

Fikensolter Bückelkroog

— Seit 1869 —

*Der Fikensolter Bückelkroog 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!*

Spargelzeit im Fikensolter Bückelkroog

Spargelcremesuppe mit Croutons

7,50 €

Spargel (kalt) auf Rucolabett

mit Balsamico-Dressing und gehobeltem Parmesan, dazu Ciabatta

24,50 €

Spargeltoast, frischer Spargel auf Toastbrot

rohem Ammerländer Schinken, Sauce Hollandaise und Käse überbacken

24,50 €

Spargel mit Ammerländer Schinken

Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise & zerlassene Butter

29,50 €

Spargel mit einem Schweineschnitzel

Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise & zerlassene Butter

29,50 €

Spargel mit zwei Schweinemedallions

Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise & zerlassene Butter

31,50 €

Spargel mit Rumpsteak

Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise & zerlassene Butter

37,50 €

Spargel mit gedünstetem Lachs

Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise & zerlassene Butter

33,50 €

*Alle Spargelgerichte werden mit frischem Stangenspargel vom
Erdbeer- und Spargelhof Warband zubereitet!*

Ab 6 Personen (und nach Absprache) auch als Menü zum Sattessen erhältlich:

Spargelcremesuppe mit Croutons

Stangenspargel,

Ammerländer Schinken & Schweineschnitzel

(auf Bestellung: Gemüsefrikadellen als vegetarische Alternative),

Salzkartoffeln,

Sauce Hollandaise & zerlassene Butter

Schichtdessert

38,50 € p.P.

Suppen

<i>Hühnersuppe</i>	6,00 €
<i>Büsumer Krabbensuppe</i>	7,50 €
<i>Ammerländer Kartoffelsuppe</i>	6,50 €
<i>Tomatencremesuppe & Gin-Sahnehäubchen</i>	7,00 €

Für den kleinen Hunger

<i>Gemischter Salatteller klein / groß</i>	4,50 € / 6,50 €
<i>Gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen</i> <i>gebraten in Balsamico-Essig, dazu Brot und Butter</i>	15,50 €
<i>Gemischter Salatteller mit veganen Streifen</i> <i>gebraten in Balsamico Essig</i>	14,50 €
<i>Gebackener Mozzarella auf Rucolabett,</i> <i>mit Joghurtdip</i>	14,50 €
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Krabben</i>	15,50 €

Deftiges

<i>Schlemmerpfanne</i>	28,50 €
<i>Schweinemedailon, Hähnchenbrustfilet, kleines Rumpsteak, dazu gebratene Champignons und Zwiebeln, Country Potatoes und Salat</i>	

<i>Gemischte Fleischplatte</i>	
<i>Schweinemedailons, Schweineschnitzel, Hähnchenbrustfilets und kleine Rumpsteaks mit gebratenen Champignons & Zwiebeln, Kräuterbutter sowie Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	

<i>für 2 Personen</i>	57,50 €
<i>für 3 Personen</i>	83,50 €

Schweineschnitzel

Wiener Art <i>Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	18,50 €
Jägerschnitzel <i>Schweineschnitzel mit Jägersoße, Bratkartoffeln und Salat</i>	19,50 €
Schweizer Art <i>Schweineschnitzel mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti und Salat</i>	20,50 €
Schnitzel mit gebratenen Champignons & Zwiebeln, <i>dazu Country Potatoes und Salat</i>	20,50 €
Schnitzel Hawaii <i>Schweineschnitzel mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Reis und Salat</i>	20,50 €
Nordseeschnitzel <i>Schweineschnitzel mit Krabben, Rührei, Bratkartoffeln und Salat</i>	24,50 €

Geflügel

Hähnchenbrustfilet auf Curry-Frucht-Soße, <i>dazu Reis und Salat</i>	22,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsoße, <i>dazu Spätzle und Salat</i>	22,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Tomate, Rucola und Mozzarella überbacken, <i>dazu Kroketten und Salat</i>	23,50 €
Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Champignons & Zwiebeln, <i>dazu Country Potatoes & Salat</i>	23,00 €

Schweinefilet

Liebliche Art <i>Schweinemedallions mit Ananas und Käse überbacken, auf Curry-Frucht-Soße, dazu Reis und Salat</i>	24,50 €
Fikensolter Pfanne <i>Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße, Grilltomate, Bohnenbukett, Bratkartoffeln und Salat</i>	24,50 €
Rahmgeschnetzeltes <i>Geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonrahmsoße, dazu Spätzle und Salat</i>	22,50 €
Curry-Rahmgeschnetzeltes <i>Geschnetzeltes Schweinefilet in Curry-Frucht-Soße, dazu Reis und Salat</i>	22,50 €

Rumpsteak

<i>mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat</i>	28,50 €
<i>mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat</i>	29,50 €
<i>mit gebratenen Champignons & Zwiebeln, dazu Country Potatoes und Salat</i>	30,50 €
<i>mit Pfeffersoße, Grilltomate, Bohnenbukett, Kroketten und Salat</i>	30,50 €
<i>mit gebratenen Garnelen garniert mit grünem Spargel und hausgemachter Knoblauchsoße, dazu Süßkartoffelpommes und Salat</i>	33,50 €

Frisch vom Kutter

Fischpfännchen <i>Dreierlei gebratener Fisch (Lachsfilet, Schollenfilet und Zanderfilet) mit Garnelenspieß und Wildreis auf Grillgemüse, dazu Salat</i>	28,00 €
Fischerschmaus <i>Krabben mit Rührei, Bratkartoffeln und Salat</i>	23,50 €
Matjesfilets <i>mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salat</i>	20,50 €
Schollenfilet <i>mit Speckwürfeln, Bratkartoffeln und Salat</i>	23,50 €
Lachsfiletduo (gebraten und gedünstet) <i>dazu grüner Spargel & Cherrytomaten aus der Pfanne, Süßkartoffeltaler und Salat</i>	25,50 €
Gebratenes Zanderfilet <i>mit Pfannengemüse auf Dill-Weißweinssoße, dazu in Butter angeschwenkte Kartoffelchen und Salat</i>	25,50 €

Vegetarisch

Spinatknödel an buntem Salat mit Balsamico Vinaigrette **13,50 €**

Gebratene Champignons mit Ofenkartoffel & Kräuterquark, dazu Salat **15,50 €**

Gemüsebratlinge mit Ofenkartoffel & Kräuterquark, dazu Salat **16,50 €**

Vegan

Gemüse-Kartoffel-Pfännchen, dazu Salat (Essig & Öl) **15,50 €**

Pfannengemüse mit Wildreis, dazu Salat (Essig & Öl) **15,50 €**

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel **10,50 €**
Schweineschnitzel mit Pommes frites

Chicken Nuggets (6 Stück / 9 Stück) **9,50 € / 11,50 €**
mit Pommes frites
wahlweise mit Süß-Sauer Sauce, Curry Sauce oder Barbecue Sauce

Backfisch-Stübchen (5 Stück) **11,00 €**
mit Salzkartoffeln und Erbsen

Beilagen

<i>Bratkartoffeln</i>	4,20 €
<i>Salzkartoffeln</i>	3,80 €
<i>in Butter angeschwenkte Kartoffelchen</i>	4,00 €
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</i>	5,20 €
<i>Pommes</i>	3,80 €
<i>Süßkartoffelpommes</i>	4,40 €
<i>Kroketten</i>	3,80 €
<i>Country Potatoes</i>	3,80 €
<i>Röstitaler</i>	3,40 €
<i>Reis oder Wildreis</i>	3,20 €
<i>Spätzle</i>	3,60 €
<i>Gemüsevariation</i>	3,60 €

Dips & Soßen

<i>Tomatenketchup</i>	0,50 €
<i>Mayonaise</i>	0,50 €
<i>Sour Cream</i>	0,70 €
<i>Knoblauch-Dip</i>	0,70 €
<i>Barbecue Sauce</i>	0,70 €
<i>Curry Sauce</i>	0,70 €
<i>Pfeffersoße</i>	2,50 €
<i>Champignonrahmsoße</i>	2,50 €
<i>Jägersoße</i>	2,50 €
<i>Curry-Frucht-Soße</i>	2,50 €
<i>Dill-Weißweinssoße</i>	2,50 €

Dessert

Schokoküchlein 7,50 €
mit Vanilleeis und Waldbeeren

Schichtdessert (saisonabhängig) 6,50 €

Rote Grütze 5,50 €
mit Vanilleeis oder Vanillesoße

mit Vanilleeis & Vanillesoße 6,00 €

mit Vanilleeis & Sahne 6,00 €

Kugel Eis 1,50 €
*Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Pistazie,
Joghurt-Waldbeere, Cookie-Dough, Salted Caramel, Double Chocolate*

Sahne + 0,30 €

Vanillesoße + 0,30 €

Schokoladensoße + 0,20 €

Erdbeersoße + 0,20 €

Eierlikör + 1,20 €

Warme Getränke

Kaffee ***Tasse*** ***3,40 €***

Becher ***4,20 €***

Espresso ***3,20 €***

doppelter Espresso ***4,20 €***

Cappuccino ***3,80 €***

Milchkaffee ***4,40 €***

Latte Macchiato ***4,60 €***
wahlweise mit Karamell- oder Vanille ***+ 0,20 €***

Becher „Heiße Schokolade“ ***4,00 €***

Tee

Schwarzer Tee, Rooibos-Vanille, Früchte, Waldbeere, Kräuter, Pfefferminze, Kamille

Glas ***3,40 €***

Kännchen ***4,20 €***

Glas Grog ***4,80 €***

Glas Glühwein ***4,20 €***

Heet un Söt 0,5 l ***6,60 €***

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,60 €</i>
	<i>0,40l</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>6,80 €</i>
<i>„Lütts Landlust“ Direktsaft-Schorle</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Streuobst-Apfel</i>		
<i>Rhabarber</i>		
<i>Quitte</i>		
<i>Rote Früchte</i>		
<i>Johanna (Streuobst-Apfel mit Schwarzer Johannisbeere)</i>		
<i>„Lütts Landlust“ Erfrischungsgetränk</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Holunderblüte</i>		
<i>Fruchtsaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Orange</i>		
<i>Apfel</i>		
<i>Schweppes</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water / Wild Berry</i>		
<i>Vitamalz</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,60 €</i>

Biere vom Fass

Bitburger Pils 0,30l 3,80 €

0,50l 5,20 €

Jever - Pilsener 0,30l 3,80 €

0,40l 4,60 €

Alster (Bitburger) 0,30l 3,80 €

0,50l 5,20 €

Alster (Jever) 0,30l 3,80 €

0,40l 4,60 €

Flaschenbiere

Jever Fun alkoholfrei 0,33l 3,80 €

Jever Fun Zitrone 0,33l 3,80 €

Erdinger Hefeweizen hell 0,50l 5,40 €

Erdinger Hefeweizen dunkel 0,50l 5,40 €

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,50l 5,40 €

Spirituosen

<i>Korn</i>	<i>Echter Nordhäuser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>Alter Hullmann</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Alte Williams-Christbirne</i>		<i>2cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Alter Waldhimbeere</i>		<i>2cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Feiner Hausschnaps Marille</i>		<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Nordbrand Haselnuss</i>		<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Grappa La Oro</i>		<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Grappa di Chardonnay</i>		<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>		<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>		<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Jägermeister</i>		<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Baileys</i>		<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Ramazotti</i>		<i>4cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Fruchtlikör Heidelbeere</i>		<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Fernet branca</i>		<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sambuca</i>		<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Ouzo</i>		<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Reduso (Roter Ouzo mit Grenadine)</i>		<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>

Longdrinks

<i>Charly</i>	<i>0,30l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Veterano-Cola</i>	<i>0,30l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Jim Beam-Cola</i>	<i>0,30l</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Bacardi-Cola</i>	<i>0,30l</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Havana-Cola</i>	<i>0,30l</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Vodka-Lemon</i>	<i>0,30l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Vodka-Orangensaft</i>	<i>0,30l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>0,30l</i>	<i>6,20 €</i>

Weißweine

Grauburgunder Johanniter	*trocken, fruchtig-frisch	0,25l 8,60 €
<i>Rheinhessen, Deutschland - Weingut Gustavshof</i>		0,75l 24,40 €
Riesling	*trocken, feinfruchtig, frisch	0,25l 8,00 €
<i>Rheingau, Deutschland - Staatsweinkellerei Eberbach</i>		0,75l 22,80 €
Scheurebe	*feinherb, feinfruchtig	0,25l 7,80 €
<i>Rheinhessen, Deutschland - Weingut Hemer</i>		0,75l 22,00 €
Bacchus	*lieblich, feinfruchtig, blumig	0,25l 7,80 €
<i>Rheinhessen, Deutschland - Weingut Hemer</i>		0,75l 22,00 €

Rotweine

Primitivo	*trocken, kräftig, vollmundig	0,25l 9,00 €
<i>Apulien/Puglia, Italien - Cantina Fiorentino SRL</i>		0,75l 25,20 €
Red Vibes Dornfelder	*trocken, fruchtig, kräftig	0,25l 8,20 €
<i>Rheinhessen, Deutschland - Weingut Gustavshof</i>		0,75l 23,40 €
Merlot	*trocken, fruchtig, würzig	0,25l 8,80 €
<i>Rheinhessen, Deutschland - Weingut Hemer</i>		0,75l 24,80 €

Roséweine

Bright Cabernet Cortis	*trocken, fruchtig, frisch	0,25l 8,40 €
<i>Rheinhessen, Deutschland - Weingut Gustavshof</i>		0,75l 23,80 €

Prosecco

Frizzante Bianco, halbtrocken 0,20l 4,40 €

Rosato Frizzante, trocken 0,20l 4,40 €

Aperitif

Aperol Spritz 7,00 €

Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orange

Orange Spritz (alkoholfrei) 6,50 €

Orange Spritz Sirup, alkoholfreier Sekt, Sodawasser, Orange

Ocean Spritz 8,50 €

Gin, Blue Curacao, Prosecco, Zitrone

Lillet Spritz 7,00 €

Lillet Blanc, Prosecco, Sodawasser, Orange

Lillet Wild Berry 7,50 €

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren

Lillet Lemon 7,50 €

Lillet Blanc, Bitter Lemon, Zitrone

Heidelbeer Spritz 7,50 €

Fruchtlikör Heidelbeere, Prosecco, Sodawasser, Limette