

# 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***

**7,00 €**

## ***Spargel (kalt) auf Rucolabett***

*mit Balsamico-Dressing und gehobeltem Parmesan, dazu Ciabatta*

**24,00 €**

## ***Spargeltoast, frischer Spargel auf Toastbrot***

*rohem Ammerländer Schinken, Sauce Hollandaise und Käse überbacken*

**24,00 €**

## ***Spargel mit Ammerländer Schinken***

*Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise & zerlassene Butter*

**28,50 €**

## ***Spargel mit einem Schweineschnitzel***

*Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise & zerlassene Butter*

**28,50 €**

## ***Spargel mit zwei Schweinemedallions***

*Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise & zerlassene Butter*

**30,50 €**

## ***Spargel mit Rumpsteak***

*Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise & zerlassene Butter*

**36,00 €**

## ***Spargel mit gedünstem Lachs***

*Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise & zerlassene Butter*

**32,00 €**

*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*

**37,50 € 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 &amp; Hähnchenbruststreifen</i></b> <i>gebraten in Balsamico-Essig, dazu Brot und Butter</i>	<b>15,50 €</b>
<b><i>Gebackener Mozzarella auf Rucolabett,</i></b> <i>mit Joghurtdip</i>	<b>14,50 €</b>
<b><i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Krabben</i></b>	<b>15,50 €</b>

## ***Deftiges***

<b><i>Schlemmerpfanne</i></b>	<b>25,50 €</b>
<i>Schweinemedailon, Hähnchenbrustfilet, kleines Rumpsteak, dazu gebratene Champignons und Zwiebeln, Country Potatoes und Salat</i>	

<b><i>Gemischte Fleischplatte</i></b>	
<i>Schweinemedailles, 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>51,50 €</b>
<b><i>für 3 Personen</i></b>	<b>75,50 €</b>

## **Schweineschnitzel**

<b>Wiener Art</b> <i>Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	<b>17,00 €</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>23,00 €</b>

## **Geflügel**

<b>Hähnchenbrustfilet auf Curry-Frucht-Soße,</b> <i>dazu Reis und Salat</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsoße,</b> <i>dazu Spätzle und Salat</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet</b> <i>mit Tomate, Rucola und Mozzarella überbacken, dazu Kroketten und Salat</i>	<b>20,50 €</b>

## **Schweinefilet**

<b>Liebliche Art</b> <i>Schweinemedallions mit Ananas und Käse überbacken, auf Curry-Frucht-Soße, dazu Reis und Salat</i>	<b>21,50 €</b>
<b>Fikensolter Pfanne</b> <i>Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße, Grilltomate, Bohnenbukett, Bratkartoffeln und Salat</i>	<b>22,00 €</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>27,00 €</b>
<b>Fischerschmaus</b> <i>Krabben mit Rührei, Bratkartoffeln und Salat</i>	<b>21,50 €</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>22,00 €</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*** **11,50 €**

***Gebratene Champignons mit Ofenkartoffel & Kräuterquark,  
dazu Salat*** **14,50 €**

***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*

***Backfisch-Stäbchen*** (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>0,30 €</b>
<b><i>Mayonaise</i></b>	<b>0,30 €</b>
<b><i>Sour Cream</i></b>	<b>0,50 €</b>
<b><i>Knoblauchdip</i></b>	<b>0,50 €</b>
<b><i>Senf</i></b>	<b>0,30 €</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,  
Haselnuss, Cookies, Zitrone*

*Sahne* + 0,30 €

*Vanillesoße* + 0,30 €

*Schokoladensoße* + 0,20 €

*Erdbeersoße* + 0,20 €

*Eierlikör* + 1,20 €



## **Warme Getränke**

<b>Kaffee</b>	<b>Tasse</b>	<b>3,00 €</b>
	<b>Kännchen</b>	<b>4,40 €</b>
	<b>Becher</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Espresso</b>		<b>3,00 €</b>
<b>doppelter Espresso</b>		<b>4,20 €</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>3,60 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>4,40 €</b>
<i>wahlweise mit Karamell- oder Vanille</i>		<i>+ 0,20 €</i>
<b>Becher „Heiße Schokolade“</b>		<b>4,00 €</b>
<b>Tee</b>		
<i>(Ostfriesentee, Kräutertee, Früchtetee, Hagebuttentee, Sanddorntee)</i>		
	<b>Glas</b>	<b>3,20 €</b>
	<b>Kännchen</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Glas Grog</b>		<b>4,60 €</b>
<b>Glas Glühwein</b>		<b>4,20 €</b>
<b>Heet un Söt 0,5 l</b>		<b>6,20 €</b>

## ***Alkoholfreie Getränke***

<b><i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite</i></b>	<b><i>0,30l</i></b>	<b><i>3,20 €</i></b>
	<b><i>0,40l</i></b>	<b><i>3,60 €</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>3,40 €</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>3,40 €</i></b>
<i>Holunderblüte</i>		
<b><i>Auricher Süssmost 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>3,40 €</i></b>

## ***Biere vom Fass***

***Bitburger Pils*** ***0,30l*** ***3,60 €***

***0,50l*** ***4,60 €***

***Jever - Pilsener*** ***0,30l*** ***3,60 €***

***0,40l*** ***4,20 €***

***Alster (Bitburger)*** ***0,30l*** ***3,60 €***

***0,50l*** ***4,60 €***

***Alster (Jever)*** ***0,30l*** ***3,60 €***

***0,40l*** ***4,20 €***

## ***Flaschenbiere***

***Jever Fun alkoholfrei*** ***0,33l*** ***3,60 €***

***Jever Fun Zitrone*** ***0,33l*** ***3,60 €***

***Erdinger Hefeweizen hell*** ***0,50l*** ***5,20 €***

***Erdinger Hefeweizen dunkel*** ***0,50l*** ***5,20 €***

***Erdinger Hefeweizen alkoholfrei*** ***0,50l*** ***5,20 €***

## *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>Fruchtlikör Pfirsich</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>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>Pfirsich Spritz</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Fruchtlikör Pfirsich, 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>	