

# 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!*

# **Saisonkarte**

## **Herbst/Winter 2023**

### ***Kürbiscremesuppe***

**6,50 €**

### ***Wildschweinbraten***

*mit Wildjus, Rahmwirsing und Spätzle*

**24,50 €**

### ***Gänsekeule***

*auf Orangenlikörsoße, dazu Rotkohl und Semmelknödel*

**27,50 €**

### ***Ammerländer Grünkohl\****

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

**18,00 €**

### ***Ammerländer Grünkohl (fleischlos)***

*mit zwei Spiegeleiern und in Butter angeschwenkten Kartoffelchen*

**15,50 €**

### ***\*ab 6 Personen (oder nach Absprache):***

*Ammerländer Grünkohl zum Sattessen, mit anschließender Nachspeise*

*(Rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesoße)*

**23,50 € p.P.**

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

## Neu auf unserer Speisekarte:

*Fruchtig-frischer Eistee von Auricher Süssmost  
in zwei leckeren Sorten:*

*Eistee Blaubeere*

&

*Eistee Granatapfel*

## **Suppen**

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

## **Für den kleinen Hunger**

<i>Gemischter Salatteller klein / groß</i>	5,00 € / 7,00 €
<i>Gemischter Salatteller &amp; 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 Schweinemedailion, Hähnchenbrustfilet, kleines Rumpsteak, dazu gebratene Champignons und Zwiebeln, Country Potatoes und Salat</i>	21,50 €
<i>Gemischte Fleischplatte (für 2 Personen) Schweinemedailions, Schweineschnitzel, Hähnchenbrustfilets und kleine Rumpsteaks mit gebratenen Champignons &amp; Zwiebeln, Kräuterbutter sowie Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	44,50 €

## Schweineschnitzel

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

## Geflügel

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

## Schweinefilet

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

## **Rumpsteak**

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

## **Frisch vom Kutter**

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

## **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**

<i>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>0,40l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>„Lütts Landlust“ Direktsaft-Schorle</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Streuobst-Apfel</i>		
<i>Rhabarber</i>		
<i>Johanna (Streuobst-Apfel mit Schwarzer Johannisbeere)</i>		
<i>„Lütts Landlust“ Erfrischungsgetränk</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Holunderblüte</i>		
<i>Auricher Süssmost</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Apfelsaft</i>		
<i>Orangensaft</i>		
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Vitamalz</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20 €</i>

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