognese sauce ^{A1a, A5} | 14,40 € |

Fish

- 4061 **Lemon sole in egg coating** 22,50 €
boiled potatoes, butter sauce
and salad from the buffet ^{A1a, A3, A4, A7}
- 4062 **Plaice fillet** 23,90 €
with crispy bacon strips, fried potatoes
and salad from the buffet ^{A1a, A3, A7}
- 4063 **Fried redfish fillet** 24,50 €
boiled potatoes, butter sauce
and salad from the buffet ^{A1a, A3, A4, A7}
- 4064 **Fried sea bream fillet** 24,50 €
with mediterranean vegetables,
rosemary potatoes and olive tapenade ^{A1a, A3, A7}



Schnitzel

- 4034 **Pork Schnitzel „Vienna style“** 15,90 €
with french fries
and salad from the buffet ^{A1a, A3, A7}
- 4035 **Pork Schnitzel „Holstein“** 20,50 €
with bacon, egg sunny side up
and salad from the buffet ^{A1a, A3, A7}
- 4036 **Pork Schnitzel „On Brauhaus Style“** 22,80 €
with mushrooms, onions, french fries
and salad from the buffet ^{A1a, A3, A7}
- 4037 **Piccata from Chicken** 19,80 €
in cheese egg coating
noodles and tomatosauce ^{A1a, A3, A7}
- 4043 **„Schweinefiletpfanne“** 24,50 €
three pork medaillions with röstis,
vegetable and mushroomsauce ^{A1a, A3, A7}
- 4046 **Rumpsteak** 29,50 €
with fried mushrooms and onions,
fried potatoes ^{A1a, A7}



Small dishes

- 4070 **Smoked salmon on Potato rösti** 12,50 €
with salad and mustard dill cream ^{A3, A1aA4, A10}
- 4074 **Currywurst with french fries** ^{A10, 2,3} 9,80 €
- 4075 **Aspic with onion ring**, fried potatoes 12,90 €
and remoulade sauce ^{A3, 2, A7}



Desserts

- 4077 **Red berry compote** 6,80 €
with vanilla ice cream ^{A3 A7,21}
- 4078 **Apple strudel** 7,90 €
with vanilla ice cream
and whipped cream ^{A1a, A3, A7}
- 4079 **Small dessert glasses to choose**
Pro Glas 2,00 €

Sorts

Panna cotta ^{A3, A7}

Crème Brulee ^{A3,A7}

Chocolate mousse ^{A3,A7}

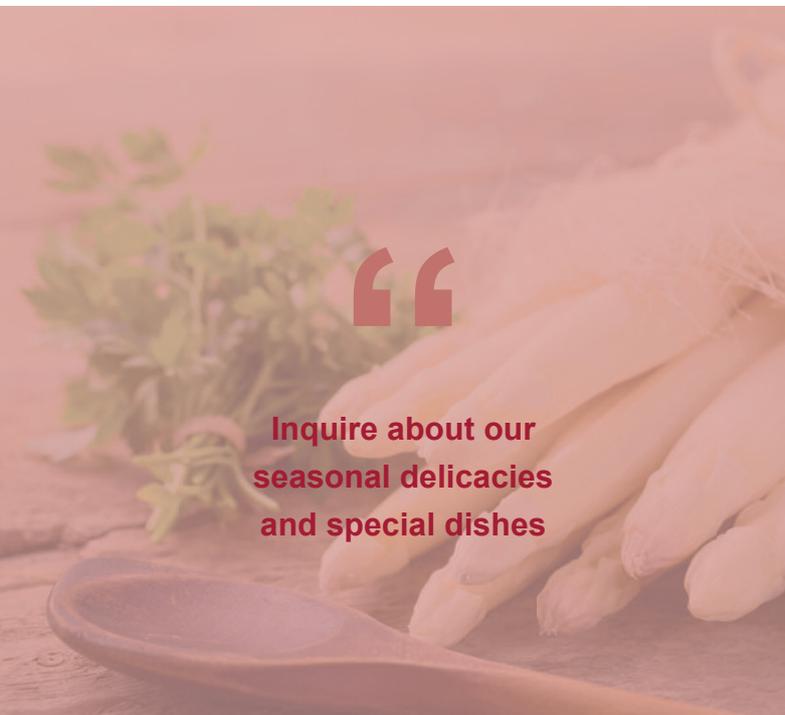
Daily specials

In spring we offer delicious dishes based on asparagus.

In the following months, herring and crabs are traditionally in season.

The end of summer is mushroom season.

You can find our offers on special menus at the relevant times.



Inquire about our seasonal delicacies and special dishes

Family menus

with starter and dessert
always on sundays and public holidays
between 12 and 2 p.m

Starter

Chicken soup with egg custard and chicken meat ^{A3, A9}

- | | | |
|-----|--|---------|
| 301 | Chicken breast
with curry sauce, croquettes and salad from the buffet ^{A1a, A7} | 18,90 € |
| 303 | Schnitzel from young porks
with cream sauce, fried potatoes and salad from the buffet ^{A1a, A3, A7} | 18,90 € |
| 305 | Lemon sole fillets fried
with boiled potatoes, butter sauce and salad from the buffet ^{A1a, A3, A4} | 19,80 € |
| 307 | Braised beef roulade
plus red cabbage and boiled potatoes ^{A1a, A10, 21} | 19,80 € |

Dessert

Vanilla ice cream with cherries and cream ^{A1a, A3, A4}





Butjenter Zwickel 4,7 %

Naturtrübe Brauspezialität.	2201	0,20 l	2,40 €
mit feinstem Aromahopfen veredelt!	2202	0,30 l	3,50 €
Sorte Pils, Stammwürze 11,4 %	2204	0,50 l	4,90 €
Plato, untergärig	2205	Maß	9,50 €



Butjenter Gold 5,5 %

Bernsteinfarbiges süffiges Landbier,	2211	0,20 l	2,40 €
mit Aroma & Bitterhopfen, Sorte	2212	0,30 l	3,50 €
Märzen, Stammwürze 13,2 % Plato,	2214	0,50 l	4,90 €
untergärig	2215	Maß	9,50 €



Moorseer Mühlenweizen 5,2 %

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



Butjenter Friesenhauptling 4,9 %

Nach bayrischer Art, Friesisch gebraut	2242	0,30 l	3,90 €
Stammwürze 12,9 % Plato	2244	0,50 l	5,40 €
Sorte Bayrisch Dunkel	2245	Maß	10,80 €



Saisonale Spezialitäten

Wir bieten auch saisonale Spezialitäten an, wie zum Beispiel im Frühjahr unseren Friesenbock.

Fragen Sie bitte unser Personal, welche saisonalen Biersorten zurzeit erhältlich sind.

Alle Biersorten gibt es auch zum Mitnehmen!



Alkoholfreies aus der Flasche

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

Weitere alkoholfreies Getränke

2021	Coca-Cola	0,30		3,00 €
2023	Coca-Cola	0,50		3,90 €
2026	Coca-Cola light	0,30		3,00 €
2028	Coca-Cola light	0,50		3,90 €
2031	Coca-Cola Zero	0,30		3,00 €
2033	Coca-Cola Zero	0,50		3,90 €
2036	Sprite	0,30		3,00 €
2038	Sprite	0,50		3,90 €
2041	Fanta	0,30		3,00 €
2043	Fanta	0,50		3,90 €
2046	Spezi	0,30		3,00 €
2048	Spezi	0,50		3,90 €

Tafel- und Mineralwasser

2001	Tafelwasser	0,30		2,40 €
2003	Tafelwasser	0,50		3,50 €
2004	Tönissteiner naturell natürliches Mineralwasser	0,20		3,00 €
2005	Tönissteiner naturell natürliches Mineralwasser	0,70		6,90 €
2006	Tönissteiner medium natürliches Mineralwasser	0,20		3,00 €
2007	Tönissteiner medium natürliches Mineralwasser	0,70		6,90 €
2010	Tönissteiner classic natürliches Mineralwasser	0,20		3,00 €
2017	Tönissteiner classic natürliches Mineralwasser	0,70		6,90 €



Bitterlimonaden

2051	Bitter Lemon	0,30		3,00 €
2053	Bitter Lemon	0,50		3,90 €
2056	Tonic Wasser	0,30		3,00 €
2058	Tonic Wasser	0,50		3,90 €
2061	Ginger Ale	0,30		3,00 €
2063	Ginger Ale	0,50		3,90 €

Saftschorlen

2071 Apfelsaftschorle	0,30 l	3,30 €
2073 Apfelsaftschorle	0,50 l	4,20 €
2076 Orangensaftschorle	0,30 l	3,30 €
2078 Orangensaftschorle	0,50 l	4,20 €
2081 Maracujasaftschorle	0,30 l	4,00 €
2083 Maracujasaftschorle	0,50 l	5,00 €
2086 Traubensaftschorle	0,30 l	4,00 €
2088 Traubensaftschorle	0,50 l	5,00 €
2091 Rhabarbersaftschorle	0,30 l	4,00 €
2093 Rhabarbersaftschorle	0,50 l	5,00 €
2096 Kirschschorle	0,30 l	4,00 €
2098 Kirschschorle	0,50 l	5,00 €



Fruchtsäfte & Nektare

2131 Apfelsaft	0,30 l	3,50 €
2133 Apfelsaft	0,50 l	4,50 €
2136 Orangensaft	0,30 l	3,50 €
2138 Orangensaft	0,50 l	4,50 €
2141 Traubensaft rot 100 % Frucht	0,30 l	4,20 €
2143 Traubensaft rot 100 % Frucht	0,50 l	5,50 €
2146 Schw. Johannisbeere Nektar	0,30 l	4,20 €
2148 Schw. Johannisbeere Nektar	0,50 l	5,50 €
2151 Maracuja Nektar	0,30 l	4,20 €
2153 Maracuja Nektar	0,50 l	5,50 €
2156 Sauerkirsche Nektar	0,30 l	4,50 €
2158 Sauerkirsche Nektar	0,50 l	5,50 €
2161 Bananen Nektar	0,30 l	4,50 €
2163 Bananen Nektar	0,50 l	6,00 €
2166 KIBA / Banane mit Kirschschorle	0,30 l	4,50 €
2168 KIBA / Banane mit Kirschschorle	0,50 l	6,00 €

Fruchtig & Prickelnd

2330 Campari Orange	0,20 l	6,00 €
2332 Hugo der Sommerdrink	0,20 l	6,00 €
2333 LILET Wild Berry	0,20 l	7,50 €
2333 LILET White peach	0,20 l	7,50 €
2335 Aperol Sprizz	0,20 l	7,50 €
2337 Schwarzer Hugo	0,20 l	7,50 €



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

Schnäpse 2 cl

2401 Weizenkorn	2 cl 32 %	2,00 €
2406 Alter Hullmann	2 cl 32 %	3,00 €
2410 Apfel mit Wodka	2 cl 15 %	2,00 €
2412 Waldmeister mit Wodka	2 cl 15 %	2,00 €
2413 Pflaume mit Wodka	2 cl 15 %	2,00 €
2414 Maracuja mit Wodka	2 cl 15 %	2,00 €
2415 Berliner Luft	2 cl 18 %	2,20 €
2416 Hubertus Minze	2 cl 18 %	2,20 €
2417 Hubertus Johannisbeere	2 cl 15,3 %	2,20 €
2422 Hallertauer Hopfengold	2 cl 56 %	3,50 €
2436 Kräuter Friese (Hausschnaps)	2 cl 32 %	3,00 €
2432 Doornkaat	2 cl 38 %	2,80 €
2433 Bommerlunder	2 cl 38 %	3,00 €
2441 Malteser	2 cl 38 %	3,00 €
2442 Jubiläumsaquavit	2 cl 40 %	3,20 €
2443 Linie Aquavit	2 cl 41,5 %	3,20 €
2452 Jägermeister	2 cl 35 %	3,00 €
2453 Kümmerling	2 cl 35 %	3,00 €
2456 Fernet Menta	2 cl 28 %	3,20 €
2457 Fernet Branca	2 cl 39 %	3,20 €
2458 Gammel Dansk	2 cl 38 %	3,50 €
2459 Averna	2 cl 29 %	3,50 €
2460 Ramazzotti	2 cl 30 %	3,50 €
2464 Mariacron	2 cl 36 %	2,50 €
2466 Asbach	2 cl 36 %	3,00 €
2467 Metaxa 5 Sterne	2 cl 38 %	3,20 €
2468 Metaxa 7 Sterne	2 cl 38 %	4,50 €
2469 Osborne 103	2 cl 30 %	3,00 €
2470 Veterano	2 cl 30 %	3,00 €
2471 Remy Martin	2 cl 40 %	6,00 €
2472 Martell	2 cl 40 %	6,00 €
2476 Hennessy	2 cl 40 %	6,00 €
2478 Carlos Primero	2 cl 40 %	6,00 €
2482 Amaretto	2 cl 20 %	3,00 €
2486 Bailey's	2 cl 17 %	3,50 €
2504 Sambuca Molinari	2 cl 40 %	3,00 €
2505 Sambuca Caffè	2 cl 32 %	3,00 €
2524 Friesengeist	2 cl 56 %	4,00 €
2525 Bullenschluck	2 cl 43 %	4,00 €
2530 Celini Riserva	2 cl 38 %	4,50 €
2534 Grappa Vecchia Nonino	2 cl 41 %	5,00 €
2535 Grappa Sarpa	2 cl 40 %	6,00 €
2536 Grappa Scavi & Ray	2 cl 40 %	6,00 €

Weine

2701 Weinschorle lieblich	0,20 l	5,00 €
2702 Weinschorle trocken	0,20 l	5,00 €
2705 Grauer Burgunder	0,20 l	6,50 €
2707 Mosel mild	0,20 l	6,00 €
2709 Rheinhessen lieblich	0,20 l	6,00 €
2712 Rheinhessen trocken	0,20 l	6,50 €
2717 Weißherbst halbtrocken	0,20 l	6,00 €
2710 Dornfelder halbtrocken	0,20 l	6,50 €
2733 Nibelungenglut lieblich	0,20 l	6,00 €
2725 Merlot Villa Rocca trocken	0,20 l	6,90 €

Sekt & Prosecco

2352 Hausmarke	0,10 l	4,00 €
2361 Hausmarke	0,70 l	23,50 €
2341 Prosecco Valdo Extra dry Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen	0,10 l	6,00 €
2342 Prosecco Valdo Rose Fein blumig, mit intensivem Himbeerduft	0,10 l	6,00 €
2345 Prosecco Valdo Extra dry Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen	0,70 l	31,50 €
2346 Prosecco Valdo Rose Fein blumig mit intensivem Himbeerduft	0,70 l	31,50 €



Longdrinks

Alle Longdrinks servieren wir mit 4 cl Alkohol

12851 Charly	4,00 €
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	6,00 €
12862 Nor Gin Tonic	9,50 €
12863 Jim Beam Cola	6,00 €
12864 Ballantine's Cola	6,00 €
12865 Jack Daniels Cola	7,50 €
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	2 cl 40 %	3,00 €
2541 Scheibel Kirschwasser	2 cl 43 %	3,50 €
2542 Scheibel Himbeergeist	2 cl 41 %	3,50 €
2543 Scheibel Williams Birne	2 cl 40 %	3,50 €
2544 Scheibel altes Pflümle	2 cl 43 %	3,50 €
2545 Scheibel Mirabelle	2 cl 43 %	3,50 €
2546 Scheibel Moorbirne	2 cl 40 %	5,50 €
2546 Gold mariele	2 cl 41 %	6,50 €
2561 Ziegler Obstbrand	2 cl 43 %	5,00 €
2562 Ziegler Sauerkirsche	2 cl 43 %	6,00 €
2563 Ziegler Williams Birne	2 cl 43 %	6,00 €
2564 Ziegler Wald – Himbeere	2 cl 43 %	6,00 €
2570 Ziegler Wildkirsche No. 1	2 cl 43 %	12,00 €
2571 Dirker Haselnuss	2 cl 40 %	6,00 €
2573 Dirker Waldhimbeergeist	2 cl 40 %	6,00 €
2575 Dirker Wacholder	2 cl 40 %	6,00 €
2576 Dirker Walnussgeist	2 cl 45 %	6,00 €
2576 Dirker Mandelgeist	2 cl 40 %	6,00 €
2578 Dirker Rosenapfel	2 cl 40 %	6,00 €

Edle Brände aus den Alpen

Rochelt erlesener Genuss

Rochelt Wildpflaume	2 cl 50 %	17,00 €
Rochelt Baseler Kirsche	2 cl 50 %	24,50 €
Rochelt Williams Birne	2 cl 50 %	24,50 €
Rochelt Wachauer Marille	2 cl 50 %	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

	4 cl	Gin + Tonic
2600 The Botanist 46 %	7,50 €	10,00 €
2601 Berliner Brandstifter 43,3 %	7,50 €	10,00 €
2602 Sea Shepherd Gin 46 %	8,00 €	10,50 €
2603 Garnish Island Gin 46 %	6,00 €	8,50 €
2604 Teerenpeli Pyy Gin 45 %	9,50 €	12,00 €
2605 Gin del Professore Crocodile 45 %	7,00 €	9,50 €
2606 Bulldog London Dry Gin 40 %	6,00 €	8,50 €
2607 AVVA Scottish Gin 43 %	8,00 €	10,50 €
2608 Barra Atlantic Gin 46 %	8,00 €	10,50 €
2609 Crossbill Highland Dry Gin 43,8 %	8,00 €	10,50 €
2610 Lussa Gin – Isle Of Jura 42 %	8,00 €	10,50 €
2611 Malfy Gin – Con Arancia 41 %	7,00 €	9,50 €
2612 Malfy Gin – Con Limone 41 %	7,00 €	9,50 €
2613 BOAR Premium Dry Gin 43 %	10,00 €	12,50 €
2614 Boar Blackforest Black Edition Premium Dry Gin 49,9 %	12,50 €	15,00 €
2615 Gin Sul 43 %	9,50 €	12,00 €
2616 Monkey Schwarzwald Dry Gin 47 %	10,00 €	12,50 €
2617 Tanqueray Rangpur Gin 41,3 %	7,00 €	9,50 €
2618 Tanqueray Flor de Sevilla Distilled 41,3 %	7,00 €	9,50 €
2619 Windspiel Premium Dry 47 %	11,00 €	13,50 €
2620 Brockmans Gin 40 %	7,50 €	10,00 €
2621 Jinzu Gin 41,3 %	7,50 €	10,00 €
2622 Gin Mare 42,7 %	8,00 €	10,50 €
2623 The Duke Gin 43 %	7,00 €	9,50 €
2624 Nor Gin Regionale Spezialität 43 %	7,00 €	9,50 €
2625 Darnley´s View 42,7 %	7,50 €	10,00 €
2627 Darnley´s London Dry 42,7 %	7,50 €	10,00 €



Unser kleines Angebot besonderer Gin-Sorten

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



“

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.

Heiße Getränke

2801 Tasse Kaffee	2,00 €
2802 Pott Kaffee	3,00 €
2803 Kännchen Kaffee	4,20 €
2803 Große Kanne Kaffee	14,00 €
2831 Glas Ostfriesentee	2,40 €
2833 Kännchen Tee auf Stövchen	4,20 €
2834 Große Kanne Tee	14,00 €
2812 Cappuccino	3,20 €
2813 Espresso	2,10 €
2814 Doppelter Espresso	3,50 €
2815 Milchkaffee	3,50 €
2816 Latte Macchiato	3,50 €
2808 Heiße Schokolade Becher	3,50 €
2823 Glühwein	3,50 €
2824 Grog	5,00 €
2825 Eisbrecher (von Glühwein + Rum)	5,00 €



Mein Eisparadies

MEIN EISPARADIES – DIE EISDIELE AM BUTJADINGER TOR

30 leckere italienische Eisspezialitäten warten auf Sie. Natürlich auch zum Mitnehmen – in unserem neuen Eisparadies im Butjädinger 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

STÄNDIG
WECHSELNDE
EISSORTEN
JETZT
PROBIEREN!

BUTJENTER Friesenbock

Moin Zusammen.

Hier ist euer Braumeister mit einer kleinen Anmerkung zur Maibocktradition. Auch im Butjenter Brauhaus merkt man das der Frühling kommt, und wie jedes Jahr wird im Februar unser Butjenter Bockchen, der Friesenbock eingebraut, damit rechtzeitig zum Frühjahr und Frühsommer unser Maibock wieder am Anstich ist.

Was ist das Besondere am Maibock?

Der eigentliche Maibock ist eine besondere Art des Bockbiers, bei dessen Herstellung besondere Malz-Sorten verwendet werden um das Bier heller aussehen zu lassen und das Bier süffiger macht, was wichtig ist um den hohen Alkoholgehalt nicht durchdringen zu lassen.

Es wird mehr Hopfen verwendet.

Das macht den Geschmack weniger süßlich, dafür aber etwas hopfenintensiver. Anders als das traditionelle Bockbier, welches im Mittelalter in der niedersächsischen Stadt Einbeck das erste Mal kommerziell erfolgreich gebraut wurde, soll das erste Maibock schon in Bayern, in München im Jahre 1614 hergestellt worden sein.

Was ist eigentlich ein Maibock Bier und was unterscheidet unseren Abbehauser Maibock (Friesenbock) vom klassischen Bockbier?

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-Zeit, bzw. Friesenbock-Zeit.

Die Biersorte Maibock zählt zu den untergärigen Starkbieren mit einem Alkoholgehalt über 6,0 – 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 erstrahlt unser Friesenbock in einem satten goldgelb im



Mandarina Bavaria



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 3 Hopfengaben, darunter 2 verschiedenen Aromasorten aus der Hallertau, veredelt. Am Ende des Würzekochens erfolgt bei uns noch eine traditionelle Naturhopfengabe mit Hopfen aus eigenem Anbau, und zwar aus unserem eigenen Hopfengarten, welches wahrscheinlich das größte zusammenhängende Hopfenanbaugelände in Butjatingen ist. Eine 4. Gabe haben wir dieses Jahr das erste Mal mit einer sogenannten „Kalt-hopfung“ mit der Sorte Manadrina Bavaria vorgenommen, welcher am Ende der Gärung in größeren Mengen in den Lagertank gegeben wurde. Das sogenannte „Hopfenstopfen“ gibt dem Bier nochmal eine Aromaexplosion und wird allen Hopfenliebhabern auf dem Gaumen zergehen.

Bei der Auswahl des Malzes legen wir viel Wert auf Vielfalt und verwenden bis zu 6 verschiedenen Sorten um einen süffig-süßen Körper zu erhalten.

Dadurch erscheint das Bier stark aber zugleich auch sanft im Geschmack.

Neben dem klassischen Pilsener Malz als Basis verwenden wir eine Mischung aus CaraHell und Carapils für die besondere Vollmundigkeit, ein typisches Münchener Malz für die Farbe und dem betonten Malzgeschmack, und als besondere

Gabe das sogenannte Melanoidin Malz, dessen Aromen sehr malzig sind und an Honig, Biskuit und Trockenobst erinnern. Das Melanoidinmalz ist sehr gut geeignet

für alle kräftigen und vollmundigen Biere und verbessert die Geschmacksstabilität. 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 wiesoviele Brauereien, die ihre eigenen Maibockstil jedes Jahr kreieren, bietet unsere Brauerei Ihre eigene unverwechselbare Kreationen an, den Friesenbock.

Wir sehen uns im Brauhaus, euer Braumeister



BUTJENTER Friesenbock

BUTJENTER Friesenbock

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

Beschreibung:

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 einem sanften Abgang. Naturtrüb, nicht filtriert. Ein besonderes Frühlingserlebnis. Passt gut zu Fleisch, wie Braten, Eintopf, deftiger Brotzeit und Käse, sowie Spargel.





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 Frühstücksei, 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.

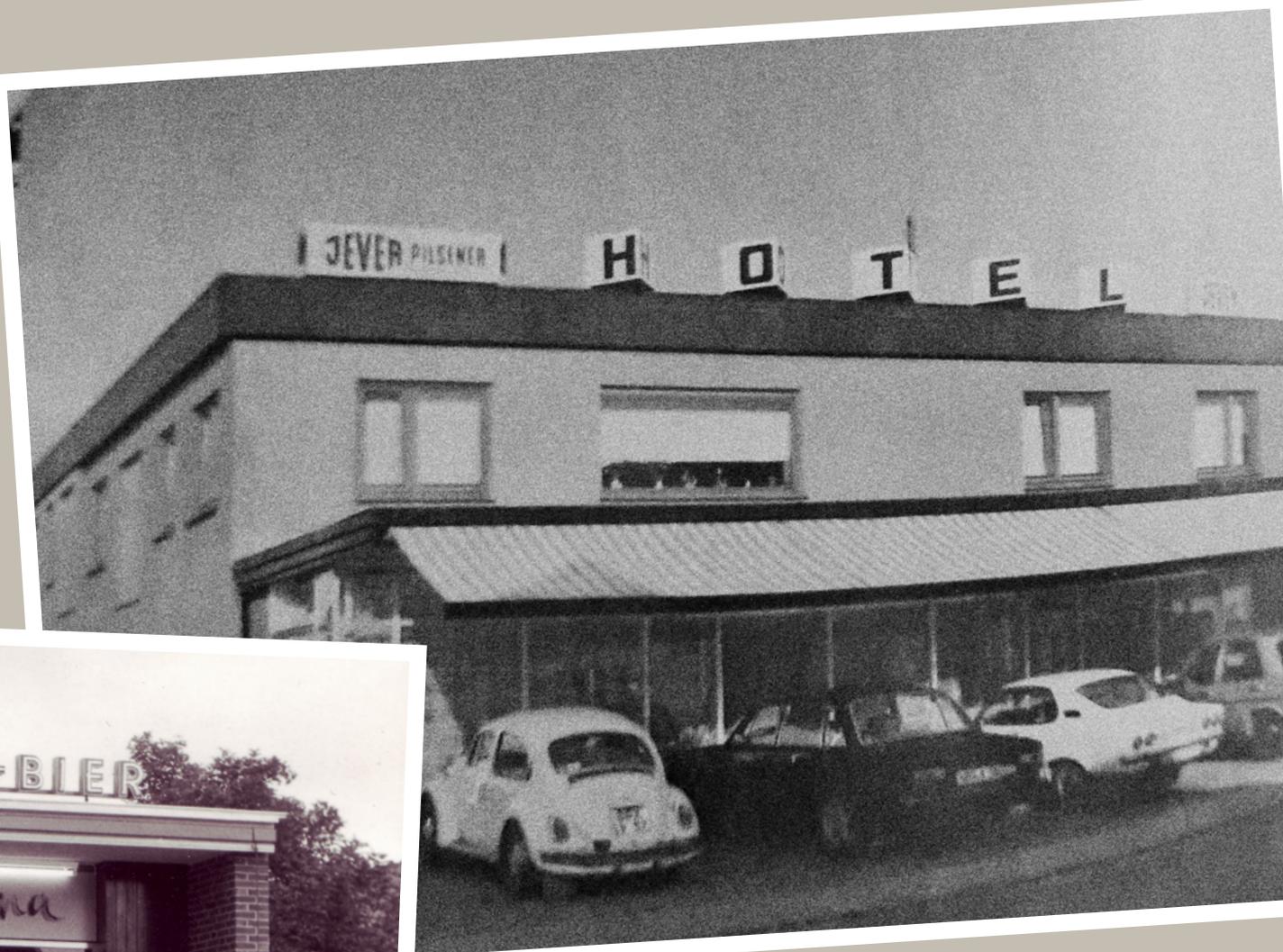
Der 1. Oktober 1956 war die Geburtsstunde des heutigen Gastronomieunternehmens. Udo Venema war zu diesem Zeitpunkt neun Jahre alt, als die Familie eine gebrauchte Bretterbude kaufte und einen Kiosk an der Butjadinger Straße eröffnete. Er wurde zum beliebten Treffpunkt und bereits 1960 folgte der erste 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. Die Silvesterfeier 2023 befindet sich auch in Planung. Kulinarischer Genuss und Walking Acts (Unterhaltung am Tisch) werden die Gäste begeistern.



STÄNDIG
WECHSELNDE
EISSORTEN
JETZT
PROBIEREN!



Allergene

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

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

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

Allergens

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

Additives

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



IMPRESSUM

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

KONTAKT

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

BILDQUELLEN

Butjadinger Tor
Adobe Stock



AUF EINE
SCHÖNE
ZEIT IM

BUTJADINGER TOR