

SOMMERAUSGABE 2022

Essen & Erleben

SPEISEKARTE & LOKALMAGAZIN



AUF EINE SCHÖNE ZEIT IM
**BUTJENTER
BRAUHAUS**

INHALT DIESER SOMMERAUSGABE

MENÜ

Unsere Speisekarte	Seite 4
Allergene	Seite 8
Our menu (English)	Seite 9
Allergens (English)	Seite 11
Brauhaus-Bier	Seite 13
Getränkekarte / Drinks	Seite 14

REDAKTION

Von nebenan	Seite 22
Investition in die Zukunft	Seite 25
Faszination Ballonfahren	Seite 26
Weihnachtsdorf 2022	Seite 28
Von Meisterhand gebraut	Seite 29
Historie	Seite 30
Mein Eisparadies	Seite 34
Impressum	Seite 35





LIEBE GÄSTE,

die Corona-Pandemie hat uns sehr viel Kraft und Geduld gekostet. Besonders die Hotel- und Gastronomiebranche war von den Einschränkungen zum Schutz der Gesundheit stark betroffen. Gemeinsam haben wir die Herausforderungen der vergangenen zwei Jahre gemeistert. Nun richten wir den Blick nach vorne.

Liebgewonnene Traditionen und Aktivitäten werden in unser gesellschaftliches Leben zurückkehren. Unser Team wird seinen Teil dazu beitragen, dass die Rückkehr in die Normalität voranschreitet. Freundlichen Service, leckeres Essen und stets ein Lächeln auf den Lippen – darauf können Sie sich verlassen. Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, sprechen Sie uns gerne an.

Besuchen Sie auch unser Eisparadies mit 30 verschiedenen Sorten Bruno-Gelato-Eiscreme und genießen die Sonnenstunden auf unserer Terrasse. Freuen dürfen Sie sich ebenfalls auf zahlreiche Erlebnisse abseits des gastronomischen Angebots. Wie wäre es mit einer Brauereiführung, einem Ausflug mit einem ausgeliehenen E-Bike oder einer Ballonfahrt?

Zudem präsentieren wir im August das Nordenhamer Stadtfest und im Dezember einen Weihnachtsmarkt für Groß und Klein. Wir bedanken uns herzlichst für Ihren Besuch.

Ihr Udo Venema

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'U. Venema'.



Vorspeisen

- | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1 | Bayrische Laugenbrezel
mit Butter <small>A1a, A7</small> | 2,50 € |
| 2 | Salatteller vom Bufett zum selbst
zusammenstellen mit diversen
Dressings und gerösteten Kernen | 4,50 € |
| 3 | Frisches Treberbrot im Körbchen
mit Schmalz und Kräuterquark
<small>A1a, A7</small> | 4,80 € |
| 4 | Emder Aalrauch Matjesfilet
auf Schwarzbrot mit Butter und
Zwiebelringen
<small>A1a, A1b, A7, 2</small> | 10,80 € |

Was auf die Löffel

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 10 | Hühnersuppe nach „Omas Art“
mit Eierstich, Gemüsestreifen,
Spargelstückchen und Brot
<small>A3, A7</small> | 4,20 € |
| 11 | Tomatencremesuppe
mit Kräutern, Sahnehaube und Brot
<small>A1a, A7, A9</small> | 5,20 € |
| 12 | Krabbencremesuppe
mit Sahnehaube, dazu Brot
<small>A2, A4, A7</small> | 6,50 € |



Salate & Vegetarisches

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 20 | Gebackener Camembert mit
Preiselbeeren, gefüllter Pfirsich, auf
Toast <small>A1a, A7</small> | 9,80 € |
| 21 | Bunter Gemüseteller „Mediterran“
in Kräuterbutter geschwenkt mit
Kartoffelröstis <small>A1a, A7</small> | 12,50 € |
| 22 | Großer Salatteller mit verschiedenen
Dressings dazu gebratene Hähnchen-
streifen und Champignons <small>A1a, A7</small> | 14,50 € |
| 23 | Gemüsebratlinge an Thai-Currysauce
dazu gebackene vegetarische
Frühlingsröllchen <small>A1a, A7</small> | 14,50 € |

Flammkuchen

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 30 | Flammkuchen „Klassisch“
mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln
und Cherrytomaten
<small>A1a, A7</small> | 9,50 € |
| 31 | Flammkuchen „Thunfisch“
mit Crème fraîche, Zwiebeln, Käse
und Rucola <small>A1a, A7</small> | 11,50 € |
| 32 | Flammkuchen „Veggie“
mit Crème fraîche, Zwiebeln, Gemüse-
würfel und Tomaten <small>A1a, A7</small> | 12,50 € |
| 33 | Flammkuchen „Räucherlachs“
mit mediterranem Gemüse, Räucher-
lachs und Käse <small>A1a, A4, A7</small> | 13,50 € |



Deftiges & Brotzeiten

- 40 | **Strammer Max** mit Ammerländer
Würfelschinken auf Treberbrot mit
Spiegelei und Gewürzgurke
A1a, A7 11,50 €
- 41 | **Abbehauser Currywurst**
mit Pommes frites und kleiner
Salatgarnitur A1a, A7, 2, 3 8,90 €
- 42 | **Bayrischer Wurstsalat**
pikant gewürzt mit Gewürzgurke,
Zwiebeln und Brotkorb A1a, A7 9,90 €
- 43 | **Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“**
in pikanter Sauce mit Äpfeln, Gurken
und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
A3, A4, A7 13,80 €
- 44 | **Brauhaus Vesperplatte**
verschiedene Wurst- und Käse-
spezialitäten, dazu Brot und Butter
A1a, A7, 2 12,50 €
- 45 | **Damentoast**
Drei Schweinemedallions, gegrillt auf
Toast mit gefülltem Pfirsich
A1a, A7 14,50 €
- 46 | **Herrentoast**
Drei Schweinemedallions, gegrillt auf
Toast mit Champignons, Zwiebeln
A1a, A7 16,50 €

Brauhaus Klassiker

- 50 | **Hausmacher Sülze**
mit Zwiebelringen, Remouladensauce
und Bratkartoffeln A1a, A3, A7, 2, 3 9,90 €
- 51 | **Nürnberger Bratwürstchen**
auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln
und Sauce A1a, A3, A4, A7 10,80 €
- 52 | **Bayrischer Leberkäse**
gebraten, mit Sauerkraut, Spiegelei
und Bratkartoffeln 2, 3 12,50 €
- 53 | **Braumeisterteller**
Fleischpflanzerl, Leberkäse,
Bratwürstchen, dazu Sauerkraut und
Bratkartoffeln
A1a, A3, A9, A10 14,90 €
- 54 | **Hähnchenbrust „Bombay“**
gebraten, an Currysauce mit Ananas
und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-
kroketten
A1a, A3, A7 14,80 €
- 55 | **„Sudkessel Topf“**
Drei gegrillte Schweinemedallions mit
buntem Gemüse, Rahmchampignons
und Bratkartoffeln
A1a, A3, A7 19,50 €

Fischgerichte im Brauhaus

- 60 | **„Knusperlis“**
Seelachsstreifen in pikanter
Brauhauspanade mit Remouladen-
sauce und Kartoffelsalat
A1a, A3, A7, 2, 3 16,50 €
- 61 | **Gebratenes Schollenfilet**
mit krossem Bacon, Bratkartoffeln
und Salat vom Buffet A1a, A3, A7, A4 19,50 €
- 62 | **Rotbarschfilet gebraten**
mit Krebsauce, Bratkartoffeln und
Salat vom Buffet A1a, A7 19,90 €



Brauhaus Schnitzelparade

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 70 | Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Salat
vom Buffet A1a, A3, A7 | 12,90 € |
| 71 | Schweineschnitzel „Ungarische Art“
mit Paprikasauce und Pommes frites
und Salat vom Buffet A1a, A7, A9 | 15,80 € |
| 72 | Schweineschnitzel „Curry Style“
mit fruchtiger Currysauce, Ananas,
Preiselbeeren und Kartoffelkroketten
und Salat vom Buffet A1a, A7, A3 | 15,80 € |
| 73 | Brauhauschnitzel
mit geschmorten Champignons und
Zwiebeln, dazu Pommes frites und
Salat vom Buffet A1a, A7, A3 | 17,50 € |
| 74 | Mühlenschnitzel
mit gebratenen Baconscheiben,
Spiegelei und Bratkartoffeln
und Salat vom Buffet A1a, A3, 2, 3 | 18,50 € |
| 75 | „Berner Sahneschnitzel“ mit
Champignons in holländischer Rahm-
sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat
vom Buffet A1a, A7, A3 | 18,50 € |



Die Wochenknüller

Dienstag

- | | |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Halbes Hähnchen
mit Pommes frites A1a, A7 | 8,90 € |
|-----------------------------------------------------|--------|

Mittwoch

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Schweinshaxe aus der Region,
kross gebraten mit Sauerkraut, Kartoffel-
klößen, Sauce und Senf
A1a, A7 | 15,90 € |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

Donnerstag

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| BBQ Spare Ribs
in würziger Marinade gebraten mit
verschiedenen Dips, dazu Treberbrot oder
Pommes frites
A1a, A7 | 19,80 € |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

Freitag

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Fischplatte „Nautilust“
Verschiedene gebratene Fischfilets
auf geschmortem Gemüse
mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet
A1a, A3, A4, A7 | 17,90 € |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

Sonntag

- Verschiedene Burger und Pizzen am Abend





Süßes Finale

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 81 | Marillenknödel mit Vanilleeis, Aprikosen-Marmelade und Puderzucker
A1a, A7 | 6,50 € |
| 82 | Rote Grütze mit Vanille Eis
A3, A7 | 6,50 € |

Familien-Menüs

Immer an Sonn- und Feiertagen
zwischen 12 und 14 Uhr

Vorspeise

Hühnersuppe mit Eierstich und Hühnerfleisch A3, A9

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 301 | Hähnchenbrust
mit Currysauce, Kroketten und Salat vom Büfett A1a, A7 | 15,90 € |
| 303 | Schnitzel vom Jungschwein
mit Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat vom Büfett A1a, A3, A7 | 15,90 € |
| 305 | Limandenfilet gebraten
mit Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat vom Büfett A1a, A3, A4 | 16,90 € |
| 307 | Rinderroulade geschmort
dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
A1a, A10, 21 | 16,90 € |

Nachspeise

Vanilleeis mit Kirschen und Sahne
A1a, A3, A4

Auszug aus unserem Eisparadies

Vanille, Schoko, Stracciatella, Exotic-Passionsfrucht,
Joghurt-Orange, Heidelbeere, Malaga, Amarena
Pistazie 100 %, Himbeere, Griechischer Joghurt mit
Honig, Kokos, Erdbeere, Toffee, Banane, Schoko-
Minze, Eierpunsch, Walnuss-Feige

Erfragen Sie die aktuellen Sorten bei
unserem Servicepersonal.



STÄNDIG
WECHSELNDE
EISSORTEN
JETZT
PROBIEREN!

Allergene

- A1 Glutenhaltiges Getreide
- A1a Weizen - wie Dinkel
- A1b Roggen
- A1c Gerste
- A1d Hafer- oder Hybridstämme
- A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- A3 Eier und Eierzeugnisse
- A4 Fisch und Fischerzeugnisse
- A5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- A6 Soja und Sojaerzeugnisse
- A7 Milch und Milcherzeugnisse
- A8 Schalenfrüchte
- A8a Schalenfrüchte / Haselnüsse
- A8b Schalenfrüchte / Walnüsse
- A8c Schalenfrüchte / Mandeln
- A8d Schalenfrüchte / Paranüsse
- A8e Schalenfrüchte / Pistazien
- A8f Schalenfrüchte / Pinienkerne
- A9 Sellerie und Sellereierzeugnisse
- A10 Senf und Senferzeugnisse
- A11 Sesam und Sesamerzeugnisse
- A12 Schwefeldioxid und Sulfite
- A13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- A14 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin
- 15 hergestellt unter Verwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja
- 16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Nitritpökelsalz
- 17 Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat, Konservierungsmittel
- 18 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
- 19 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, Süßungsmittel, Phenylalaninquelle
- 20 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 21 mit Alkohol

Appetizers

- | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1 | Bavarian „Laugenbrezel“
with butter <small>A1a, A7</small> | 2,50 € |
| 2 | Custom salad bowl
put together your own salad
from the buffet | 4,50 € |
| 3 | Fresh draff bread
with lard and herb quark
<small>A1a, A7</small> | 4,80 € |
| 4 | Smoked matie young herring
on black bread with butter and
onion rings
<small>A1a, A1b, A7, 2</small> | 10,80 € |

Soups

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 10 | Grandma's chicken soup
with custard royale, veggie stripes,
asparagus and bread on the side
<small>A3, A7</small> | 4,20 € |
| 11 | Tomato cream soup
with herbs, cream topping and bread
on the side <small>A1a, A7, A9</small> | 5,20 € |
| 12 | Shrimp cream soup
with smoked salmon, cream topping
and bread on the side <small>A2, A4, A7</small> | 6,50 € |



Salads & vegetarian dishes

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 20 | Baked Camembert cheese with
cranberries and filled peach on toast
<small>A1a, A7</small> | 9,80 € |
| 21 | Veggie platter „Mediterranean“
fried in herb butter with hash
browned potato <small>A1a, A7</small> | 12,50 € |
| 22 | Mixed salad with different dressing
options, fried chicken breast slices and
mushrooms <small>A1a, A7</small> | 14,50 € |
| 23 | Veggie patty with Thai curry sauce
and baked vegetarian spring rolls
<small>A1a, A7</small> | 14,50 € |

Tarte flambée

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 30 | Tarte flambée „classic“
with crème fraîche, bacon, onions and
cherry tomatoes
<small>A1a, A7</small> | 9,50 € |
| 31 | Tarte flambée „tuna“
with crème fraîche, onions, cheese and
arugula salad <small>A1a, A7</small> | 11,50 € |
| 32 | Tarte flambée „veggie“
with crème fraîche, onions, diced
vegetables and tomatoes <small>A1a, A7</small> | 12,50 € |
| 33 | Tarte flambée „smoked salmon“
with Mediterranean vegetables,
smoked salmon and cheese <small>A1a, A4, A7</small> | 13,50 € |



Something Hearty

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 40 | „Strammer Max“ – diced Ammerländer ham on draff bread with egg sunny side up and pickles
<small>A1a, A7</small> | 11,50 € |
| 41 | Currywurst „Abbehausen“ with french fries and small salad garnish <small>A1a, A7, 2, 3</small> | 8,90 € |
| 42 | Bavarian sausage salad well seasoned, with cucumber, onion and bread <small>A1a, A7</small> | 9,90 € |
| 43 | Smoked matie young herring fillet „Hausfrauen Art“ in savory sauce with apples, cucumber and onions, paired with fried potatoes <small>A3, A4, A7</small> | 13,80 € |
| 44 | Snack dish „Brauhaus“ with sausage and cheese specialties, fresh bread and butter
<small>A1a, A7, 2</small> | 12,50 € |
| 45 | „Damentoast“
Three pork medallions, grilled on toast with filled peach
<small>A1a, A7</small> | 14,50 € |
| 46 | „Herrentoast“
Three pork medallions, grilled on toast with mushrooms and onions
<small>A1a, A7</small> | 16,50 € |

Brauhaus Klassiker

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 50 | Homemade aspic with onion rings, fried potatoes and remoulade
<small>A1a, A3, A7, 2, 3</small> | 9,90 € |
| 51 | Nürnberger Bratwurst with sauerkraut, fried potatoes and sauce
<small>A1a, A3, A4, A7</small> | 10,80 € |
| 52 | Bavarian „Leberkäse“ , fried, with egg sunny side up, sauerkraut and fried potatoes <small>2, 3</small> | 12,50 € |
| 53 | „Braumeisterteller“
Meat balls, meatloaf and sausages with sauerkraut and fried potatoes
<small>A1a, A3, A9, A10</small> | 14,90 € |
| 54 | Chicken breast „Bombay“ fried, with curry sauce, pineapple and cranberries, paired with croquettes
<small>A1a, A3, A7</small> | 14,80 € |
| 55 | Stockpot „Sudkessel Topf“
Three grilled pork medallions with veggies, cream mushrooms and fried potatoes
<small>A1a, A3, A7</small> | 19,50 € |

Brauhaus fish dishes

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 60 | „Knusperlis“
Pollock strips in savory breadcrumb coating „Brauhaus-style“ with remoulade sauce and potato salad
<small>A1a, A3, A7, 2, 3</small> | 16,50 € |
| 61 | Fried plaice fillet with crispy bacon and fried potatoes
<small>A1a, A3, A7, A4</small> | 19,50 € |
| 62 | Fried redfish fillet with crab sauce and fried potatoes
<small>A1a, A7</small> | 19,90 € |



Brauhaus Schnitzel

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 70 | Pork Schnitzel „Vienna style“
with french fries and salad from the buffet <small>A1a, A3, A7</small> | 12,90 € |
| 71 | Sirloin Schnitzel „Hungarian style“
with bell pepper sauce and french fries and salad from the buffet <small>A1a, A7, A9</small> | 15,80 € |
| 72 | Pork Schnitzel „curry style“
with fruity curry sauce, pineapple, cranberries and croquettes and salad from the buffet <small>A1a, A7, A3</small> | 15,80 € |
| 73 | Brauhaus schnitzel
pork schnitzel with fried mushrooms, onions and french fries and salad from the buffet <small>A1a, A7, A3</small> | 17,50 € |
| 74 | Mühlenschnitzel
served with hearty fried potatoes, fried bacon slices, egg sunny side up and salad from the buffet <small>A1a, A3, 2, 3</small> | 18,50 € |
| 75 | Berner cream Schnitzel
with mushrooms in Dutch cream sauce, fried potatoes and salad from the buffet <small>A1a, A7, A3</small> | 18,50 € |



Weekly hits

Tuesday

- | | |
|------------------------------------------|--------|
| Half a chicken | 8,90 € |
| with french fries <small>A1a, A7</small> | |

Wednesday

- | | |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| Pork knuckle from the region, | 15,90 € |
| fried crispy, with sauerkraut, potato dumplings, sauce an mustard | |
| <small>A1a, A7</small> | |

Thursday

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| BBQ Spare Ribs | 19,80 € |
| in spicy marinade, fried, served with various dips and draff bread or french fries | |
| <small>A1a, A7</small> | |

Friday

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Fish platter „Nautilust“ | 17,90 € |
| various fried fish fillets on braised vegetables, with fried potatoes and salad from the buffet | |
| <small>A1a, A3, A4, A7</small> | |

Sunday

- Evening meal: various burgers and pizzas





Desserts

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 81 | Apricot dumplings with vanilla ice cream, apricot marmelade and powdered sugar A1a, A7 | 6,50 € |
| 82 | Panna Cotta with raspberry sauce
Dessert served in a mason jar A7 | 6,50 € |
| 83 | Bavarian creme
Marinated apricots, pistacio crumble and chocolate ice cream
A3, A7, A8e | 6,50 € |

Family menus

Every Sunday and on public holidays
between 12pm and 2pm

Appetizer

Chicken soup with custard royale
and chicken A3, A9

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 301 | Chicken breast
with curry sauce, croquettes and salad
from the buffet A1a, A7 | 15,90 € |
| 303 | Schnitzel of young pig
with cream sauce, fried potatoes and
salad from the buffet A1a, A3, A7 | 15,90 € |
| 305 | Roasted lemon sole
with boiled potatoes, butter sauce and
salad from the buffet A1a, A3, A4 | 16,90 € |
| 307 | Braised beef roulade
with red cabbage and boiled potatoes
A1a, A10, 21 | 16,90 € |

Dessert

Vanilla ice cream with cherries and
whipped cream A1a, A3, A4

Excerpt from our ice cream selection

Vanilla, Chocolate, Stracciatella, Exotic-Passion fruit, Yoghurt Orange, Blueberry, Malaga, Amarena, Pistachio (100%), Raspberry, Greek yogurt with honey, Coconut, Strawberry, Toffee, Banana, Chocolate Mint, Eggnog, Walnut Fig

Our staff is happy to tell you the currently served ice cream varieties



REGULARLY
CHANGING
VARIETIES
TRY THEM
NOW!

Allergens

- A1 Cereals containing gluten
- A1a Cereals containing gluten / Wheat
- A1b Cereals containing gluten / Rye
- A1c Cereals containing gluten / Barley
- A1d Cereals containing gluten / Oat
- A2 Crustaceans or products thereof
- A3 Eggs or products thereof
- A4 Fish or products thereof
- A5 Peanuts or products thereof
- A6 Soybeans or products thereof
- A7 Milk or products thereof (incl. Lactose)
- A8 Nuts or products thereof
- A8a Nuts or products thereof / Hazelnuts
- A8b Nuts or products thereof / Walnuts
- A8c Nuts or products thereof / Almonds
- A8d Nuts or products thereof / Brazil nuts
- A8e Nuts or products thereof / Pistachios
- A8f Nuts or products thereof / Pine nuts
- A9 Celery or products thereof
- A10 Mustard or products thereof
- A11 Sesame seeds or products thereof
- A12 Sulphur Dioxide or products thereof
- A13 Lupin or products thereof
- A14 Molluscs or products thereof

Declarable additives

- 1 with coloring agent
- 2 with preserving agent
- 3 with antioxidant
- 4 with flavour enhancer
- 5 sulphurized
- 6 blackened
- 7 with phosphate
- 8 with milk protein
- 9 contains caffeine
- 10 contains quinine
- 11 with sweeteners
- 12 contains a phenylalanine source
- 13 waxed
- 14 with taurine
- 15 produced using vegetable oil from genetically modified soy
- 16 with flavor enhancer, antioxidant, nitrite curing salt
- 17 flavor enhancer, antioxidant, phosphate, preservative
- 18 with coloring agent, antioxidant, contains caffeine
- 19 with coloring agent, antioxidant, caffeine, sweetener, phenylalanine source
- 20 may have a laxative effect if consumed in excess
- 21 with alcohol

Butjenter Zwickel 4,7 %

.....

Naturtrübe Brauspezialität. Mit feinstem	2202	0,3 l	3,20 €
Aromahopfen veredelt! Sorte Pils,	2204	0,5 l	4,30 €
Stammwürze 11,4 % Plato, untergärig	2205	Maß	8,50 €



Butjenter Gold 5,5 %

.....

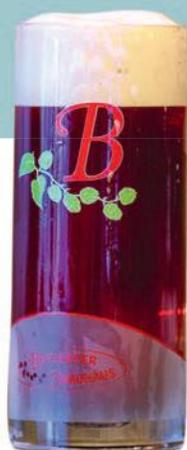
Bernsteinfarbiges süffiges Landbier, mit	2212	0,3 l	3,20 €
Aroma & Bitterhopfen, Sorte Märzen,	2214	0,5 l	4,30 €
Stammwürze 13,2 % Plato, untergärig	2215	Maß	8,50 €



Morseer Mühlenweizen 5,2 %

.....

Frisches bayrisches Weizenbier	2281	0,3 l	3,20 €
Sorte Weizen, Stammwürze 12,5 %	2282	0,5 l	4,30 €
obergärig	2285	Maß	8,50 €



Butjenter Friesenhauptling 4,9 %

.....

Nach bayrischer Art, Friesisch gebraut	2242	0,3 l	3,70 €
Stammwürze 12,9 % Plato	2244	0,5 l	4,90 €
Sorte Bayrisch Dunkel	2245	Maß	9,50 €



Saisonale Spezialsorten

z.B. Weser Strandgut 5,1 %

Naturtrübe, obergärige Bierspezialität, Kalthopfung mit US-Aromahopfen „Jarrylo“

oder Hopfen-grün 5,1 %

„Zwickel“ Spezial Edition – Naturtrübe Bierspezialität.

Alle Biersorten gibt es auch zum Mitnehmen!



Alkoholfreie Biere aus der Flasche

2960	Vita Malz	0,33 l	3,20 €
2961	Krombacher 0,0 Prozent Pils	0,33 l	3,20 €
2962	Krombacher 0,0 Prozent Radler	0,33 l	3,20 €
2963	Krombacher 0,0 Grapefruit Weizen Mix	0,33 l	3,20 €
2972	Krombacher 0,0 Prozent Weizen	0,5 l	4,30 €

Alkoholfreie Getränke gezapft

2021	Coca Cola	0,3 l	2,50 €
2023	Coca Cola	0,5 l	3,70 €
2026	Coca Cola light	0,3 l	2,50 €
2028	Coca Cola light	0,5 l	3,70 €
2031	Coca Cola Zero	0,3 l	2,50 €
2033	Coca Cola Zero	0,5 l	3,70 €
2036	Sprite	0,3 l	2,50 €
2038	Sprite	0,5 l	3,70 €
2041	Fanta	0,3 l	2,50 €
2043	Fanta	0,5 l	3,70 €
2046	Spezi	0,3 l	2,50 €
2048	Spezi	0,5 l	3,70 €

Alkoholfreies aus der Flasche

2901	Fassbrause Rhabarber	0,33 l	3,00 €
2902	Fassbrause Zitrone	0,33 l	3,00 €
2903	Fassbrause Holunder	0,33 l	3,00 €
2904	Fassbrause Schwarze Johannisbeere	0,33 l	3,00 €
2905	Fassbrause Cola & Orange	0,33 l	3,00 €
2906	Fassbrause Mango	0,33 l	3,00 €

Bitterlimonaden

2051	Bitter Lemon	0,3 l	2,50 €
2053	Bitter Lemon	0,5 l	3,70 €
2056	Tonic Wasser	0,3 l	2,50 €
2058	Tonic Wasser	0,5 l	3,70 €
2061	Ginger Ale	0,3 l	2,50 €
2063	Ginger Ale	0,5 l	3,70 €

Weitere alkoholfreie Getränke

2001	Tafelwasser	0,3 l	2,20 €
2003	Tafelwasser	0,5 l	3,50 €
2004	Tönisteiner naturell	0,2 l	2,50 €
2005	Tönisteiner naturell	0,7 l	6,00 €
2006	Tönisteiner medium	0,2 l	2,50 €
2007	Tönisteiner medium	0,7 l	6,00 €
2010	Tönisteiner classic	0,2 l	2,50 €
2017	Tönisteiner classic	0,7 l	6,00 €



Saftschorlen

2071	Apfelsaftschorle	0,3 l	2,50 €
2073	Apfelsaftschorle	0,5 l	3,70 €
2076	Orangensaftschorle	0,3 l	2,50 €
2078	Orangensaftschorle	0,5 l	3,70 €
2081	Maracujasaftschorle	0,3 l	2,50 €
2083	Maracujasaftschorle	0,5 l	3,70 €
2086	Traubensaftschorle	0,3 l	3,00 €
2088	Traubensaftschorle	0,5 l	4,00 €
2091	Rhabarbersaftschorle	0,3 l	3,00 €
2093	Rhabarbersaftschorle	0,5 l	4,00 €
2096	Kirschschorle	0,3 l	3,00 €
2098	Kirschschorle	0,5 l	4,00 €

Fruchtig & Prickelnd

2330	Campari Orange	0,2 l	4,50 €
2331	Bruno – Rhabarbergeschmack	0,2 l	5,00 €
2332	Hugo der Sommerdrink	0,2 l	5,00 €
2333	LILET Wild Berry	0,2 l	6,00 €
2334	KIR Royal	0,2 l	6,00 €
2335	Aperol Spritz	0,2 l	6,00 €
2337	Schwarzer Hugo	0,2 l	6,00 €
2338	Gin Chilla – probieren geht über	0,2 l	7,00 €

Fruchtsäfte & Nektare

2131	Apfelsaft	0,3 l	2,50 €
2133	Apfelsaft	0,5 l	3,70 €
2136	Orangensaft	0,3 l	2,50 €
2138	Orangensaft	0,5 l	3,70 €
2141	Traubensaft rot 100 % Frucht	0,3 l	3,50 €
2143	Traubensaft rot 100 % Frucht	0,5 l	4,50 €
2146	Schwarze Johannisbeere Nektar	0,3 l	3,50 €
2148	Schwarze Johannisbeere Nektar	0,5 l	4,50 €
2151	Maracuja Nektar	0,3 l	3,50 €
2153	Maracuja Nektar	0,5 l	4,50 €
2156	Sauerkirsche Nektar	0,3 l	3,50 €
2158	Sauerkirsche Nektar	0,5 l	4,50 €
2161	Bananen Nektar	0,3 l	3,70 €
2163	Bananen Nektar	0,5 l	4,80 €
2166	KIBA / Banane mit Kirschschorle	0,3 l	3,70 €
2168	KIBA / Banane mit Kirschschorle	0,5 l	4,80 €



Fragen Sie nach unserer umfangreichen
Cocktailkarte mit alkoholischen und
alkoholfreien Cocktails!

Schnäpse 2 cl

2401	Weizenkorn	32 % vol.	1,60 €
2406	Alter Hullmann	32 % vol.	2,20 €
2410	Apfel mit Wodka	15 % vol.	1,60 €
2412	Waldmeister mit Wodka	15 % vol.	1,60 €
2413	Pflaume mit Wodka	15 % vol.	1,60 €
2414	Maracuja mit Wodka	15 % vol.	1,60 €
2415	Berliner Luft	18 % vol.	1,80 €
2416	Hubertus Minze	18 % vol.	1,60 €
2417	Hubertus Johannisbeere	15,3 % vol.	1,60 €
2422	Hallertauer Hopfengold	56 % vol.	3,00 €
2430	Kräuter Frieze (Haus Schnaps)	32 % vol.	2,00 €
2432	Doornkaat	38 % vol.	2,00 €
2433	Bommerlunder	38 % vol.	2,20 €
2441	Malteser	38 % vol.	2,20 €
2442	Jubiläumsaquavit	40 % vol.	2,50 €
2443	Linie Aquavit	41,5 % vol.	2,50 €
2452	Jägermeister	35 % vol.	2,20 €
2453	Kümmerling	35 % vol.	2,20 €
2456	Fernet Menta	28 % vol.	2,50 €
2457	Fernet Branca	39 % vol.	2,50 €
2458	Gammel Dansk	38 % vol.	2,50 €
2459	Averna	29 % vol.	2,50 €
2460	Ramazotti	30 % vol.	2,50 €
2464	Mariacron	36 % vol.	2,00 €
2466	Asbach	36 % vol.	2,50 €
2467	Metaxa 5 Sterne	38 % vol.	2,50 €
2468	Metaxa 7 Sterne	38 % vol.	3,00 €
2469	Osborne 103	30 % vol.	2,20 €
2470	Veterano	30 % vol.	2,20 €
2471	Remy Martin	40 % vol.	5,00 €
2472	Martell	40 % vol.	5,00 €
2476	Hennessy	40 % vol.	5,00 €
2478	Carlos Primero	40 % vol.	5,00 €
2482	Amaretto	20 % vol.	2,00 €
2486	Bailey's	17 % vol.	2,50 €
2504	Sambuca Molinari	40 % vol.	2,40 €
2505	Sambuca Caffè	32 % vol.	2,40 €
2524	Friesengeist	56 % vol.	3,00 €
2525	Bullenschluck	43 % vol.	3,00 €
2530	Celini Riserva	38 % vol.	3,50 €
2534	Grappa Vecchia Nonino	41 % vol.	3,50 €
2535	Grappa Sarpa	40 % vol.	5,00 €
2536	Gappa Scavi & Ray	40 % vol.	5,00 €

Weine

2701	Weinschorle lieblich	0,2 l	4,80 €
2702	Weinschorle trocken	0,2 l	4,80 €
2705	Grauer Burgunder	0,2 l	5,50 €
2707	Mosel mild	0,2 l	5,50 €
2709	Rheinhessen lieblich	0,2 l	5,50 €
2712	Rheinhessen trocken	0,2 l	5,50 €
2717	Weißherbst halbtrocken	0,2 l	5,50 €
2710	Dornfelder halbtrocken	0,2 l	5,50 €
2723	Niebelungenglut lieblich	0,2 l	4,80 €
2725	Merlot Villa Rocca trocken	0,2 l	6,00 €

Sekt & Prosecco

2352	Hausmarke	0,1 l	4,00 €
2361	Hausmarke	0,7 l	19,50 €
2341	Prosecco Valdo Extra dry Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen	0,1 l	5,00 €
2342	Prosecco Valdo Rose Fein blumig, mit intensivem Himbeerduft	0,1 l	5,00 €
2345	Prosecco Valdo Extra dry Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen	0,7 l	24,50 €
2346	Prosecco Valdo Rose Fein blumig mit intensivem Himbeerduft	0,7 l	24,50 €



Longdrinks

Alle Longdrinks servieren wir mit 4 cl Alkohol

12851	Charly	3,00 €
12853	Bacardi Cola	4,50 €
12854	Bacardi Oakheart Cola	4,50 €
12856	Veterano Cola	4,50 €
12860	Pernod Cola	4,50 €
12861	Gordons Dry Gin Tonic	4,50 €
12862	Nor Gin Tonic	9,50 €
12863	Jim Beam Cola	5,00 €
12864	Ballantine's Cola	5,00 €
12865	Jack Daniels Cola	6,50 €
12866	Wodka Gorbatschow mit Lemon	4,50 €
12894	Havanna Cola	4,50 €
12895	Captain Morgan Cola	4,50 €

Edle Brände & Geiste 2 cl

2540	Scheibel Obstbrand	40 % vol.	2,50 €
2541	Scheibel Kirschwasser	43 % vol.	3,00 €
2542	Scheibel Himbeergeist	41 % vol.	3,00 €
2543	Scheibel Williams Birne	40 % vol.	3,00 €
2544	Scheibel altes Pflümle	43 % vol.	3,00 €
2545	Scheibel Mirabelle	43 % vol.	3,00 €
2546	Scheibel Moorbirne	40 % vol.	5,00 €
2561	Ziegler Obstbrand	43 % vol.	4,00 €
2562	Ziegler Sauerkirsche	43 % vol.	5,00 €
2563	Ziegler Williams Birne	43 % vol.	5,00 €
2564	Ziegler Wald – Himbeere	43 % vol.	5,00 €
2570	Ziegler Wildkirsche No. 1	43 % vol.	9,00 €
2571	Dirker Haselnuss	40 % vol.	5,00 €
2572	Dirker Waldhimbeergeist	40 % vol.	5,00 €
2573	Dirker Wacholder	40 % vol.	5,00 €
2575	Dirker Walnussgeist	45 % vol.	6,00 €
2576	Dirker Mandelgeist	40 % vol.	6,00 €
2578	Dirker Rosenapfel	40 % vol.	6,00 €

Edle Brände aus den Alpen

Diese edlen Brände servieren wir in einem **mundgeblasenen Glas**, von Hand des Kufsteiner Glaskünstler Patrik Winkler in seiner Tiroler Werkstatt gefertigt. Genippt und nicht gekippt! Die Größe ist mit einem Füllvermögen von 2 cl bewusst klein bemessen, denn diese Brände schmecken aufgrund ihrer Aromenfülle auch schon in kleinen Mengen.

2585	Rochelt erlesener Genuss – Wildpflaume	50 % vol.	17,00 €
2586	Rochelt Baseler Kirsche	50 % vol.	24,50 €
2587	Rochelt Williams Birne	50 % vol.	24,50 €
2588	Rochelt Wachauer Marille	50 % vol.	29,50 €





Kleine Gin-Kunde

Als britische Soldaten im 17. Jahrhundert während des 30-jährigen Krieges in Holland kämpften, entdeckten sie den Genever, ein Destillat aus Wacholderbeeren.

Mit dem „Dutch Courage“ tranken sie sich Mut an. Sie brachten das Getränk mit in ihre Heimat, wo man eine Leidenschaft für den niederländischen Nationalbrand entwickelte – den die Engländer kurz „Gin“ nannten – und begann diesen fortan selbst herzustellen.



Unser kleines Angebot besonderer Gin-Sorten *Alle Gin-Getränke, 4 cl Gin mit passendem Tonic als Longdrink auf Eis*

2600	The Botanist	4 cl	7,50 €
12600	46 % vol. Genuss Tipp: Tree Mediterranean Tonic	Gin & Tonic	10,00 €
2601	Berliner Brandstifter	4 cl	7,50 €
12601	43,3 % vol. Genuss Tipp: Thomas Henry Tonic Water	Gin & Tonic	10,00 €
2602	Sea Shepherd Gin	4 cl	8,00 €
12602	46 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €
2603	Garnish Island Gin	4 cl	6,00 €
12603	46 % vol.	Gin & Tonic	8,00 €
2604	Teerenpeli Pyy Gin	4 cl	9,50 €
12604	45 % vol.	Gin & Tonic	12,00 €
2605	Gin del Professore Crocodile	4 cl	7,00 €
12605	45 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €
2606	Bulldog London Dry Gin	4 cl	6,00 €
12606	40 % vol.	Gin & Tonic	8,00 €
2607	AVVA Scottish Gin	4 cl	8,00 €
12607	43 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €
2608	Barra Atlantic Gin	4 cl	8,00 €
12608	46 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €
2609	Crossbill Highland Dry Gin	4 cl	8,00 €
12609	43,8 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €

2610	Lussa Gin – Isle Of Jura	4 cl	8,00 €
12610	42 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €
2611	Malfy Gin – Con Arancia	4 cl	7,00 €
12611	41 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €
2612	Malfy Gin – Con Limone	4 cl	7,00 €
12612	41 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €
2613	BOAR Premium Dry Gin	4 cl	10,00 €
12613	43 % vol.	Gin & Tonic	12,50 €
2614	BOAR Blackforest	4 cl	12,50 €
12614	Black Edition Premium Dry Gin 49,9 % vol. Genuss Tipp: Fentimans Premium Indian Tonic	Gin & Tonic	16,50 €
2615	Gin Sul	4 cl	9,50 €
12615	43 % vol.	Gin & Tonic	12,00 €
2616	Monkey Schwarzwald Dry Gin	4 cl	10,00 €
12616	47 % vol.	Gin & Tonic	12,50 €
2617	Tanqueray Rangpur Gin	4 cl	7,00 €
12617	41,3 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €
2618	Tanqueray Flor de Sevilla	4 cl	7,00 €
12618	Distilled 41,3 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €

Unser kleines Angebot besonderer Gin-Sorten

Alle Gin-Getränke, 4 cl Gin mit passendem
Tonic als Longdrink auf Eis

2619	Windspiel Premium Dry	4 cl	11,00 €
12619	47 % vol.	Gin & Tonic	13,50 €
2620	Brockmans Gin	4 cl	7,50 €
12620	40 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2621	Jinzu Gin	4 cl	7,50 €
12621	41,3 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2622	Gin Mare	4 cl	8,00 €
12622	42,7 % vol.	Gin & Tonic	10,50 €
2623	The Duke Gin	4 cl	7,00 €
12623	43 % vol.	Gin & Tonic	9,50 €
2624	Nor Gin Regionale Spezialität	4 cl	7,00 €
12624	43 % vol. Genuss Tipp: Goldberg Tonic	Gin & Tonic	9,50 €
2625	Darnley's View	4 cl	7,50 €
12625	42,7 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €
2627	Darnley's London Dry	4 cl	7,50 €
12627	42,7 % vol.	Gin & Tonic	10,00 €

“

Prämierter Gin aus der Region

Gleich mehrere Gin-Sorten kommen aus der unmittelbaren Umgebung. Der NOR GIN sorgt mit seinen nordischen Botanicals wie dem „Queller“, einer besonderen Pflanze aus dem Wattenmeer, für einen unverwechselbaren Geschmack.

Der NOR GIN wurde schon vielfach international prämiert. Auch der „Enthusiast“ Gin kommt aus der Region – Kilian und Jörg Eilers stellen ihn in Handarbeit in der heimischen Garage in Langen her, inspiriert von der Vielfaltigkeit der Erde und Tiefe der Meere.

Heiße Getränke

2801	Tasse Kaffee	2,00 €
2802	Pott Kaffee	2,80 €
2803	Kännchen Kaffee	3,90 €
2804	Große Kanne Kaffee	12,00 €
2831	Glas Ostfriesentee	2,40 €
2833	Kännchen Tee auf Stövchen	4,20 €
2834	Große Kanne Tee	12,00 €
2812	Cappuccino	2,80 €
2813	Espresso	1,90 €
2814	Doppelter Espresso	3,20 €
2815	Milchkaffee	3,00 €
2816	Latte Macchiato	3,20 €
2808	Heiße Schokolade im Becher	3,30 €
2823	Glühwein	3,50 €
2824	Grog	4,50 €
2825	Eisbrecher (von Glühwein + Rum)	4,90 €





Bier aus Norddeutschland? Und was für welches!

Unser erfahrener Braumeister Andreas Christiani weiß genau, worauf es beim Bierbrauen ankommt. Der staatlich geprüfte Brautechniker sowie Brau- und Malzmeister hat einige internationale Erfahrungen gesammelt. Er war unter anderem in Kamerun, Kanada, China und Indien tätig. Bei uns hat er die vier Sorten Zwickel, Gold, Mühlenweizen und Friesenhauptling kreiert. Auch die leckeren Saisonbiere tragen seine Handschrift.

Zur Herstellung von Bier sind vier Rohstoffe erforderlich: Gerste, Hopfen, Wasser und Hefe. Die Qualität dieser Rohstoffe übt einen maßgeblichen Einfluss auf die Qualität der hergestellten Erzeugnisse aus. Aus diesem Grund verwenden wir ausschließlich Rohstoffe der höchsten Güte.

Das Herz unserer Gasthausbrauerei ist das sichtbare kleine Sudwerk, das im Gastraum attraktiv positioniert ist. Dadurch wird der Gastraum zu einem besonderen Erlebnis für jeden Bierliebhaber, aber auch für anders interessierte Gäste. Wenn Sie mehr über unser Brauhaus und unser Saisonbier im Herbst erfahren möchten, blättern Sie gerne weiter.



HOCHWERTIGE PRODUKTE
DIREKT VON UNSEREM HOF

von
nebenan



Gesunde Produkte direkt aus dem Dorf - Bei unseren Speisen und Getränken setzen wir zum Großteil auf Produkte von unserem Hof oder aus der Region. Unsere 100 freilaufenden Hühner sorgen für ihre Frühstückeier. Frischer und regionaler geht es nicht.

Außer Wasser, Futter, Luft und Liebe erhalten die Hühner keine weiteren Zusätze. Auf unserem Hof im Grünen haben die Hennen im Hühnerstall sehr viel Platz. Die meiste Zeit verbringen sie aber im Freien.

Neben Hühnern leben auch glückliche Gänse auf unserem Hof in Abbehausen. Sie genießen das reichliche Nahrungsangebot in Form von Gras auf unseren weitläufigen Wiesen. Bei unserer Gänsehaltung verzichten wir auf die Gabe von

Medikamenten oder anderen unnatürlichen Zusatzstoffen. Wie unsere Hühner haben unsere Gänse neben der großen Weidefläche einen geräumigen Stall für die Nacht. Frisches Wasser und viel Auslauf sorgen bei uns für eine artgerechte Tierhaltung.

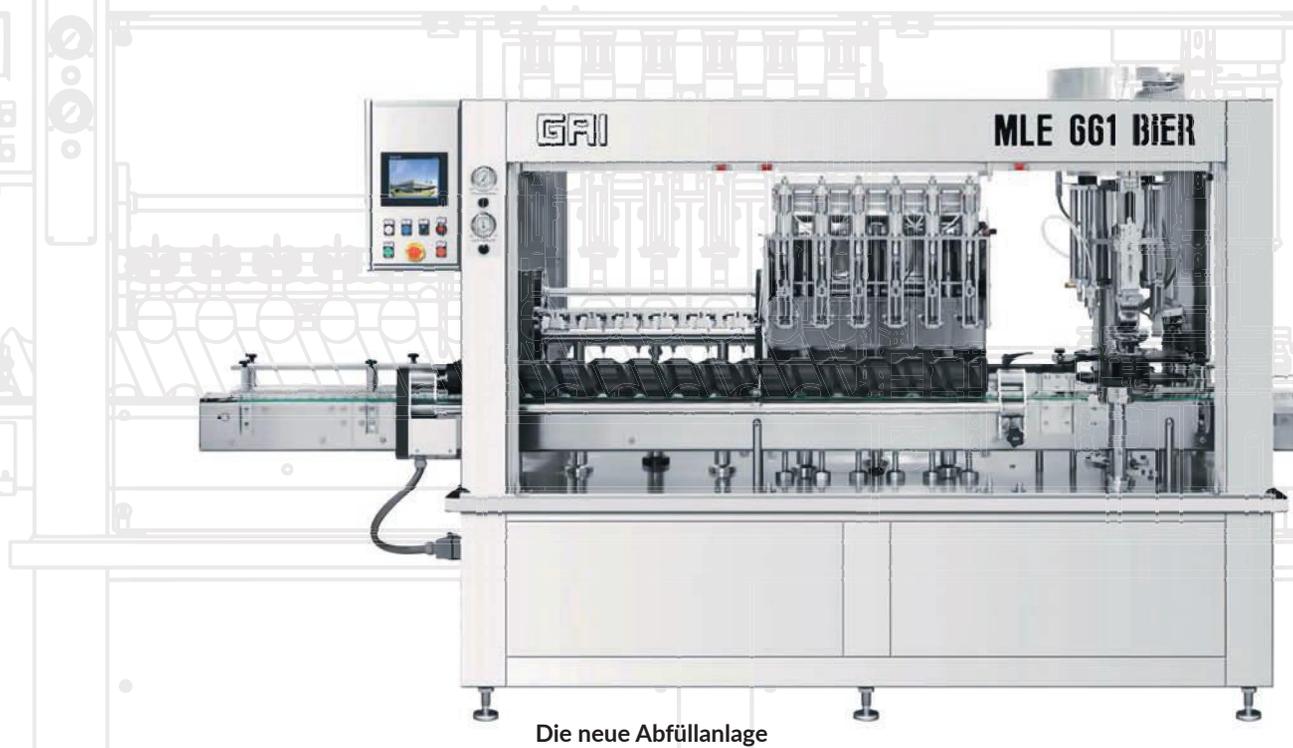
Bei unserer Marmelade setzen wir auf Früchte direkt aus unserem Beerengarten. Anne Venema, die gute Seele des Hauses, stellt aus Feigen, Brombeeren und Co selbstgemachte Marmelade für Ihr ausgewogenes Frühstück her. In dem Garten werden auch Kräuter angebaut, die in der Küche zum Einsatz kommen. Der Kräuter- und Beerengarten lädt bei gutem Wetter zum Flanieren und Entspannen ein.

Wir leben Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit gehört bei uns zum Alltag. Wir lieben unsere Umwelt, deswegen schützen wir sie. Um Ressourcen zu schonen, haben wir 2014 ein eigenes Blockheizkraftwerk errichtet, um weitestgehend autonom mit Strom und Wärme versorgt zu werden.

Zudem haben wir eine Umweltwäscherei eröffnet, die vom Blockheizkraftwerk gespeist wird. In unserem 4-Sterne-Komforthotel fließt der Strom nur, wenn der Gast auch anwesend ist. Dafür sorgt das Keycard-System. Zudem haben wir fast vollständig auf LED-Leuchtmittel umgestellt.





Die neue Abfüllanlage

Investition in die Zukunft

Unsere Biere erfreuen sich bei unseren Gästen immer größerer Beliebtheit. Viele möchten den Genuss auch mit nach Hause nehmen. Daher bieten wir unsere Stamm- und Saisonbiere auch in Flaschen an. Bisher wurde jede Flasche per Hand abgefüllt und etikettiert.

Um den Prozess effizienter zu gestalten und unser Personal zu entlasten, werden wir in eine neue Abfüllanlage investieren. Dafür werden zwei Kegelbahnen (5 und 6) demontiert und die gesamte Fläche wird umgebaut.

Für unsere Gäste wird es einen Vorführraum geben. Auf einem Bildschirm können Sie sich über den Brauprozess informieren. Durch eine Glasscheibe ist die

neue Abfüllanlage zu sehen. Dort wird das Bier automatisiert in Flaschen gefüllt, etikettiert und in Kartons verpackt. Damit unser Braumeister stets einen guten Überblick über die neue Anlage hat, wird es auch einen Büroraum für ihn geben.

„Mit der Investition werden wir der großen Nachfrage nach unseren leckeren Bierspezialitäten gerecht“, sagt Udo Venema.



Zudem können wir unseren Gästen eine weitere tolle Attraktion bieten, da sie den Abfüllprozess live mitverfolgen können.





hoch hinaus



FASZINATION BALLONFAHREN

Ein Erlebnis der besonderen Art organisieren wir jährlich in Abbehausen: das Ballonfahrertreffen. Für Interessierte besteht die Möglichkeit, die Welt von oben zu sehen. In der Luft herrscht eine unglaubliche Stille.

Seit 33 Jahren ist Dominik Haggeneý Ballonfahrer. Er kommt gerne nach Abbehausen. „Wir hatten schon wirklich schöne Fahrten über die Weser. Das Besondere ist, dass man vorher nie weiß, wohin die Reise eigentlich geht“, sagt er.

Ein Start ist immer dann möglich, wenn die Windgeschwindigkeit nicht mehr als 20 Stundenkilometer pro Stunde beträgt. „Das ist häufig in den frühen Morgen- und späten Abendstunden der Fall“, erklärt Dominik Haggeneý. Häufig wissen die Piloten einen halben Tag vor der geplanten Fahrt, ob diese auch stattfinden kann. „Vorausgesetzt ist, dass die Wetterprognosen verlässlich sind. Manchmal müssen wir Fahrten leider auch kurzfristig absagen. Aber die Sicherheit der Beteiligten geht immer vor.“

Wenn die Bedingungen optimal sind, kann ein Heißluftballon bis zu 2000 Meter in die Luft steigen. „Der Wind gibt die Richtung vor“, weiß Dominik Haggeneý.

Rechtlich dürfen Heißluftballons grundsätzlich überall landen. „Wir sind immer bemüht, eine kurz gemähte Wiese zu finden“, erklärt der Pilot. Ein Begleitfahrzeug ist immer dabei, um Equipment, Piloten und Mitfahrer einzusammeln.

Wissenswertes: Ein neuer Heißluftballon kostet rund 50.000 Euro. „Es gibt aber auch einen Gebrauchtmarkt“, so der Pilot. Zudem gebe es die Möglichkeit, sich Sponsoren für die Anschaffung eines Ballons zu organisieren.

Auch 2023 kommen die Ballonfahrer wieder ins schöne Abbehausen. Anmeldungen sind bereits jetzt möglich. Die Fahrten werden vom 2. bis 4. September angeboten und kosten 220 Euro pro Person. Bei Interesse erhalten sie weitere Informationen an unserer Rezeption.

WEIHNACHTSDORF 2022

Dieses Jahr wird das Weihnachtsdorf am Butjadinger Tor Weihnachtsfreunde aus der ganzen Region und darüber hinaus ins schöne Abbehausen führen.

In unserem über 10.000 Quadratmeter großen Weihnachtsdorf erwartet Sie ein besonderes Erlebnisprogramm: Vorle-

se- und Märchenstunden sowie Adventsliedersingen und weitere authentische musikalische Attraktionen lassen rund ums Butjadinger Tor wahre Weihnachtsstimmung aufkommen.

Während der gesamten Aktionszeit vom 25. November bis Heiligabend können Sie immer wieder neue Attraktionen aus

unserem Programm erleben. Täglich gibt es Gewinnspiele, Künstlerische Einlagen sowie festliche Musik mit Live-Auftritten diverser Interpreten.

Ab dem 1. Dezember wird zudem täglich um 17 Uhr ein Türchen des lebensgroßen Adventskalenders geöffnet.

Butjadinger Tor

Weihnachts-
dorf 2022

25.11.2022 bis 24.12.2022



VON MEISTERHAND GEBRAUT

Während es in konventionellen Großbrauereien nur wenig Raum für Kreativität und Entfaltung gibt, hat Braumeister Andreas Christiani im Brauhaus in Abbehausen nahezu freie Hand. Der erfahrene Braumeister tüftelt kontinuierlich an eigenen Ideen, sodass neben den vier Stammbieren (Zwickel, Gold, Mühlenweizen und Friesenhauptling) immer wieder saisonale Biere angeboten werden.

Im eigenen Hopfengarten wurden Ende September die Dolden von den Stauden gezapft. Der grüne Natur-Hopfen-Sud wird im hauseigenen Läuterbottich mit heißer Bierwürze überbrüht, um die Hopfen-Aromen herauszulösen. Dadurch bekommt das Bier ein intensives Hopfen-Aroma. Das spezielle Zwickel wird ab November unter dem Namen „Butjadinger Hopfengrün“ erhältlich sein – allerdings nur solange der Vorrat reicht.

BESICHTIGEN SIE DAS BRAUHAUS

Besichtigung (ca. 30 Minuten) 15 € p.P.

Mit Verköstigung 4 x 0,1 Liter Bier

Besichtigung (ca. 30 Minuten) 19,50 € p.P.

Mit Verköstigung 4 x 0,1 Liter Bier,
Treterbrot, Laugenbrezel, Butter



Mit Mutter Emma Lina Johanne, Vater Arnold, Oma Johanne und Opa Karl Ehlers lebte Udo Venema in der Schmiede des Großvaters in Abbehausen. Noch heute hängen Erinnerungsstücke an die damalige Zeit in der Kneipe des Butjadinger Tors.

Vor dem 1. Oktober 1956 hat die Familie mit der Gastronomie und Hotellerie nichts zu tun. Arnold Venema arbeitet bei den Norddeutschen Seekabelwerken für einen Stundenlohn von 80 Pfennigen. Auf dem eigenen Grundstück betreibt die Familie Landwirtschaft für den Eigenbedarf. Hühner geben die Frühstückseier, was sich bis heute nicht geändert hat.

Auch die Gäste im Butjadinger Tor dürfen sich über täglich frische Eier von Hühnern vom eigenen idyllischen Hof im Grünen freuen.

Der 1. Oktober 1956 war die Geburtsstunde des heutigen Gastronomieunternehmens. Udo Venema war zu diesem Zeitpunkt neun Jahre alt, als die Familie eine gebrauchte Bretterbude kaufte und einen Kiosk an der Butjadinger Straße eröffnete. Er wurde zum beliebten Treffpunkt und bereits 1960 folgte der erste Neubau. 1968 entsteht das Café Venema mit 50 Sitzplätzen.

1971 entscheidet sich Udo Venema dazu, seinen Job in der Industrie zu kündigen und steigt in das Familienunternehmen ein. Ein Jahr später werden vier Gästezimmer eingerichtet – der erste Schritt zum Hotel. Parallel dazu wird ein Tanzraum gebaut. Kaum ist alles fertig, ist auch schon wieder alles zu klein.



HISTORIE

Es begann 1956 mit einem Kiosk. Aus der „Bretterbude“ wurde eine kleine Kneipe. Aus der kleinen Kneipe eine Gaststätte mit Fremdenzimmern. Aus der Gaststätte wurde ein Hotelbetrieb mit einem Restaurant. Zuletzt kam ein schniekes Brauhaus dazu. Stillstand hat es in der Geschichte der Familie Venema nie gegeben.



1975 wird der Tanzraum in ein gemütliches Restaurant umgewandelt. Um den unmittelbaren Bezug zur Küste herzustellen, gestalten Emma und Udo den Raum bewusst maritim, denn frischer Fisch gehört seit jeher zu den Spezialitäten des Hauses. Das richtige Ambiente schaffen 150 filigran gebastelte Buddelschiffe - überwiegend aus der Werkstatt des Burhaver Künstlers Gustav Ackermann - sowie rustikale Steuerräder und Knotenbretter.

Es wird wieder erweitert, unter anderem entstehen 1980 sechs Kegelbahnen. Während der Glanzzeit des Sports fanden internationale Wettkämpfe und Länderspiele in Abbehausen statt. 1983 folgt der große Wurf der Venemas. Das Landhotel Butjadinger Tor wird errichtet und bietet bis heute ein komfortables Drei-Sterne-Superior-Ambiente.

Nun geht es Schlag auf Schlag. Der Dorfkrug mit rund 200 Sitzplätzen wird gekauft (1985), eine hausinterne Wäscherei eingerichtet (1988) und ein Gästehaus ausgebaut (1999). Ein weiterer großer Schritt erfolgt 2011 mit dem Neubau des Vier-Sterne-Komforthotels. 150 Betten kommen dazu.



Einen Traum erfüllt sich Udo Venema 2016 mit dem Bau eines 3,5-Millionen-Euro teuren modernen Brauhauses. Die Pläne schlummerten seit 2002 in der Schublade des Gastronoms. Fortan sorgt Braumeister Andreas Christiani für den besonderen Biergenuss.





Hotellerie und Gastronomie haben sich in Abbehausen etabliert. Udo Venema sorgt dafür, dass rundherum immer etwas los ist. Bayerische Feste, Ballonfahrertreffen, Maibaumsetzen, Pfahlsitzen oder ein Domino-Weltrekord-Versuch mit Ziegelsteinen sind nur einige Beispiele. Auch von der Corona-Krise lässt sich der Gastronom nicht entmutigen. Mit gut durchdachten Hygienekonzepten sind Veranstaltungen weiterhin möglich. Das haben Udo Venema und Arischa Schmitz mit dem „Stadtfest light“ gezeigt. Die Silvesterfeier 2022 befindet sich auch in Planung. Kulinarischer Genuss und Walking Acts (Unterhaltung am Tisch) werden die Gäste begeistern.



Mein Eisparadies



MEIN EISPARADIES – DIE EISDIELE AM BUTJADINGER TOR

30 leckere italienische Eisspezialitäten warten auf Sie. Natürlich auch zum Mitnehmen – in unserem neuen Eisparadies im Butjadinger Tor! Erfragen Sie die aktuellen Sorten bei unserem Servicepersonal. Ein Beispiel unserer Eis-Auswahl:

- Amarena
- Azzuro
- Baileys-Cream *enthält Alkohol*
- Banane
- Bee-doo Bee-doo!
- Blueberry-Muffin
- Brownies
- Cookies
- Eierpunsch *enthält Alkohol*
- Erdbeere
- Geröstete Mandel
- Griechischer Joghurt mit Honig
- Haselnuss
- Himbeere
- Joghurt Natur
- Joghurt-Orange
- Kokos
- Latte Macchiato
- Malaga *enthält Alkohol*
- Roché
- Rosmarin-Schmand-Honig
- Schoko
- Schoko-Minze
- Stracciatella
- Vanille
- Waldmeister
- Walnuss
- Walnuss Feige
- Weiße Schoko/Erdbeere
- Zitrone

STÄNDIG
WECHSELNDE
EISSORTEN
JETZT
PROBIEREN!



IMPRESSUM

Butjadinger Tor GmbH & Co. KG
Butjadinger Straße 61 - 73
26954 Nordenham
Vertreten durch:
Persönlich haftende Gesellschaft:
Venema Beteiligungs-GmbH
vertreten durch den geschäftsführenden
Gesellschafter: Udo Venema
Eintragung im Handelsregister:
Registergericht: Amtsgericht Oldenburg
Registernummer: 204153

KONTAKT

Telefon: 0 47 31 / 93 88 0
Telefax: 0 47 31 / 93 88 88
E-Mail: info@butjadinger-tor.de

BILDQUELLEN

Butjadinger Tor
Christoph Reiprich
Kreiszeitung Wesermarsch

DESIGN, LAYOUT, UMSCHLAG UND PRODUKTION

J&P Media Labs
Eine Marke der Gridventures GmbH
Walther-Rathenau-Str. 173
26954 Nordenham
www.jp-labs.de

