

Fikensolter Büchelkroog —Seit 1869—

*Der Fikensolter Büchelkroog ist seit 1869 einer der
ältesten Gasthöfe im Ammerland und liegt vor den Toren
Westerstedes in Richtung Ocholt.*

*In gemütlicher Atmosphäre bieten wir Ihnen eine Auswahl
unterschiedlichster Gerichte aus der
regionalen Küche.*

*Unsere Sonnenterrasse gewährt bei gutem Wetter die perfekte
Möglichkeit zur Erholung und Entspannung. Genießen Sie die
tolle Atmosphäre, bei der man auch
bis in die späten Abendstunden draußen
zusammensitzen kann.*

*Natürlich stehen auch geeignete Räumlichkeiten für
Familienfeiern, Konfirmationen & Hochzeiten,
Firmenfeiern und Vereine zur Verfügung.
Sprechen Sie uns gerne an!*

Ammerländer Grünkohl

Ammerländer Grünkohl

mit Pinkel & Kochwurst, Kassler & Schweinebauch, Bratkartoffeln und Senf

15,50 €

Ammerländer Grünkohl (fleischlos)

mit zwei Spiegeleiern und in Butter angeschwenkten Kartoffelchen

13,50 €

Ab 6 Personen (oder nach Absprache):

Ammerländer Grünkohl zum Sattessen, mit anschließender Nachspeise

(Rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesoße)

19,50 € p.P.

gegen einen Aufpreis von 1,00 € p.P. auch mit Schichtdessert als Nachspeise erhältlich

Neu auf unserer Speisekarte:

Fischpfännchen

Dreierlei gebratener Fisch (Lachsfilet, Schollenfilet und Zanderfilet)

mit Garnelenspieß und Wildreis auf Grillgemüse,

dazu Salat

23,50 €

Schon probiert?

Genießt bei uns die leckeren Fruchtsäfte von Auricher Süssmost:

Apfelsaft

&

Orangensaft

(jeweils erhältlich als 0,20l Flasche)

Suppen

<i>Hühnersuppe</i>	5,50 €
<i>Büsumer Krabbensuppe</i>	6,50 €
<i>Ammerländer Kartoffelsuppe</i>	6,00 €
<i>Tomatencremesuppe & Gin-Sahnehäubchen</i>	6,00 €

Für den kleinen Hunger

<i>Gemischter Salatteller klein / groß</i>	5,00 € / 7,00 €
<i>Gemischter Salatteller & Hähnchenbruststreifen gebraten in Balsamico-Essig, dazu Brot und Butter</i>	12,50 €
<i>Hawaii-Toast Toast mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken</i>	12,50 €
<i>Gebackener Mozzarella auf Rucolabett, mit Joghurtdip</i>	14,50 €
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Krabben</i>	13,50 €

Deftiges

<i>Bauernfrühstück mit Schinken und Gewürzgurke</i>	12,50 €
<i>Strammer Max gewürfelter Schinken auf Schwarzbrot, mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke</i>	13,50 €
<i>Schlemmerpfanne Schweinemedailon, Hähnchenbrustfilet, kleines Rumpsteak, dazu gebratene Champignons und Zwiebeln, Country Potatoes und Salat</i>	21,50 €
<i>Gemischte Fleischplatte (für 2 Personen) Schweinemedailons, Schweineschnitzel, Hähnchenbrustfilets und kleine Rumpsteaks mit gebratenen Champignons & Zwiebeln, Kräuterbutter sowie Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	44,50 €

Schweineschnitzel

Wiener Art <i>Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	14,50 €
Jägerschnitzel <i>Schweineschnitzel mit Jägersoße, Bratkartoffeln und Salat</i>	15,50 €
Schweizer Art <i>Schweineschnitzel mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Röstitaler und Salat</i>	16,50 €
Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, <i>dazu Country Potatoes und Salat</i>	16,50 €
Schnitzel Hawaii <i>Schweineschnitzel mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Reis und Salat</i>	16,50 €
Nordseeschnitzel <i>Schweineschnitzel mit Krabben, Rührei, Bratkartoffeln und Salat</i>	19,50 €

Geflügel

Hähnchenbrustfilet auf Currysauce, <i>dazu Reis und Salat</i>	16,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, <i>dazu Spätzle und Salat</i>	16,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Tomate, Rucola und Mozzarella überbacken, <i>dazu Kroketten und Salat</i>	17,50 €

Schweinefilet

Liebliche Art <i>Schweinemedallions mit Ananas und Käse überbacken, auf Currysauce, dazu Reis und Salat</i>	18,00 €
Fikensolter Pfanne <i>Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce, Grilltomate, Bohnenbukett, Bratkartoffeln und Salat</i>	18,50 €
Rahmgeschnetztes <i>Geschnetztes Schweinefilet in Champignonrahmsauce, dazu Spätzle und Salat</i>	17,50 €
Curry-Rahmgeschnetztes <i>Geschnetztes Schweinefilet in Currysauce, dazu Reis und Salat</i>	17,50 €

Rumpsteak

<i>mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat</i>	22,50 €
<i>mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat</i>	23,50 €
<i>mit gebratenen Champignons & Zwiebeln, dazu Country Potatoes und Salat</i>	25,50 €
<i>mit Pfeffersoße, Grilltomate, Bohnenbukett, Kroketten und Salat</i>	25,50 €
<i>mit gebratenen Garnelen garniert mit grünem Spargel und hausgemachter Knoblauchsoße, dazu Süßkartoffelpommes und Salat</i>	28,50 €

Frisch vom Kutter

<i>Fischpfännchen Dreierlei gebratener Fisch (Lachsfilet, Schollenfilet und Zanderfilet) mit Garnelenspieß und Wildreis auf Grillgemüse, dazu Salat</i>	23,50 €
<i>Fischerschmaus Krabben mit Rührei, Bratkartoffeln und Salat</i>	17,50 €
<i>Matjesfilets mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salat</i>	15,50 €
<i>Schollenfilet mit Speckwürfeln, Bratkartoffeln und Salat</i>	18,50 €
<i>Lachsfiletduo (gebraten und gedünstet) dazu grüner Spargel & Cherrytomaten aus der Pfanne, Süßkartoffeltaler und Salat</i>	20,50 €
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Pfannengemüse auf Dill-Weißweinssoße, dazu in Butter angeschwenkte Kartoffelchen und Salat</i>	20,50 €
<i>Krabbenbrot mit 2 Spiegeleiern</i>	15,50 €
<i>Matjesfilets auf Schwarzbrot & Zwiebelringen</i>	12,50 €

Vegetarisch

*Gebratene Champignons mit Ofenkartoffel & Kräuterquark,
dazu Salat* 11,50 €

*2 Gemüsefrikadellen mit Ofenkartoffel & Kräuterquark,
dazu Salat* 13,50 €

Vegan

*Gemüse-Kartoffel-Pfännchen,
dazu Salat (Essig & Öl)* 12,50 €

*Pfannengemüse mit Wildreis,
dazu Salat (Essig & Öl)* 12,50 €

Für unsere Kleinen Gäste

Kinderschnitzel 8,50 €
Schweineschnitzel mit Pommes frites

6 Chicken Nuggets 7,50 €
mit Pommes frites

5 Backfisch-Stübchen 9,00 €
mit Salzkartoffeln und Erbsen

Dessert

Schokoküchlein mit Vanilleeis und Waldbeeren 6,50 €

Schichtdessert (saisonabhängig) 5,50 €

Rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesoße 4,50 €

Kugel Eis 1,20 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss

Warme Getränke

Kaffee Tasse 2,80 €

Kännchen 4,20 €

Becher 3,60 €

Espresso 2,80 €

doppelter Espresso 3,80 €

Cappuccino 3,40 €

Latte Macchiato 4,20 €

Becher „Heiße Schokolade“ 3,80 €

Tee

(Ostfriesentee, Kräutertee, Früchtetee, Hagebuttentee, Sanddorntee)

Glas 3,00 €

Kännchen 3,80 €

Glas „Heiße Zitrone“ 3,00 €

Glas Grog 4,20 €

Glas Glühwein 3,80 €

Heet un Söt 0,5 l 5,60 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite *0,30l* *3,00 €*

0,40l *3,40 €*

Mineralwasser *0,25l* *2,20 €*

0,75l *5,80 €*

„Lütts Landlust“ Direktsaft-Schorle *0,33l* *3,20 €*

Streuobst-Apfel

Rhabarber

Johanna (Streuobst-Apfel mit Schwarzer Johannisbeere)

„Lütts Landlust“ Erfrischungsgetränk *0,33l* *3,20 €*

Holunderblüte

Auricher Süssmost *0,20l* *2,80 €*

Apfelsaft

Orangensaft

Bitter Lemon *0,20l* *2,60 €*

Vitamalz *0,33l* *3,20 €*

Biere vom Fass

Bitburger Pils 0,30l 3,40 €

0,50l 4,40 €

Jever - Pilsener 0,30l 3,40 €

0,40l 4,00 €

Alster (Bitburger) 0,30l 3,40 €

0,50l 4,40 €

Alster (Jever) 0,30l 3,40 €

0,40l 4,00 €

Flaschenbiere

Jever Fun alkoholfrei 0,33l 3,40 €

Jever Fun Zitrone 0,33l 3,40 €

Erdinger Hefeweizen hell 0,50l 4,80 €

Erdinger Hefeweizen dunkel 0,50l 4,80 €

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,50l 4,80 €

Spirituosen

<i>Ammerländer Löffeltrunk</i>	<i>2cl</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Echter Nordhäuser: Heidelbeere</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Malterer Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Fernet branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Obstler (Apfel&Birne)</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Ballantines Scotch Whisky</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>

Longdrinks

<i>Charly</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Jim Beam-Cola</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Bacardi-Cola</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Havana-Cola</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Pernod-Cola</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Wodka-Lemon</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>4,80 €</i>

Weine

<i>Pfalz – GWG Rietburg</i>	<i>*trocken, blumiger,</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Kerner Qba</i>	<i>frischer Wein</i>		
<i>Weißwein</i>		<i>0,75l</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Rheinhessen</i>	<i>*trocken,</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Grauburgunder Rivaner</i>	<i>frisch, fruchtig</i>		
<i>Weißwein</i>		<i>0,75l</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Spanien</i>	<i>*trocken,</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Vina Nardos Rioja Tinto</i>	<i>fruchtig, reif</i>		
<i>Rotwein</i>		<i>0,75l</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Südfrankreich</i>	<i>*trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Syrah Rosé</i>	<i>fruchtig</i>		
<i>Roséwein</i>		<i>0,75l</i>	<i>18,00 €</i>

Sekt

<i>Prosecco</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Erdbeer-Sekt</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Hugo</i>	<i>3,20 €</i>