

Das Butjenter Brauhaus

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie Herzlich den Genuss der Bierkultur in gemütlichem Ambiente zu erleben.

Echte norddeutsche Bierkultur aus der hauseigenen Brauerei.

2016 beginnt der Bau des Brauhauses, einen Traum erfüllt sich Udo Venema mit dem Bau des 3,5 Millionen Euro teuren Brauhauses. Die Pläne schlummerten seit 2002 in der Schublade des Gastronomen.

In dem neuerbauten Brauhaus entstehen Unsere Biere, diese werden mit alter Handwerkskunst gebraut.

Auf unsere Naturbiere sind wir stolz. Unser Braumeister Andreas Christiani hat für das Butjadinger Tor – natürlich unter Berücksichtigung des deutschen Reinheitsgebotes – vier Biersorten entwickelt, die Norddeutschland perfekt verkörpern und dazu köstlich schmecken. Wir empfehlen unser naturtrübes Zwickel zu einer zünftigen Brotzeit. Mit feinstem Hopfen passt unser Klassiker perfekt zu allen herzhaften Gerichten.

Unsere vier Hausbiere sind ein naturtrübes Pils – das Butjenter Zwickel, ein bernsteinfarbenes süffiges Landbier – das Butjenter Gold, ein fruchtiges Weizen – das Moorseeer Mühlenweizen und für Liebhaber dunkler Biere der Friesenhäuptling.

Die Biere können selbstverständlich auch mit nach Hause genommen werden.

Urig, regional und abwechslungsreich

In unserem Brauhaus servieren wir Speisen zu unseren friesischen Bieren. Ob Schnitzel, Haxen oder der Klassiker “ Leberkäse”, in unserem urigen Gastraum ist für jeden Geschmack etwas dabei. Genießen Sie zu jeder Jahreszeit unsere abwechslungsreiche regionale Küche und saisonale Spezialitäten. Auch für Veganer, Vegetarier und unsere kleinen Gäste hält unsere Speisekarte abwechslungsreiche Gerichte bereit.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt wünschen Ihnen

das Team des Butjenter Brauhauses

Speisekarte des Brauhauses

Vorspeisen:

Hausgemachte Tagessuppe
fragen Sie gerne unser Servicepersonal
4,90€

Leberknödelsuppe
mit frischer Blattpetersilie ^{9,1}
8,30€

Hühnersuppe
mit Gemüse und Eiernudeln ^{9,3,1}
4,90 €

Obatzter mit Brezel ^{7,1}
10,90 €

Hausgebeiztes Schweinefilet
hauchdünn geschnitten mit roten Zwiebeln, Salatbouquet ¹⁰
dazu Baguette oder Treberbrot
12,80€

Garnelenpfanne
mit Olivenöl, Chili, Knoblauch und Tomatenwürfel, frische Kräuter, Baguette
16,90€

Kleiner Salat
4,70€

Salate:

Großer Salat

wahlweise mit,

- mit Hähnchenbrust **12,80€**
- mit Rinderfleischstreifen **15,50€**
- mit Lachsfilet **17,80€**
- mit Garnelen **21,50€**

Alle Salate werden mit Baguette oder Treber Brot serviert

mit Dressing nach Wahl:

- Joghurt Dressing,
- Kräuter Dressing,
- Balsamico Dressing

1,4,3,6,10

Fleischgerichte:

Rostbraten

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat ^{13,12}

28,90€

Wiener Schnitzel (Kalb)

mit Zitrone, Preiselbeeren und Bratkartoffeln ^{3,1}

23,90€

½ Ente

mit Rotkohl, Orangensauce und Kartoffelklöße oder Spätzle ^{3,1,9}

27,50€

Schweinebraten

mit Bratensauce, Rotkohl und Butterspätzle 9,12,1,7

17,80€

Schweinehaxe

mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, Dunkelbiersauce 9,12,7

21,90€

Geschmorte Ochsenbäckchen

in Rotweinsauce mit Gemüse der Saison und Kartoffelstampf 9,7,12

24,80€

Fischgerichte:

Kabeljaufilet

an Schnittlauchsauce mit Buttergemüse und Salzkartoffeln 4,7

26,80€

Lachsfilet auf Spinat

an Sauce Hollandaise und Kroketten 4,7,3,1

25,90€

Lachsfilet „Natur“ auf der Haut gebraten 4,7,3,1

dazu Mediterranes Gemüse, Aioli und Baguette

24,80€

Vegetarisch:

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Salatbouquet ^{1,12,3}

16,90€

Vegane Gemüsepfanne

mit kleinen Kartoffeln und einem kleinen Salat ^{11,6}

17,50€

Quinoa-Chilli

mit Baguette ^{1,9}

13,80€

Dessert:

Hausgemachter Quarkstrudel

mit Rosinen und Vanillesauce ^{1,7,3}

8,90€

Marillenknödel

in Haselnussmantel mit Vanilleeis und Sahne ^{1,7,3,8,5}

9,50€

Frische Waffeln mit

- Puderzucker **4,90€**
- Blaubeeren **7,50€**
- Kirschen **8,40€**
- Nussnugatcreme **8,50€**

Allergenkennzeichnung: Informationen in der Zutatenliste nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch/Laktose,
8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Sesamsamen, 11. Schwefeldioxid und Sulphite 13 Lupinen, 14. Weichtiere