

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

<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>	6,00 € / 8,00 €
<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>	14,00 €
<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>	27,50 €
<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>	54,50 €
<i>für 3 Personen</i>	79,50 €

Schweineschnitzel

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

Geflügel

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

Schweinefilet

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

Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat **26,50 €**

mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat **27,50 €**

*mit gebratenen Champignons & Zwiebeln,
dazu Country Potatoes und Salat* **29,50 €**

*mit Pfeffersoße, Grilltomate, Bohnenbukett,
Kroketten und Salat* **29,50 €**

mit gebratenen Garnelen **32,50 €**
*garniert mit grünem Spargel und hausgemachter Knoblauchsoße,
dazu Süßkartoffelpommes und Salat*

Frisch vom Kutter

Fischpfännchen **28,00 €**
*Dreierlei gebratener Fisch (Lachsfilet, Schollenfilet und Zanderfilet)
mit Garnelenspieß und Wildreis auf Grillgemüse, dazu Salat*

Fischerschmaus **22,50 €**
Krabben mit Rührei, Bratkartoffeln und Salat

Matjesfilets mit grünen Bohnen, **18,50 €**
Bratkartoffeln und Salat

Schollenfilet **22,50 €**
mit Speckwürfeln, Bratkartoffeln und Salat

Lachsfiletduo (gebraten und gedünstet) **24,50 €**
*dazu grüner Spargel & Cherrytomaten aus der Pfanne,
Süßkartoffeltaler und Salat*

Gebratenes Zanderfilet **24,50 €**
*mit Pfannengemüse auf Dill-Weißweinssoße,
dazu in Butter angeschwenkte Kartoffelchen und Salat*

Vegetarisch

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

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*

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

<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,60 €</i>
	<i>0,40l</i>	<i>4,00 €</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>3,60 €</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>3,60 €</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>2,80 €</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

<i>Bitburger Pils</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,80 €</i>
	<i>0,50l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Jever - Pilsener</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,80 €</i>
	<i>0,40l</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Alster (Bitburger)</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,80 €</i>
	<i>0,50l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Alster (Jever)</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,80 €</i>
	<i>0,40l</i>	<i>4,40 €</i>

Flaschenbiere

<i>Jever Fun alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Jever Fun Zitrone</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Erdinger Hefeweizen hell</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Erdinger Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Erdinger Hefeweizen alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,20 €</i>

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>Alte Williams-Christbirne</i>		<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Alter Waldhimbeere</i>		<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Feiner Hausschnaps Marille</i>		<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Nordbrand Haselnuss</i>		<i>2cl</i>	<i>3,00 €</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>3,00 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>		<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jägermeister</i>		<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Baileys</i>		<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Ramazotti</i>		<i>4cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Fruchtlikör Heidelbeere</i>		<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Fernet branca</i>		<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Sambuca</i>		<i>2cl</i>	<i>2,60 €</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>

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>

Weißweine

Grauburgunder	*trocken, fruchtig-frisch	0,25l 7,00 €
<i>Pfalz, Deutschland - Vier Jahreszeiten Winzer</i>		0,75l 19,50 €
Riesling	*trocken, feinfruchtig, frisch	0,25l 8,00 €
<i>Rheingau, Deutschland - Staatsweinkellerei Eberbach</i>		0,75l 22,50 €
Scheurebe	*feinherb, feinfruchtig	0,25l 7,80 €
<i>Rheinhessen, Deutschland - Weingut Hemer</i>		0,75l 22,00 €
Bacchus	*lieblich, feinfruchtig, blumig	0,25l 7,50 €
<i>Rheinhessen, Deutschland - Weingut Hemer</i>		0,75l 21,00 €

Rotweine

Red Vibes Dornfelder	*trocken, fruchtig, kräftig	0,25l 8,20 €
<i>Rheinhessen, Deutschland - Weingut Gustavshof</i>		0,75l 23,50 €
Merlot	*trocken, fruchtig, würzig	0,25l 8,50 €
<i>Rheinhessen, Deutschland - Weingut Hemer</i>		0,75l 24,00 €
Primitivo	*halbtrocken, fruchtig, saftig	0,25l 8,00 €
<i>Apulien, Italien - Corvezzo</i>		0,75l 22,50 €

Roséweine

Finesse Cuvée Rosé	*trocken, fruchtig, frisch	0,25l 9,20 €
<i>Württemberg, Deutschland - Weingut Schäfer Heinrich</i>		0,75l 26,00 €
Spätburgunder Weissherbst	*halbtrocken, fruchtig, samtig	0,25l 7,50 €
<i>Baden, Deutschland - Badischer Winzerkeller</i>		0,75l 21,00 €

Prosecco

<i>De Angeli Frizzante</i>	<i>0,20l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Mionetto Frizzante Prosecco Treviso</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,50 €</i>

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