

Mit: „Das ist keinen Pfifferling wert!“ drückt man umgangssprachlich eine geringe Wertschätzung gegenüber einer Sache oder einer Person aus. Ob es einen Zusammenhang zwischen der Redewendung und dem Pilz gibt, ist umstritten. Die Vermutung, dass die Redewendung auf das reichliche Angebot dieses Pilzes in früheren Zeiten zurückzuführen ist, liegt zwar auf der Hand; wahrscheinlicher ist aber die Herkunft aus dem südwestdeutschen Dialekt, wo ein Fünf-Pfennig-Stück Pfifferle heißt. „So ein falscher Pfifferling!“ dürfte aus der Verwechselbarkeit mit ebendiesem entstanden sein und meint i. d. R. eine Person zwielichtigen Charakters.

Bei uns genießen Sie frische Pfifferlinge in köstlichen Variationen zubereitet.

Pfifferlingrahmsuppe mit Hausbrot

€ 6,80

Sommerliche Blattsalate

sautierte Pfifferlinge, knackig geröstete Körner, Obst, Joghurt-Kräuter Dressing, Hausbrot

€ 13,50

Schweineschnitzel mit gebratenen Pfifferlingen dazu Schmorkartoffeln

€ 17,90

Ein gebratenes Schollenfilet an Pfifferlingen, Lauchgemüse und Schmorkartoffeln

€ 19,20



Vorspeisen & Kleinigkeiten

Landhaus Krabbensuppe Greetsieler Nordseekrabben, Strauchtomaten, Frühlingszwiebeln, Schlagrahm, Hausbrot	€ 7,50
Cremige Tomatensuppe mit frischen Tomaten, knackigen Croutons, Schlagrahm, Hausbrot	€ 5,80
Landhaus Salat Kleiner gemischter Salat, Hausdressing, Hausbrot	€ 5,20
Großer Salat der Jahreszeit Frische Blattsalate, knackig geröstete Körner, Obst, Joghurt-Kräuter Dressing, Hausbrot wahlweise mit Geflügelstreifen	€ 10,50 € 12,90
Ofenkartoffel mit Blattsalaten und Sourcream	€ 8,50
mit Hähnchenbruststreifen	€ 11,50
mit Krabben	€ 14,20
mit Lachs	€ 12,50
Tatar von Matjes, Lachs und Krabben auf Pumpernickel an frischen Blattsalaten	€ 10,80



Fisch

Kapitänslabskaus

Original ostfriesischer Labskaus (Kartoffelgericht mit Rindfleisch und Roter Bete) mit einem Spiegelei, Matjes, Lachs und Silberzwiebeln

€ 13,90

*Folgende Gerichte erhalten Sie wahlweise mit
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Schmorkartoffeln (kleine Pellkartoffel aus der Pfanne):*

Matjes Hausfrauenart

drei Emden Matjesfilets von Fokken & Müller,
Joghurt-Sahne-Sauce mit Apfel & Gurke, Zwiebeln,

€ 13,90

Hafenarbeiterteller

Schollenfilet mit einem Matjesfilet, Krabben, Salatbouquet

€ 15,90

Ostfriesischer Pannfisch

3 Filets nach Tagesfang in körniger Senfsoße,
grüne Bohnen in Speckstippe

€ 17,90

Schollenfilet Greetsieler Art

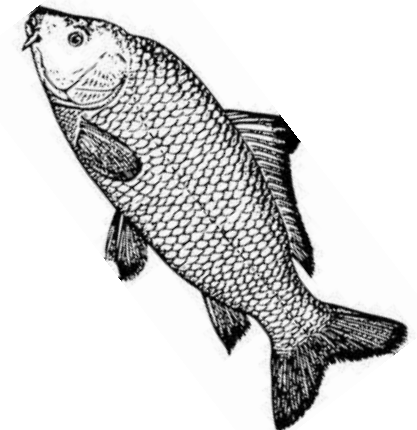
in Butter gebraten, mit Champignons-Lauch-Tomatengemüse,
Sauce Hollandaise

€ 17,40

Fangfrische Scholle

mit zerlassener Butter und Beilagensalat

€ 17,50



Fleisch

Landhaus Burger

180 gr. Rindfleisch, Burgersauce, Käse, Blattsalate, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Steakhousefries

€ 13,90

Ostfriesischer Snirtje Braa

mit Zwiebelsauce, hausgekochtem Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und sauer eingelegtem aus dem Gemüsegarten

€ 13,90

Gebackenes Schweineschnitzel

Champignon-Sahnesauce, Kartoffelrösti, Beilagensalat

€ 15,90

Landhaus Pfanne

kleines Rumpsteak, Schweinemedallions und Hähnchenbrust auf grünen Bohnen mit Speckstippe, Schmorkartoffeln

€ 17,90



Dessert

Himbeer-Crêpes
mit Vanilleeis und Pistaziensahne

€ 5,80

Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis und Schlagrahm

€ 6,10

Gemischtes Eis mit Sahne
3 Kugeln nach Wahl

€ 3,80

Obstbecher
Vanilleeis, frische Früchte, Sahne

€ 6,50

Ostfriesenbecher
Vanilleeis, Rumrosinen, Schlagrahm

€ 6,20

Amarenabecher
Vanilleeis, Amarenakirschen, Schlagrahm

€ 6,50

Nussbecher
Walnusseis, Walnüsse, Schlagrahm, Krokant

€ 6,70





Sehr geehrter Gast,

eine Auflistung aller Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Wunsch in einer Extrakarte.

Bitte zögern Sie nicht, unser Personal nach dieser zu fragen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und hoffen, dass alles zu Ihrer Zufriedenheit ist.

Sollten Sie Verbesserungsvorschläge oder Anmerkungen haben, teilen Sie uns diese gerne mit.

Ihr

Landhaus Team