

# 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!*

***Ammerländer Grünkohl\****

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

**22,50 €**

***Ammerländer Grünkohl (fleischlos)***

*mit zwei Spiegeleiern und in Butter  
angeschwenkten Kartoffelchen*

**19,50 €**

***Zimtapfel mit Vanilleeis***

**5,50 €**

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

*Ammerländer Grünkohl zum Sattessen,  
mit anschließender Nachspeise  
(Rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesoße)*

**28,00 € p.P.**

## ***Suppen***

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

## ***Für den kleinen Hunger***

<b><i>Gemischter Salatteller klein / groß</i></b>	<b>6,00 € / 8,00 €</b>
<b><i>Gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen</i> <i>gebraten in Balsamico-Essig, dazu Brot und Butter</i></b>	<b>15,50 €</b>
<b><i>Gemischter Salatteller mit veganen Streifen</i> <i>gebraten in Balsamico Essig</i></b>	<b>14,00 €</b>
<b><i>Gebackener Mozzarella auf Rucolabett,</i> <i>mit Joghurtdip</i></b>	<b>14,50 €</b>
<b><i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Krabben</i></b>	<b>15,50 €</b>

## ***Deftiges***

<b><i>Schlemmerpfanne</i></b>	<b>27,50 €</b>
<i>Schweinemedailon, Hähnchenbrustfilet, kleines Rumpsteak, dazu gebratene Champignons und Zwiebeln, Country Potatoes und Salat</i>	

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

<b><i>für 2 Personen</i></b>	<b>54,50 €</b>
<b><i>für 3 Personen</i></b>	<b>79,50 €</b>

## **Schweineschnitzel**

<b>Wiener Art</b> <i>Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> <i>Schweineschnitzel mit Jägersoße, Bratkartoffeln und Salat</i>	<b>18,50 €</b>
<b>Schweizer Art</b> <i>Schweineschnitzel mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Röstitaler und Salat</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln &amp; Champignons,</b> <i>dazu Country Potatoes und Salat</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Schnitzel Hawaii</b> <i>Schweineschnitzel mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Reis und Salat</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Nordseeschnitzel</b> <i>Schweineschnitzel mit Krabben, Rührei, Bratkartoffeln und Salat</i>	<b>24,00 €</b>

## **Geflügel**

<b>Hähnchenbrustfilet auf Curry-Frucht-Soße, dazu Reis und Salat</b>	<b>21,50 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsoße,</b> <i>dazu Spätzle und Salat</i>	<b>21,50 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet mit Tomate, Rucola und Mozzarella überbacken,</b> <i>dazu Kroketten und Salat</i>	<b>22,50 €</b>

## **Schweinefilet**

<b>Liebliche Art</b> <i>Schweinemedallions mit Ananas und Käse überbacken, auf Curry-Frucht-Soße, dazu Reis und Salat</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Fikensolter Pfanne</b> <i>Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße, Grilltomate, Bohnenbukett, Bratkartoffeln und Salat</i>	<b>23,50 €</b>
<b>Rahmgeschnetzeltes</b> <i>Geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonrahmsoße, dazu Spätzle und Salat</i>	<b>20,50 €</b>
<b>Curry-Rahmgeschnetzeltes</b> <i>Geschnetzeltes Schweinefilet in Curry-Frucht-Soße, dazu Reis und Salat</i>	<b>20,50 €</b>

## **Rumpsteak**

<i>mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat</i>	<b>26,50 €</b>
<i>mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat</i>	<b>27,50 €</b>
<i>mit gebratenen Champignons &amp; Zwiebeln, dazu Country Potatoes und Salat</i>	<b>29,50 €</b>
<i>mit Pfeffersoße, Grilltomate, Bohnenbukett, Kroketten und Salat</i>	<b>29,50 €</b>
<i>mit gebratenen Garnelen garniert mit grünem Spargel und hausgemachter Knoblauchsoße, dazu Süßkartoffelpommes und Salat</i>	<b>32,50 €</b>

## **Frisch vom Kutter**

<b>Fischpfännchen</b> <i>Dreierlei gebratener Fisch (Lachsfilet, Schollenfilet und Zanderfilet) mit Garnelenspieß und Wildreis auf Grillgemüse, dazu Salat</i>	<b>28,00 €</b>
<b>Fischerschmaus</b> <i>Krabben mit Rührei, Bratkartoffeln und Salat</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Matjesfilets</b> <i>mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salat</i>	<b>18,50 €</b>
<b>Schollenfilet</b> <i>mit Speckwürfeln, Bratkartoffeln und Salat</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Lachsfiletduo (gebraten und gedünstet)</b> <i>dazu grüner Spargel &amp; Cherrytomaten aus der Pfanne, Süßkartoffeltaler und Salat</i>	<b>24,50 €</b>
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> <i>mit Pfannengemüse auf Dill-Weißweinssoße, dazu in Butter angeschwenkte Kartoffelchen und Salat</i>	<b>24,50 €</b>

## ***Vegetarisch***

***Spinatknödel an buntem Salat mit Balsamico Vinaigrette*** **12,50 €**

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

***Gemüsefrikadellen 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***

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

## ***Dips & Soßen***

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

## **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*

*Sahne* + 0,30 €

*Vanillesoße* + 0,30 €

*Schokoladensoße* + 0,20 €

*Erdbeersoße* + 0,20 €

*Eierlikör* + 1,20 €



## ***Warme Getränke***

***Kaffee*** ***Tasse*** **3,00 €**

***Kännchen*** **4,40 €**

***Becher*** **4,00 €**

***Espresso*** **3,00 €**

***doppelter Espresso*** **4,20 €**

***Cappuccino*** **3,60 €**

***Latte Macchiato*** **4,40 €**  
*wahlweise mit Karamell- oder Vanille* + 0,20 €

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

***Tee***  
*(Ostfriesentee, Kräutertee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee, Rooibostee)*

***Glas*** **3,20 €**

***Kännchen*** **4,00 €**

***Glas Grog*** **4,60 €**

***Glas Glühwein*** **4,20 €**

***Heet un Söt 0,5 l*** **6,20 €**

## ***Alkoholfreie Getränke***

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



## *Spirituosen*

<i>Korn</i>	<i>Echter Nordhäuser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
	<i>Alter Hullmann</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Fruchtlikör Heidelbeere</i>		<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>		<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>		<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Jägermeister</i>		<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Fernet branca</i>		<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Sambuca</i>		<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Grappa</i>		<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Ouzo</i>		<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Reduso (Roter Ouzo mit Grenadine)</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>Nordbrand Haselnuss</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>3,40 €</i>

## *Longdrinks*

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

## **Weine**

<b>Riesling</b>	<b>*trocken, feinfruchtig</b>	<b>0,25l 8,00 €</b>
<i>Rheingau, Deutschland - Staatsweinkellerei Eberbach</i>		<b>0,75l 22,50 €</b>
<b>Grauburgunder Rivaner</b>	<b>*trocken, frisch, fruchtig</b>	<b>0,25l 7,00 €</b>
<i>Rheinhessen, Deutschland - Rheinberg Kellerei</i>		<b>0,75l 19,50 €</b>
<b>Primitivo Puglia IGT</b>	<b>*halbtrocken, fruchtig</b>	<b>0,25l 7,50 €</b>
<i>Apulien, Italien - Botter Casa Vinicola</i>		<b>0,75l 20,50 €</b>
<b>Tempranillo/Garnacha</b>	<b>*trocken, fruchtig, würzig</b>	<b>0,25l 7,00 €</b>
<i>Rioja, Spanien - Rheinberg Kellerei</i>		<b>0,75l 19,50 €</b>
<b>Spätburgunder Weissherbst</b>	<b>*halbtrocken, fruchtig, samtig</b>	<b>0,25l 7,50 €</b>
<i>Baden, Deutschland - Badischer Winzerkeller Breisach</i>		<b>0,75l 20,50 €</b>

## **Aperitif**

<b>Prosecco</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Hugo</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>7,00 €</b>
<i>Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orange</i>	
<b>Ocean Spritz</b>	<b>8,50 €</b>
<i>Gin, Blue Curacao, Prosecco, Zitrone</i>	
<b>Heidelbeer Spritz</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Fruchtlikör Heidelbeere, Prosecco, Sodawasser, Limette</i>	
<b>Lillet Spritz</b>	<b>7,00 €</b>
<i>Lillet Blanc, Prosecco, Sodawasser, Orange</i>	
<b>Lillet Wild Berry</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren</i>	
<b>Lillet Lemon</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Lillet Blanc, Bitter Lemon, Zitrone</i>	