

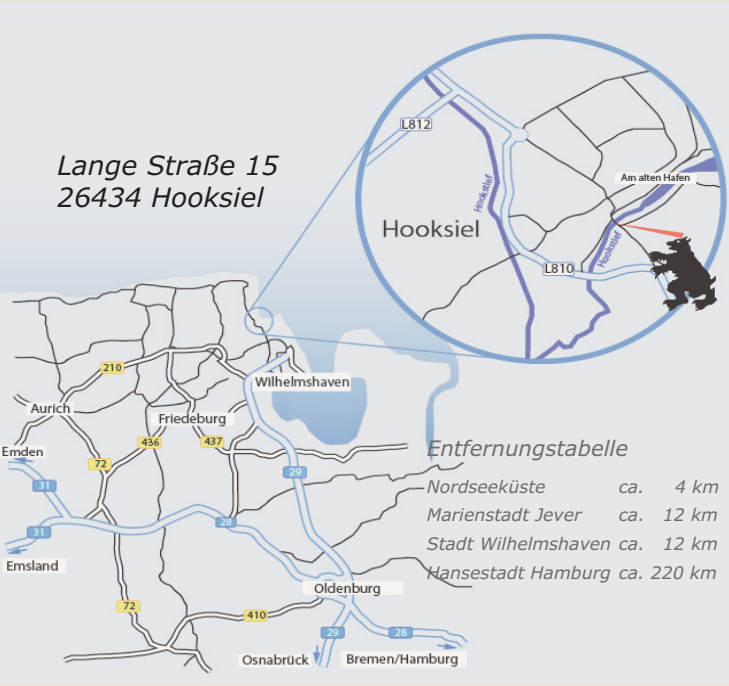
Nordsee erleben

Entdecken Sie die Anziehungskraft der friesischen Nordsee im kleinen Küstenbadeort Hooksiel.
Der Charme des unverwechselbaren historischen Sielortes mit seinem gesunden Reizklima und seiner vielfältigen Naturlandschaft wird Sie begeistern.
Unendliche Weite und idyllische Ruhe auf dem Hooksmeer.
Lange Sandstrände und unberührte Natur.
Sich einfach zu Hause fühlen und das Leben genießen.

- Erholen, entspannen und doch aktiv sein in Hooksiel und Umgebung:
- Boßeln -
 - Wasserski -
 - Gruseleum -
 - Wattwandern -
 - Nordic Walking -
 - Fahrradwanderwege -
 - Insel- und Schiffsrundfahrten -
 - Internationales Muschelmuseum -
 - Golf spielen direkt an der Nordsee -
 - Schollenbraten im Watt mit den "Seestern" -
 - Besichtigungen von Marinemuseum, Brauereimuseum - und vieles mehr.....

Hooksiel bietet vielfältige Möglichkeiten - Erleben und Genießen

Anfahrt



- Entfernungstabelle
- | | |
|---------------------|------------|
| Nordseeküste | ca. 4 km |
| Marienstadt Jever | ca. 12 km |
| Stadt Wilhelmshaven | ca. 12 km |
| Hansestadt Hamburg | ca. 220 km |
- Von Bremen aus auf die B 75 Richtung Oldenburg
 - Bis zum Kreuz Oldenburg-Ost
 - Richtung Wilhelmshaven, 80 km geradeaus
 - Bis Abfahrt Schillig, Horumersiel, Hooksiel
 - 10 km bis Hooksiel
 - Bei der Boje rechts abbiegen, Richtung Alter Hafen/Ortskern
 - Gegenüber der Hafenmauer finden Sie unser Haus

Klostermanns
Restaurant
seit 1964



Hier ess' ich gern...

>>ZUM SCHWARZEN BÄREN<<



Auf Ihren Besuch freut sich
Familie Klostermann
und Team



Lange Straße 15 * 26434 Hooksiel
-Gegenüber vom Alten Hafen im Ortskern-

Telefon: 04425 / 95 81-0

e-Mail: info@zum-schwarzen-baeren.de

www.zum-schwarzen-baeren.de

Gastronomiekooperation Die Seesterne GbR

"Die Seesterne" - das sind neun etablierte Gastronomiebetriebe im Jeverland direkt am Jadebusen, die sich im März 2004 zu einer Kooperation zusammengeschlossen haben.
Nach zahlreichen erfolgreichen Aktivitäten wie das "Schollenbraten im Watt", das "Kartoffelfest -die tolle Knolle-", der "Seesterne-Express", das Showkochen "Tafeln für die Tafel", sowie Tourismus-Messen in Düsseldorf und Essen wurden die Betriebe vom Wirtschaftsverband Wilhelmshaven-Friesland im Frühjahr 2007 mit dem Ehrenpreis "Unternehmer des Jahres" ausgezeichnet !
www.die-seesterne.de
Wir gehören dazu !



Inhaber: Sven Klostermann
-Koch und Hotelfachmann-

Öffnungszeiten in der Hauptsaison

Täglich geöffnet ab 11.00 Uhr
warme Küche von 11.30 - 14.30 Uhr & 17.30 - 21.00 Uhr
Mittwochs Ruhetag
(In den Sommermonaten zusätzlich ab 17.00 Uhr geöffnet)
Für besondere Anlässe gesonderte Öffnungszeiten

Geschichte



Gegenüber des geschichtsträchtigen alten Hafens von Hooksiel, direkt im historischen Ortskern, blickt Klostermanns Restaurant "Zum Schwarzen Bären" auf eine mehr als 250-jährige Geschichte zurück.
Das Haus wurde 1765 erbaut und ist seitdem gastronomischer Betrieb. Die verheerende Februarflut von 1825 und des Jahres 1962 konnte dem Haus durch viel Glück nichts anhaben.
Mit erheblichem Einsatz wurde im Jahr 1987, in dreimonatiger Bauzeit, das Gebäude vollständig entkernt und zeigte sich danach mit einem völlig veränderten Gesicht.
Im Herbst 2004 fiel nach intensiver Vorbereitung der Startschuss für die Kleinkunstreihe KUNSTvoll ESSEN.
Zum 01. Januar 2007 übergab der langjährige Inhaber Herbert Kostermann das Unternehmen an seinen Sohn Sven, um den wohlverdienten Ruhestand zu genießen.
Im Mai 2014 feierte die Inhaberkategorie ihr 50-jähriges Geschäftsjubiläum, wo mit einem 5-Gang-Retro-Menü zu einer kulinarischen Reise durch die letzten 5 Jahrzehnte geladen wurde.
Die private Zukunft des Familienbetriebs sieht demnach auch vielversprechend und gesichert aus: Die drei Kinder schauen bereits interessiert am Tresen zu; naschen gerne aus Papas Kochtöpfen und helfen tatkräftig im Unternehmen, um sich das Taschengeld aufzubessern...!

Restaurant



Der großzügig gestaltete Eingangsbereich besticht durch seine geschickte Aufteilung.
Am einladenden Messingtresen kann gemütlich ein gepflegtes Bier, ein Glas Wein oder kleine Snacks genossen werden.
Von der Theke hat man einen Blick auf das Salatbuffet mit dem integrierten Lava-Stein-Grill, wo die saftigen Steaks bruzzeln.
Die "Käpt´n Tedje Stube", mit flauschigen Sofas, alten Fischernetzen, dem ur-friesischen Stammtisch sowie Panjes Eck mit Steuerrad, wird durch die maritime Gemütlichkeit geprägt.
Das "Bärenzimmer" und die "Sielwärterkammer", in friesisch blauen Farbtönen und den großen Flügeltüren, laden zu einem Blick auf das Hookstief ein.
Diese Räumlichkeiten können durch eine Trennwand auch für Tagungen, Empfänge oder kleinere Familienfeiern umfunktioniert werden.
Die windgeschützte "Hookstief-Terrasse", mit dem gemütlichen Pavillon und einem herrlichen Blick auf die alten Sieltore und das Binnentief lädt neben verschiedenen Gerichten aus der Speisekarte, einem frisch gezapften Bier oder Ostfriesentee auf Stövchen mit einem hausgebackenen Stück Kuchen, zum Genießen und Verweilen ein.

Speisekarte



Moderne regionale Küche - abwechslungsreich und vielfältig...
Angefangen vom monatlich wechselnden 3-Gang-Menü und Tagesempfehlungen über Gerichte für echte Seemänner und Fischliebhaber bis hin zu saftigen Steaks und vegetarischen Köstlichkeiten; dazu knackige Salate mit verschiedenen Dressings.
Der Kulinarische Kalender, der Jahreszeit angepasst, bietet spezielle Angebote, wie zum Beispiel:
-Gerichte vom Lamm in der Osterzeit-
-Spargelzeit-Genießerzeit im Mai und Juni-
-Plattfisch- und Matjestage im Juli und August-
-Delikate Wildgerichte in der Herbstzeit-
-Muschel- und Grünkohlzeit im Oktober und November-
Für die kleinen Gäste ist mit einer speziellen Kinderspeisekarte gesorgt. Kinderbücher, Buntstifte, Zeichenblöcke stehen ebenfalls zur Verfügung.
Von Herbst bis Frühjahr wird ein Kleinkunstprogramm, unter dem Motto KUNSTvoll ESSEN, angeboten.
Seit dem Jahre 2004 verwöhnt Familie Klostermann mit KUNSTvoll ESSEN die Sinne mit einem 4-Gang-Menü sowie "Humor mit Köpfchen" und lässt Sie in eine Welt voller Entspannung und Erholung eintauchen...!
Aktuelle Termine finden Sie im Internet auf unserer Homepage oder auf unserer Facebookseite.

