

*Klostermanns
Restaurant
seit 1964*



Hier ess' ich gern...

>> ZUM SCHWARZEN BÄREN <<

„Es gibt Dinge, die Bestand haben“

-Zitat von Herbert Klostermann / Inhaber 1964 – 2006-

-Seit 1964 Betrieb der Familie Klostermann-

Lange Straße 15 * 26434 Hooksiel

Telefon: 04425 / 95 81-0

www.zum-schwarzen-baeren.de



/zumschwarzenbaeren.hooksiel



black_teddy_hooksiel

Bitte achten Sie bei einem geplanten Besuch auf folgende Punkte:

- Beim Besuch einen „Schnutenpulli“ anziehen.
- Einen aktuellen Negativtest und Impfnachweis vorlegen
- Per Luca App einchecken.

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage.

Unsere Speisen enthalten viel Gutes, es können aber auch Spuren sämtlicher Allergene vorhanden sein.

Für Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen halten wir eine gesonderte Speisekarte für Sie am Tresen bereit.

Bei Bedarf erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Servicepersonal.

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Spargelcrèmesuppe,
Gebäckstange

**

Überbackenes Nackensteak vom Grill

mit geräuchertem Schinken, Pfirsichspalten und Käse,
Pfefferrahm, Erbsen und Kroketten

**

Warmer Schokokuchenauflauf,

Rhabarberkompott, Vanillesahne

Menü komplett pro Person € 25,90 (8 - a, d, i)

Besondere Empfehlungen

Folienkartoffel im Ofen gegart,

Kräutercreme / hausgebeizter Lachs / Salatbeilage

€ 12,00

Forelle ohne Mittelgräte aus der Pfanne,

mediterranes Gemüse / Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp

€ 15,00

Gebratene Maischollen ohne Seitengräten,

Bratkartoffeln / Apfelsahnesoße / Salatteller

€ 18,50

Nienburger Stangenspargel / Hollandaise / Drillinge

- mit geräuchertem Schinken € 20,00
- mit panierten Schnitzelchen vom Schwein € 21,50
- mit gebratener Maischolle ohne Seitengräten € 24,00

Da wir momentan nur den Außenbereich öffnen dürfen, fällt unsere Speisenauswahl etwas kleiner aus.

-Falls Sie Ihr Lieblingsgericht vermissen, sprechen Sie uns einfach an-

Bunte Salatvariation,

Blattsalate / marinierte Salate / Zwiebel / Gurke / Tomate / Dressingauswahl

Fresh mixed salad with different dressings

€ 5,50

Hooksieler Fischrahmsuppe, Meeresfrüchteeinlage

Fish cream soup with garnish

€ 7,50

Klostermanns kulinarische Rundreise,

Lachscrêpe-Chiffonade / Matjestatar-Alge / Labskaus-Rote Bete / Garnele-Tomatenragout

Four specialities out of the menu

€ 12,50

Geschmorter Lammkeulenbraten,

Bärlauchsoße / Rotkraut / Kartoffelgrâtin

Braised leg of lamb / spicy sauce / red cabbage / potato gratin

€ 18,50

Gegrilltes Schweinefilet an Pfefferrahm,

geschmorte Champignons / Bèarner Soße / Bratkartoffeln

Fillet of pork with roasted field-mushrooms and bearnaise sauce, fried potatoes

€ 19,50

Rumpsteak vom Grill mit gebackener Garnele

-von südamerikanischen RODEO-Rindern, mit Fettrand-,

Kräuterbutter / Grillsoße / Ofentomate / Speckböhnchen / Kartoffelspalten

Grilled Rumpsteak (beef saddle) with baked tomato, bacon beans, butter with fine herbs and wedges

€ 27,80

Herbert's Labskaus

mit Spiegelei / Matjesfilet / Rollmops / Gurke / Rote Bete

Labskaus with a fried egg, red young herringsfillet, pickled cucumber and beet-root

€ 15,50

Buntbarschfilet im Panko-Sesammantel gebraten,

Tomaten-Ingwer-Ragout / Rucolarisotto / Apfelsahnesoße

Roasted fillet of perch, tomato ragout and rucola risotto, apple cream sauce

€ 17,80

Gebratenes Knurrhahnfilet an Blattspinat,

Rieslingsoße / Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp

Roasted fillet of hake with leaf spinach, white wine sauce, to your choice fried or boiled potatoes

€ 18,90

Besonderes aus dem Meer... (Special dish)

Ab 2 Personen

Fischplatte „Black Teddy“

Gebratene Filets von Lachs / Scholle / Knurrhahn / Heilbutt / pochierte Welsroulade

-Garnelenschwänze im Kartoffelmantel / geschmorte Champignons / Kräuterbutter / überbackenes Muschelfleisch / diverse Soßen / Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln-

Fillet of salmon, plaice, gurnard, halibut and stewed fish roll, braised mushrooms and gratinated mussels, potatoes

pro Person € 25,60

Vegetarisch

Apfel-Lauchküchlein mit Gemüsestrudel,

Basilikumroulade / Risotto / gebratenes Gemüse / Currysoße / Kartoffelwaffel

Cake of leek and apple, strudel, risotto, basil roll, potato waffle, curry sauce

€ 16,50

Süßes zum Abschluss

Geeister Espresso „Die Zigarre danach“

Espressoparfait mit warmer Quark-Nussnudel

€ 3,50

Friesische Beerengrütze

mit Vanillesoße und Sahnahaube

€ 5,50

Aperitifempfehlungen

Hausaperitif -Pflirsichlikör mit Crash-Eis, aufgefüllt mit Jahrgangs-Sekt, trocken-

0,10 ltr. 4,95 €

PriSecco Rosenzauber (alkoholfrei)

fruchtbetont nach Himbeere und Brombeere mit einem saftigen Süße/Säure Spiel, die Gartenminze gibt im Nachhall noch eine frische Note

0,20 ltr. 6,90 €

Cassisco Sektcocktail -praktisch als Piccolo-

mit Johannisbeere und prickelndem Sekt, trocken, fruchtig und sündig gut

0,20 ltr. 7,50 €

Fruchtnektar-/säfte

Niehoff Apfelsaft	0,20 ltr.	€	2,50
Niehoff Orangensaft	0,20 ltr.	€	2,50
Niehoff Tomatensaft	0,20 ltr.	€	2,50
Niehoff Kirsch-Fruchtsaftgetränk	0,20 ltr.	€	2,50

Alkoholfreie Getränke und Erfrischungen

Coca Cola / Coca Cola light / Sprite / Fanta ^(1,2,9,11,12)	0,20 ltr.	€	2,60
Magnus Imperial Mineralwasser feinperlig	0,25 ltr.	€	2,50
Magnus Imperial still (ohne Kohlensäure)	0,25 ltr.	€	2,50
Apfelschorle	0,25 ltr.	€	2,60
Apfelschorle	0,40 ltr.	€	4,50
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,20 ltr.	€	2,60
Alsterwasser	0,40 ltr.	€	4,00
Weinschorle süß oder sauer	0,20 ltr.	€	4,80

Biere vom Faß

Jever Pilsener	0,30 ltr.	€	3,20
Jever Fun -alkoholfrei-	0,30 ltr.	€	3,20
Veltins Pilsener	0,30 ltr.	€	3,20

-Saisonbedingt-

Zwick`l Kellerbier	0,30 ltr.	€	4,20
Zwick`l Kellerbier -im Steinkrug serviert-	0,50 ltr.	€	5,80

Flaschenbiere

Malzbier	0,33 ltr.	€	3,00
Jever Pilsener Fun Zitrone / Blutorange	0,33 ltr.	€	3,00
Maisels Weizen dunkel / hell / alkoholfrei	0,50 ltr.	€	4,80

Unsere Weinempfehlungen

*Wir beziehen unsere Weine von der Firma
Hunfeld Wein GmbH
in Wiefelstede*



>> Offene Weißweine 0,2 ltr. <<

Soir de Mistral

Chardonnay Vin de Pays d'Oc

Ein Duft nach Frühlingsblumen, ein Mund voll Pfirsich und Birne – weich und cremig, trocken

Foncalieu Vignobles / Frankreich

1 ltr. Flasche 5,50 €
23,00 €

Oberrotweiler Grauer Burgunder

Qualitätswein

frisch, fruchtig, mit eleganter spritziger Art und ausgewogenem Säureverhältnis, trocken

Winzerverein Oberrotweil / Baden

1 ltr. Flasche 6,00 €
23,90 €

Gies

Riesling Qualitätswein

typischer Rieslingcharakter, fein und herb zugleich, trocken

Reichsrat von Buhl / Pfalz

1 ltr. Flasche 6,20 €
24,90 €

Schales

Scheurebe Qualitätswein

aus ökologischem Weinbau.

angenehme, zarte Cassisaromen im Bukett, rund und reif, lieblich

Weingut Schales / Rheinhessen

1 ltr. Flasche 5,50 €
23,00 €

>> Offene Roséweine 0,2 ltr. <<

Pfaffenweiler Spätburgunder

Weißherbst Qualitätswein

kräftiges und fruchtiges Aroma, vollmundig, saftig und anregend, mild

Pfaffenweiler Weinhaus / Baden

1 ltr. Flasche 5,50 €
23,00 €

>> *Offene Rotweine 0,2 ltr.* <<

Merlot

delle Venezie IGT

angenehm und warm in der Nase, sortentypisch mit langem Nachhall, trocken

Cantina Custoza / Italien

	5,90 €
<i>1 ltr. Flasche</i>	23,50 €

Vier Jahreszeiten Dornfelder

Rotwein Qualitätswein

Bukett nach roten Waldfrüchten, samtig, mild und weich, halbtrocken

Vier Jahreszeiten Winzer eG / Pfalz

	5,90 €
<i>1 ltr. Flasche</i>	23,50 €

Oberrotweiler Spätburgunder

Rotwein Qualitätswein

samtiger Rotwein mit feinem Brombeerton und verhaltenem Feuer, trocken

Winzerverein Oberrotweil / Baden

	6,00 €
<i>1 ltr. Flasche</i>	23,90 €

>> Flaschenweine – weiß – 0,75 ltr. <<

Edition Hunfeld

Sauvignon blanc Qualitätswein

feiner Duft nach Stachelbeere und Sternfrucht mit einer rassigen und anregenden Eleganz, trocken
Pfaffenweiler Weinhaus / Baden

22,00 €

Markus Molitor „Tradition“

Riesling Qualitätswein

**Bukett nach Apfel, Zitruschale, rund und harmonisch,
mineralisch, trocken**
Markus Molitor / Mosel

25,00 €

Schales

Weißer Burgunder Spätlese

leicht, nussiges Bukett, tiefgründiger Geschmack, reife Art, trocken
Weingut Schales / Rheinhessen

26,00 €

Unsere besondere Empfehlung aus dem „Frankenland“

***Lassen Sie sich von diesem frischen, blumigen Wein verführen.
Sein saftiger und vollmundiger Geschmack ist schon eine Sünde wert...!***

VDP. Ortswein Silvaner

*klassisch in der Bocksbeutel Flasche
-im Tonkühler serviert-*

dezent, fruchtiges Bukett nach Apfel, Birne und Quitte, leicht und würzig, trocken
Weingut Hans Wirsching / Franken

28,00 €

Und hier etwas ganz Besonderes...

Hochheimer Stielweg

Riesling Qualitätswein

**pikante Frucht: Apfel, Quitte, Zitrus, saftig, frisch mit animierender Restsüße;
alte Reben und Mineralität setzen sich durch, trocken**
Weingut Künstler / Rheingau

37,00 €

>> **Flaschenweine – rot – 0,75 ltr.** <<

Cabernet Sauvignon

Sensation

**Bukett nach gerösteter roter Paprika, süße Gewürze und Lakritze,
Aromen nach Trüffel, Pflaume und Schokolade, trocken**

Alma Cercius / Frankreich

22,50 €

Primitivo

Di Manduria DOC

verführerisches Bukett nach Wald- und Brombeere, frische Kräuter, leicht rauchig, trocken*

Terre di Campo Sasso / Italien

27,00 €

Jean Stodden

Spätburgunder Rotwein Qualitätswein

fruchtiges Bukett nach roten Früchten, klar im Geschmack, jugendliche gute Struktur, trocken

Jean Stodden / Ahr

- Lieblingswein des Chefs -

32,00 €

>> **Flaschenwein – rosé – 0,75 ltr.** <<

Oberrotweiler Käseberg

Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein

**leicht blumiges Bukett auch nach Himbeer und Erdbeer, viel Frucht im Gaumen, saftig, cremigerherber Abgang,
mild***

Winzerverein Oberrotweil / Baden

22,00 €

Digestifempfehlungen

Edle Brände der Fein-Brennerei Prinz / Österreich

2 cl € 4,50 -fruchtig 34 % Vol.-

Himbeerla

Fruchtaroma nach Waldhimbeeren, süßlich-milder Geschmack

Birnerla

feines Bukett nach Williams-Christ-Birne, nachhaltiger Abgang

Honig-Marillerla

fruchtiges Aroma nach Marillen, feine Honignote

Nusserla

volles Aroma nach gerösteten Haselnüssen, weich und angenehm

... im Holzfass gereift

Die Destillate für die Alten Sorten reifen für 18 bis 36 Monate im Steingut und entwickeln hier ihre feinen Fruchtnoten. Anschließend lagern sie für weitere 6 bis 24 Monate im Holzfass

Alter Bodensee-Apfel 41 % Vol.

feinstes Apfel-Aroma voller Harmonie

2 cl 4,80 €

Das Besondere - Kräuter aus dem Hause Kreuzritter

Kreuz Ritter Elixirum Digestivum, 30 % Vol.

traditionell europäische und fernöstliche Kräuterkunde sind das Geheimnis dieses Elixirs

2 cl 4,90 €

Herz Dame Elixir de Plaisir, 24 % Vol.

köstlich und süchtig machend – als Aperitif genossen oder als süßer Abschluss eines guten Essens

2 cl 4,90 €

- Leckerer aus Italien -

Grappa Primus gold 40 % Vol.

Gutshofbrennerei Walcher / Italien

2 cl 4,00 €

Weißer Schokoladencremelikör mit Grappa

Bottega Fior di Latte Cioccolato Bianco e Grappa 15 % Vol

**weiße Schokolade trifft Grappa/Trester* Distilleria Bottega / Italien*

2 cl 4,50

Regionales zum Abschluss

Glas Bohnensopp (Branntwein mit Rosinen)	10 cl	30,0 %	€ 3,80
Friesengeist (im Holzschuh brennend serviert)	2 cl	56,0 %	€ 4,00
Jever Digestif (Gewonnen aus frisch gebrautem Jever Pilsener)	2 cl	40,0 %	€ 4,50

Heiße & kalte Getränke zur Kaffeezeit

Tasse AZUL Kaffee	€	1,90
Kännchen AZUL Kaffee	€	3,70
Original Espresso	€	2,20
Cappuccino mit köstlicher Milchschaumkrone	€	2,80
Latte Macchiatto	€	3,20
Café au lait / Milchkaffee	€	3,30
Kännchen Kaffee Hag (entcoffeiniert)	€	3,70
Becher Heiße Schokolade mit Sahnehaube	€	3,00
Peppermint Love -Heiße Schokolade mit Minzlikör und Sahne	€	3,30

Kühles ohne Schwips

Eiskaffee mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	€	4,50
Eisschokolade mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	€	4,50

Feurige Kaffeevariationen

Pharisäer, Kaffee mit echtem Rum und Sahne	€	4,90
Irish Coffee, Kaffee mit irischem Whiskey und Sahne	€	4,90
Rüdesheimer Kaffee, Kaffee mit Asbach Uralt und Sahne	€	4,60

Eiskaffee-Variationen

Kühler Pharisäer, Eiskaffee mit Vanilleeis, Rum und Sahne	€	4,80
Irish Ice-Coffee, Eiskaffee mit Vanilleeis, irischem Whiskey und Sahnehaube	€	4,80

Aroma-Tees in neuem Stil

Große Tasse € 3,60

Paradies-Tee

Karibische Exotik mit den Aromen tropischer Ananas-früchte und Kokosnüsse. Eine echte Geschmacksverführung.

Rooibos Vanille

Aromatischer Rooibos aus Südafrika trifft auf das weiche Aroma der Vanille – ein sehr harmonischer Kräutertee.

Waldbeer-Tee

Saftige Fruchtaromen vom Waldspaziergang spendieren geschmackvolle Intensität für alle Beerenfreunde.

Ayurveda-Tee

Kräutertee aus orientalischen Gewürzen wird von einer leichten Ingwerschärfe und zitroniger Frische begleitet.

Friesisch klassischer Tee Genuss

Kännchen Ostfriesentee, frisch gebrüht, auf Stövochen, mit Kandis und Sahne

Eine fein abgestimmte Auswahl erlesener Blatt-Tees aus Indien und Ceylon.

Der hohe Assam-Anteil gibt dieser Friesenmischung das typisch kräftig-würzige Aroma

€ 3,80