



WINTERAUSGABE 2025/2026

Essen & Erleben

SPEISEKARTE & LOKALMAGAZIN





LIEBE GÄSTE,

schön, dass Sie da sind.

Wir laden Sie herzlich ein, unsere neue Herbst- und Winterspeisekarte kennenzulernen. Wir setzen auf regionale Zutaten und ehrliche Küche sowie auf Nachhaltigkeit durch Gänse aus eigener Aufzucht. Auch unsere Wild- und Ochsenpezialitäten stammen von ausgewählten Produzenten aus der Region.

Natürlich dürfen auch unsere Klassiker nicht fehlen – der Spießbraten vom Buchenholzgrill und der beliebte Grünkohl, wobei Grünkohl nicht nur im Tagesgeschäft im Restaurant Saison hat, sondern auch bei den Grünkohl-touren mit anschließendem Tanz in unserer Tenne an den Wochenenden von Mitte Januar bis Mitte März.

Haben Sie Ihre Grünkohl-tour mit Ihrem Kegelclub, Ihren Freunden oder Arbeitskollegen schon reserviert?

Sprechen Sie uns gerne an.

Auch unserer Eisparadies ist auf Herbst- und Winter eingestellt: winterliche Eissorten wie z.B. Zimt-Plaume, frische Waffeln und leckere Heißgetränke wärmen die Seele an kalten Tagen.

Unser beliebtes Weihnachtsdorf – eine Institution, die mittlerweile gar nicht mehr wegzudenken ist - öffnet natürlich auch in diesem Jahr seine Tore. Während der Frühlings- und Sommermonate haben wir an weiteren tollen Hütten und Ergänzungen gearbeitet.

Festliche Stände, Lichterglanz und winterliche Köstlichkeiten laden dazu ein, die Vorweihnachtszeit zu genießen. Leuchtende Kinderaugen bereitet der Weihnachtsmann, der dem Weihnachtsdorf einen täglichen Besuch abstattet. Wir, unsere Mitarbeiter und die Familie Anne, Koos und Udo Venema freuen uns auf eine tolle Wintersaison.

Mein Eisparadies

Wohltige Wärme im Becher:
Unsere Herbst- und Winterwunder
mit Eis und Waffeln
- für kuschelige Genussmomente!





Butjenter Gold 5,5 %

Bernsteinfarbiges süßiges Landbier,	2211	0,20 l	2,50 €
mit Aroma & Bitterhopfen, Sorte	2212	0,30 l	3,50 €
Märzen, Stammwürze 13,2 % Plato,	2214	0,50 l	4,90 €
untergärig	2215	Maß	9,50 €



Frisches bayrisches Weizenbier	2281	0,30 l	3,50 €
Sorte Weizen, Stammwürze 12,5 %	2282	0,50 l	4,90 €
obergärig	2285	Maß	9,50 €

Butjenter Friesenhäuptling 4,9 %

Nach bayrischer Art, Friesisch gebraut	2242	0,30 l	3,90 €
Stammwürze 12,9 % Plato	2244	0,50 l	5,50 €
Sorte Bayrisch Dunkel	2245	Maß	10,80 €



Saisonale Spezialitäten

**Fragen Sie bitte unser Personal,
welche saisonalen Biersorten zurzeit erhältlich sind.**



Alle Biersorten gibt es auch zum Mitnehmen!

Alkoholfreies aus der Flasche

2960	Vita Malz	0,33	0,0 %	3,50 €
2961	Krombacher 0,0 Prozent Pils	0,33	0,0 %	4,00 €
2972	Krombacher 0,0 Prozent Weizen	0,50	0,0 %	5,50 €
2901	Fuzetea Pfirsich	0,33		3,50 €
2902	Fuzetea Zitrone	0,33		3,50 €
2914	Thomas Henry Tonic Water	0,20		4,00 €
2915	Fever Tree Indian Tonic Water	0,20		4,00 €



Weitere alkoholfreies Getränke

2021	Coca-Cola	0,30	3,00 €
2023	Coca-Cola	0,50	4,50 €
2026	Coca-Cola light	0,30	3,00 €
2028	Coca-Cola light	0,50	4,50 €
2031	Coca-Cola Zero	0,30	3,00 €
2033	Coca-Cola Zero	0,50	4,50 €
2036	Sprite	0,30	3,00 €
2038	Sprite	0,50	4,50 €
2041	Fanta	0,30	3,00 €
2043	Fanta	0,50	4,50 €
2046	Spezi	0,30	3,00 €
2048	Spezi	0,50	4,50 €

Tafel- und Mineralwasser

2001	Tafelwasser	0,30	2,50 €
2003	Tafelwasser	0,50	4,00 €
2004	Tönissteiner naturell natürliches Mineralwasser	0,20	3,00 €
2005	Tönissteiner naturell natürliches Mineralwasser	0,70	7,50 €
2006	Tönissteiner medium natürliches Mineralwasser	0,20	3,00 €
2007	Tönissteiner medium natürliches Mineralwasser	0,70	7,50 €
2010	Tönissteiner classic natürliches Mineralwasser	0,20	3,00 €
2017	Tönissteiner classic natürliches Mineralwasser	0,70	7,50 €



Bitterlimonaden

2051	Bitter Lemon	0,30	3,00 €
2053	Bitter Lemon	0,50	4,50 €
2056	Tonic Wasser	0,30	3,00 €
2058	Tonic Wasser	0,50	4,50 €
2061	Ginger Ale	0,30	3,00 €
2063	Ginger Ale	0,50	4,50 €

Saftschorlen

2071 Apfelsaftschorle	0,30 l	4,50 €
2073 Apfelsaftschorle	0,50 l	4,50 €
2076 Orangensaftschorle	0,30 l	4,50 €
2078 Orangensaftschorle	0,50 l	4,50 €
2081 Maracujasaftschorle	0,30 l	4,50 €
2083 Maracujasaftschorle	0,50 l	6,00 €
2086 Traubensaftschorle	0,30 l	4,50 €
2088 Traubensaftschorle	0,50 l	6,00 €
2091 Rhabarbersaftschorle	0,30 l	4,00 €
2093 Rhabarbersaftschorle	0,50 l	5,00 €
2096 Kirschschorle	0,30 l	4,50 €
2098 Kirschschorle	0,50 l	6,00 €

Fruchtsäfte & Nektare

2131 Apfelsaft	0,30 l	3,50 €
2133 Apfelsaft	0,50 l	5,00 €
2136 Orangensaft	0,30 l	3,50 €
2138 Orangensaft	0,50 l	5,00 €
2141 Traubensaft rot 100 % Frucht	0,30 l	4,50 €
2143 Traubensaft rot 100 % Frucht	0,50 l	6,00 €
2146 Schw. Johannisbeere Nektar	0,30 l	4,50 €
2148 Schw. Johannisbeere Nektar	0,50 l	6,00 €
2151 Maracuja Nektar	0,30 l	4,50 €
2153 Maracuja Nektar	0,50 l	6,00 €
2156 Sauerkirsche Nektar	0,30 l	4,50 €
2158 Sauerkirsche Nektar	0,50 l	6,00 €
2161 Bananen Nektar	0,30 l	4,50 €
2163 Bananen Nektar	0,50 l	6,00 €
2166 KIBA / Banane mit Kirschsaft	0,30 l	4,50 €
2168 KIBA / Banane mit Kirschsaft	0,50 l	6,00 €

Fruchtig & Prickelnd

2330 Campari Orange	0,20 l	6,00 €
2332 Hugo der Sommerdrink	0,20 l	6,00 €
2333 LILET Wild Berry	0,20 l	7,50 €
2333 LILET White peach	0,20 l	7,50 €
2335 Aperol Sprizz	0,20 l	7,50 €
2337 Schwarzer Hugo	0,20 l	7,50 €

Sekt & Prosecco

2352 Hausmarke	0,10 l	4,50 €
2361 Hausmarke	0,70 l	29,50 €
2341 Prosecco Valdo Extra dry Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen	0,10 l	6,00 €
2342 Prosecco Valdo Rose Fein blumig, mit intensivem Himbeerduft	0,10 l	6,00 €
2345 Prosecco Valdo Extra dry Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen	0,70 l	31,50 €
2346 Prosecco Valdo Rose Fein blumig mit intensivem Himbeerduft	0,70 l	31,50 €

Longdrinks

12851 Charly	4,00 €
12853 Bacardi Cola	6,00 €
12854 Bacardi Oakheart Cola	6,00 €
12856 Veterano Cola	6,00 €
12860 Pernod Cola	6,00 €
12861 Gordons Dry Gin Tonic	6,00 €
12862 Nor Gin Tonic	9,50 €
12863 Jim Beam Cola	6,00 €
12864 Ballantine's Cola	6,00 €
12865 Jack Daniels Cola	8,00 €
12866 Wodka Gorbatschow mit Lemon	6,00 €
12894 Havanna Cola	6,00 €
12895 Captain Morgan Cola	6,00 €

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

Schnäpse 2 cl

2401 Weizenkorn	2 cl 32 %	2,00 €
2406 Alter Hullmann	2 cl 32 %	3,00 €
2410 Apfel mit Wodka	2 cl 15 %	2,00 €
2412 Waldmeister mit Wodka	2 cl 15 %	2,00 €
2413 Pflaume mit Wodka	2 cl 15 %	2,00 €
2414 Maracuja mit Wodka	2 cl 15 %	2,00 €
2415 Berliner Luft	2 cl 18 %	2,20 €
2416 Hubertus Minze	2 cl 18 %	2,20 €
2417 Hubertus Johannisbeere	2 cl 15,3 %	2,20 €
2422 Hallertauer Hopfengold	2 cl 56 %	3,50 €
2436 Kräuter Frieze (Hausschnaps)	2 cl 32 %	3,00 €
2432 Doornkaat	2 cl 38 %	3,00 €
2433 Bommerlunder	2 cl 38 %	3,00 €
2441 Malteser	2 cl 38 %	3,00 €
2442 Jubiläumsaquavit	2 cl 40 %	3,50 €
2443 Linie Aquavit	2 cl 41,5 %	3,50 €
2452 Jägermeister	2 cl 35 %	3,00 €
2453 Kümmerling	2 cl 35 %	3,00 €
2456 Fernet Menta	2 cl 28 %	3,50 €
2457 Fernet Branca	2 cl 39 %	3,50 €
2458 Gammel Dansk	2 cl 38 %	3,50 €
2459 Averna	2 cl 29 %	3,50 €
2460 Ramazzotti	2 cl 30 %	3,50 €
2464 Mariacron	2 cl 36 %	3,00 €
2466 Asbach	2 cl 36 %	3,00 €
2467 Metaxa 5 Sterne	2 cl 38 %	3,50 €
2468 Metaxa 7 Sterne	2 cl 38 %	4,50 €
2469 Osborne 103	2 cl 30 %	3,00 €
2470 Veterano	2 cl 30 %	3,00 €
2471 Remy Martin	2 cl 40 %	6,00 €
2472 Martell	2 cl 40 %	6,00 €
2476 Hennessy	2 cl 40 %	6,00 €
2478 Carlos Primero	2 cl 40 %	6,00 €
2482 Amaretto	2 cl 20 %	3,00 €
2486 Bailey's	2 cl 17 %	3,50 €
2504 Sambuca Molinari	2 cl 40 %	3,00 €
2505 Sambuca Caffè	2 cl 32 %	3,00 €
2524 Friesengeist	2 cl 56 %	4,00 €
2525 Bullenschluck	2 cl 43 %	4,00 €
2530 Celini Riserva	2 cl 38 %	4,50 €
2534 Grappa Vecchia Nonino	2 cl 41 %	5,00 €
2535 Grappa Sarpa	2 cl 40 %	6,00 €
2536 Grappa Scavi & Ray	2 cl 40 %	6,00 €

Edle Brände & Geiste 2 cl

2540 Scheibel Obstbrand	2 cl 40 %	3,00 €
2541 Scheibel Kirschwasser	2 cl 43 %	3,50 €
2542 Scheibel Himbeergeist	2 cl 41 %	3,50 €
2543 Scheibel Williams Birne	2 cl 40 %	3,50 €
2544 Scheibel altes Pflümle	2 cl 43 %	3,50 €
2545 Scheibel Mirabelle	2 cl 43 %	3,50 €
2546 Scheibel Moorbirne	2 cl 40 %	5,00 €
2546 Gold mariele	2 cl 41 %	6,50 €
2561 Ziegler Obstbrand	2 cl 43 %	5,00 €
2562 Ziegler Sauerkirsche	2 cl 43 %	6,00 €
2563 Ziegler Williams Birne	2 cl 43 %	6,00 €
2564 Ziegler Wald – Himbeere	2 cl 43 %	6,00 €
2570 Ziegler Wildkirsche No. 1	2 cl 43 %	12,00 €
2571 Dirker Haselnuss	2 cl 40 %	6,00 €
2573 Dirker Waldhimbeergeist	2 cl 40 %	6,00 €
2575 Dirker Wacholder	2 cl 40 %	6,00 €
2576 Dirker Walnussgeist	2 cl 45 %	6,00 €
2576 Dirker Mandelgeist	2 cl 40 %	6,00 €
2578 Dirker Rosenapfel	2 cl 40 %	6,00 €



Edle Brände aus den Alpen

Rochelt erlesener Genuss

Rochelt Wildpflaume	2 cl 50 %	17,00 €
Rochelt Baseler Kirsche	2 cl 50 %	24,50 €
Rochelt Williams Birne	2 cl 50 %	24,50 €
Rochelt Wachauer Marille	2 cl 50 %	29,50 €

Unser kleines Angebot besonderer Gin-Sorten

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



	4 cl	Gin + Tonic
2600 The Botanist 46 %	7,50 €	10,00 €
2601 Berliner Brandstifter 43,3 %	7,50 €	10,00 €
2602 Sea Shepherd Gin 46 %	8,00 €	10,50 €
2603 Garnish Island Gin 46 %	6,00 €	8,50 €
2604 Teerenpeli Pyy Gin 45 %	9,50 €	12,00 €
2605 Gin del Professore Crocodile 45 %	7,00 €	9,50 €
2606 Bulldog London Dry Gin 40 %	6,00 €	8,50 €
2607 AVVA Scottish Gin 43 %	8,00 €	10,50 €
2608 Barra Atlantic Gin 46 %	8,00 €	10,50 €
2609 Crossbill Highland Dry Gin 43,8 %	8,00 €	10,50 €
2610 Lussa Gin – Isle Of Jura 42 %	8,00 €	10,50 €
2611 Malfy Gin – Con Arancia 41 %	7,00 €	9,50 €
2612 Malfy Gin – Con Limone 41 %	7,00 €	9,50 €
2613 BOAR Premium Dry Gin 43 %	10,00 €	12,50 €
2614 Boar Blackforest Black Edition Premium Dry Gin 49,9 %	12,50 €	15,00 €
2615 Gin Sul 43 %	9,50 €	12,00 €
2616 Monkey Schwarzwald Dry Gin 47 %	10,00 €	12,50 €
2617 Tanqueray Rangpur Gin 41,3 %	7,00 €	9,50 €
2618 Tanqueray Flor de Sevilla Distilled 41,3 %	7,00 €	9,50 €
2619 Windspiel Premium Dry 47 %	11,00 €	13,50 €
2620 Brockmans Gin 40 %	7,50 €	10,00 €
2621 Jinzu Gin 41,3 %	7,50 €	10,00 €
2622 Gin Mare 42,7 %	8,00 €	10,50 €
2623 The Duke Gin 43 %	7,00 €	9,50 €
2624 Nor Gin Regionale Spezialität 43 %	7,00 €	9,50 €
2625 Darnley's View 42,7 %	7,50 €	10,00 €
2627 Darnley's London Dry 42,7 %	7,50 €	10,00 €

Heiße Getränke

2801 Tasse Kaffee	2,50 €	2813 Espresso	2,40 €
2802 Pott Kaffee	3,50 €	2814 Doppelter Espresso	3,50 €
2803 Kännchen Kaffee	4,50 €	2815 Milchkaffee	3,50 €
2803 Große Kanne Kaffee	16,00 €	2816 Latte Macchiato	3,50 €
2831 Glas Ostfriesentee	2,50 €	2808 Heiße Schokolade Becher	3,50 €
2833 Kännchen Tee auf Stövchen	4,50 €	2823 Glühwein	3,50 €
2834 Große Kanne Tee	16,00 €	2824 Grog	5,00 €
2812 Cappuccino	3,50 €	2825 Eisbrecher (von Glühwein + Rum)	5,00 €



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. 80 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, Ballonfahrtreffen, Maibaumsetzen, Pfahlsitzen oder ein Domino-Weltrekord-Versuch mit Ziegelsteinen sind nur einige Beispiele. Die Silvesterfeier 2023 befindet sich auch in Planung. Kulinarischer Genuss und Walking Acts (Unterhaltung am Tisch) werden die Gäste begeistern.

2018 Maibaum Nr. 7 (55 Meter) kommt erneut aus dem Schwarzwald

2019 Ankauf der Drogerie Bultmeier Butjadinger 72 a durch die Ehefrau Anne

01.04.2021 Anmietung der Nordenhamer Weserterrassen

Mai 2021 Neueröffnung des Eisparadieses

2022 Ausbau einer vollautomatischen Abfüllanlage für Flaschenbiere mit Etikettierung

2022 Beginn des Jährlichen Weihnachtsdorfes in Abbehausen.

2023 am 27. Februar wird eine Douglasie im Schwarzwald für den inzwischen 8. Maibaum gefällt. Innerhalb des laufenden und Anfang nächsten Jahres wird der Baum geschält, getrocknet, imprägniert und dann zum Schluss weiß / blau mit der traditionellen Raute gestrichen. Ein langwieriger Prozess.

2024 Maibaum Nr. 8 (50 Meter) wird aufgestellt

2024 Koos Venema steigt mit in das Geschäft ein

BUTJENTER Friesenbock

BUTJENTER Friesenbock

Zutaten:

Brauwasser, Gerstenmalz, Bitter- & Aromahopfen, Doldenhopfen aus eigenem Hopfenanbau, Hefe

Biertyp:

Untergärig

Stammwürze:

Zwischen 16,0 und 18,0 °Plato

Alkohol:

7,0 - 7,5 % vol.

Sorte:

Starkbier



Beschreibung:

Ein malzig-süffiges Bier mit einer weichen, herben aber aromatische Bittere und einer goldgelben Farbe. Durch eine extra Zugabe von Doldenhopfen aus unserem eigenen „Butjadinger Hopfengarten“ und der Aromasorte „Mandarina Bavaria“ erhält das Bier eine leichte sanfte Note von Mandarinen. Der süffig-süße Geschmack wird durch die Zugabe von 6 verschiedenen Malzsorten erzeugt und rundet das Bier perfekt ab. Das Bier erzeugt im Antrunk ein samtiges, fruchtiges Erlebnis, gefolgt durch einem sanften Abgang. Naturtrüb, nicht filtriert. Ein besonderes Frühlingserlebnis. Passt gut zu Fleisch, wie Braten, Eintopf, deftiger Brotzeit und Käse, sowie Spargel.

Steckbrief Lasse Thielsch

Moin, mein Name ist Lasse und ich arbeite beim Butjenter Brauhaus als Brauer.

Was sind hier meine Aufgaben:

Das Herstellen sowie begleiten des Bierprozesses, Planung und Entwicklung neuer Sude, Abfüllen des fertigen Bieres

Warum bin ich Brauer geworden:

Bier ist einfach etwas wunderbares, aus 4 natürlichen Rohstoffen etwas so Leckeres zu kreieren war für mich der Anreiz 2017 eine Lehre als Brauer und Mälzer zu starten. Seit 2020 bin ich nun Geselle im Brauhandwerk und seit 2022 im Butjenter Brauhaus als Brauer tätig.

Das möchte ich den Leuten mitgeben:

ProBIERt euch gerne durch unsere Bier Auswahl durch.
Es gibt so viel verschiedene Biersorten und Stile auf der Welt.
Wer sagt er mag kein Bier, hat nur noch nicht das richtige gefunden.



Cheers Lasse



WEIHNACHTSDORF

im Butjadinger Tor

vom 24.11. - 24.12.2025

Eintritt kostenlos

Aus dem Suppentopf

Soup dishes

- 4001 **Hühnersuppe nach Omas Art** 4,80 €
mit Eierstich und Spargel ^{A2, A7, A9}
Grandma's chicken soup with custard royale and asparagus ^{A3, A7, A9}
- 4002 **Kürbiscremesuppe** 5,80 €
mit Garnelenspieß ^{A7, A9, A2}
Cream of pumpkin soup served with prawn skewer ^{A7, A9, A2}
- 4003 **Tomatencremesuppe** 5,80 €
mit Sahnehaube ^{A2, A4, 21}
Tomato cream soup with cream topping ^{A2, A4, 21}
- 4004 **Krabbencremesuppe mit frischen Krabben**
mit Sahnehaube und Baguette ^{A7, A9, A4} 9,50 €
Crab cream soup with cream topping and dill ^{A7, A9, A4}

Kleine Gerichte

Appetizers

- 4010 **Brot mit Hauseigenem Biertreber** 4,50 €
im Korb, Griebenschmalz ^{A1a, A2, A7}
Brewers grains bread with lards ^{A1a, A2, A7}
- 4011 **Black Tiger Garnelen in Kräuterbutter** 17,50 €
mit Knoblauch u. Chili dazu Baguette ^{A1a, A3, A7}
Black Tiger Shrimp in herb butter with garlic, chili and baguette ^{A1a, A3, A7}
- 4012 **Geräucherter Lachs und Kartoffelrösti** 18,75 €
mit Salatbeilage und einer Senf-Dillsauce ^{A1a, A3, A7}
Smoked salmon with potato rösti, salad and mustard-dill-cream ^{A1a, A3, A7}
- 4013 **Zwei Stück Aalrauchmatjes** 11,90 €
auf gebuttertem Schwarzbrot,
mit Zwiebelringen ^{A1a, A1b, A4}
Two pieces of smoked & pickled herring „Matjes“ on buttered brown bread, served with onion rings ^{A1a, A1b, A4}
- 4014 **Gefüllte Folienkartoffel mit Hähnchenbruststreifen,**
Salatbeilage und Sourcreme ^{A7} 14,80 €
Baked potato filled with stripes of chicken breast and sour cream ^{A7}
- 4015 **Matjes „Hausfrauenart“** 16,90 €
auf einer Sahnesauce mit Gewürzgurken,
Äpfeln und Zwiebeln, Bratkartoffeln ^{A10, 2,3}
Pickled herring „Matjes“ on cream sauce with gherkins, apples, onions and fried potatoes ^{A10, 2,3}

Vegetarisch

vegetarian

- 4020 **Feta Käse aus dem Ofen,** 14,50 €
auf Gemüse aus Paprika, Zucchini,
Kirschtomaten und Zwiebeln, Oliven ^{A1a, A7}
Feta cheese with vegetables oven-baked (peppers, tomatoes, zucchini, onions, olives) ^{A3, A7}
- 4021 **Bunte Gartenpfanne** 14,50 €
mit Gemüse vom Markt
in Butter geschwenkt, dazu Kartoffelrösti ^{A1a, A7}
Colorful gardenpan Vegetables from the market with herbs, roasted in butter served with potato rösti ^{A1a, A7}
- 4022 **Mediterrane Salat Bowl** 11,40 €
Gurke, Tomate, Blattsalat, Grillgemüse,
Hirtensalat, Wokgemüse ^{A1a, A7}
Mediterranean salad bowl Cucumbers, tomatoes, leaf salad, quinoa, grilled vegetables, shepherd's salad and cocktaildressing ^{A1a, A7}
- 4023 **Ergänzung zur mediterranen Salat Bowl** 8,50 €
Hähnchenbrust ca. 200 Gramm
+ serving of chicken breast ^{A3, A7}
- 4024 **Ergänzung zur mediterranen Salat Bowl** 8,50 €
Crispy Chicken ca. 200 Gramm
+ serving of roasted chicken breast ^{A3, A7}
- 4025 **Ergänzung zur mediterranen Salat Bowl** 11,90 €
8 Stück Knoblauchgarnelen
+ 8 pieces of black tiger shrimp



Vegan

- 4030 **Grüne Spinattagliatelle** 15,50 €
in veganer Bolognesesauce ^{A1a, A5}
Green tagliatelle vegan paired with vegan bolognese sauce ^{A1a, A5}
- 4031 **Veganes Schnitzel mit Gartengemüse** 17,50 €
und Pommes frites ^{A1a, A6, A9}
Vegan Schnitzel with vegetables and french fries ^{A1a, A6, A9}

Fisch & Meer

From the sea

- 4061 Gebratenes **Limandesfilet** 22,90 €
mit Petersilienkartoffeln, Buttersoße
und Salat vom Bufett ^{A1a, A3, A7}

*Lemon sole in egg coating
with boiled potatoes, salad from the bar
and butter sauce* ^{A1a, A3, A7}

- 2004061 Kleine Portion 19,90 €

- 4062 **Rotbarschfilet Natur gebraten** 26,50 €
auf geschmorten Dillgurken, Salzkartoffeln,
Buttersauce und Salat vom Bufett ^{A1a, A3}

*Fried redfish fillet
with boiled potatoes, cucumbers,
dill, butter sauce and salad from the bar* ^{A1a, A3, A7}

- 2004062 Kleine Portion 24,50 €

- 4063 **Gebratenes Schollenfilet** 26,50 €
mit hausgemachter Remouladensauce,
Bratkartoffeln und Salate vom Büfett ^{A1a, A3, A7}

*Plaice fillet in egg coating
with homemade remoulade sauce,
fried potatoes and salad from the buffet* ^{A1a, A3, A7}

- 4064 **Fischteller „Butjadinger Tor“** 24,50 €
mit 3 verschiedenen gebratenen Fischfilets,
Remouladensauce, Bratkartoffeln
und Salate vom Büfett ^{A1a, A3, A7}

*Fish plate „Butjadinger Tor“
three different fish fillets, fried potatoes
and salad from the bar* ^{A1a, A3, A7}

- 4065 **Fjordlachsfilet mit Käsesauce** 29,50 €
grüne Bandnudeln, Salate vom Büfett ^{A1a}

*Fjord salmon with cheese sauce,
green tagliatelle and salad from the buffet* ^{A1a}



Was immer geht

Our favourites

- 4040 **Schweineschnitzel „Wiener Art“** 14,80 €
mit Pommes frites, Salat vom Bufett ^{A1a, A3, A7}

*Pork Schnitzel „Vienna Style“
with french fries and salad from the bar* ^{A1a, A3, A7}

- 4041 **Schweineschnitzel „Paprika Art“** 17,80 €
pikante Sauce aus Paprika, Zwiebeln,
mit Pommes frites, Salat vom Bufett ^{A1a, A3, A7}

*Pork Schnitzel „Paprika Style“
with a spicy paprika and onion sauce,
french fries and salad from the bar* ^{A1a, A3, A7}

- 4042 **Schnitzel „Holstein“** 18,90 €
Schweineschnitzel mit Bacon, Spiegelei,
Bratkartoffeln, Salat vom Bufett ^{A1a, A3, A7}

*Pork Schnitzel „Holstein Style“
with bacon, fried egg, fried potatoes
and salad from the bar* ^{A1a, A3, A7}

- 4043 **Brauhaus schnitzel** 21,50 €
Schweineschnitzel mit Champignons
und Zwiebeln, Pommes frites,
Salat vom Bufett ^{A1a, A3, A7}

*Pork Schnitzel „Brewer's Style“
with mushrooms and onions,
french fries and salad from the bar* ^{A1a, A3, A7}

- 4044 **Gegrillte Hähnchenbrust** 19,80 €
mit Curryfrüchtesauce, Reis
und Preiselbeeren, Salat vom Büfett ^{21, A1a, A7, A3}

*Grilled chicken breast with curry sauce, rice
and cranberries, salad from the buffet* ^{A1a, A3, A7}

- 4045 **Ganzes Schweinefilet, 250 Gramm,** 25,90 €
dazu Grillgemüse, Hollandaise
und Bratkartoffeln, Salat vom Büfett ^{A1a, A3, A7}

*Fillet of pork (250 g) as a whole roasted
with grilled vegetables, sauce hollandaise,
fried potatoes and salad from the bar* ^{A1a, A3, A7}

- 4046 **Rumpsteak 200 Gramm** 28,50 €
nach ihren Wünschen gebraten,
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln ^{A1a, A3, A7}

*Rumpsteak 200 g with beans wrapped in bacon
and fried potatoes* ^{A1a, A3, A7}



Familien-Menüs

Mit Vor- und Nachspeise
Immer an Sonn- und Feiertagen
zwischen 12 und 14 Uhr

Family menus

with starter and dessert
always on sundays and public holidays
between 12 and 2 p.m



Vorspeise

Hühnersuppe mit Eierstich und
Hühnerfleisch ^{A3, A9}

Starter

*Chicken soup with egg custard
and chicken meat ^{A3, A9}*

301 **Hähnchenbrustfilet** 21,80 €
mit Currysauce, ½ Pfirsich, Reis,
Salat vom Büfett ^{A1a, A7}

Chicken breast

*with curry sauce, rice, peach
and salad from the buffet ^{A1a, A7}*

303 **Schnitzel vom Jungschwein** 21,80 €
mit Champignonrahmsauce,
Bratkartoffeln und Salat vom Büfett ^{A1a, A3, A7}

Schnitzel from young porks

*with cream sauce, fried potatoes
and salad from the buffet ^{A1a, A3, A7}*

305 **Limandenfilet in Eihülle gebraten** 21,80 €
mit Salzkartoffeln, Buttersauce
und Salat vom Büfett ^{A1a, A3, A4}

Lemon sole fillets fried

*with boiled potatoes, butter sauce
and salad from the buffet ^{A1a, A3, A4}*

307 **Schweinefilets** 21,80 €
Champignonsauce, Kartoffelrösti,
Salat vom Büfett ^{A1a, A10, 21}

Pork fillet with mushroom sauce,

potato rösti and salad from the buffet ^{A1a, A10, 21}

Nachspeise

Vanilleeis mit warmen Kirschen
und Sahne ^{A1a, A3, A4}

Dessert

*Vanilla ice cream
with cherries and cream ^{A1a, A3, A4}*



Unser Renner in den Wintermonaten Our favourite in winter

125 **Spießbraten vom Buchenholzgrill** 19,80 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und Salat vom Büfett ^{A1a, A7}

Spit roast from the beech wood grill

with fried potatoes and salad from the buffet ^{A1a, A7}

Etwas Süßes Dessert

4070 **Eine Kugel Vanilleeiscreme** 4,80 €
mit **Rote Grütze** und Schlagrahm ^{A3 A7,21}

Vanilla ice cream with red berry compote ^{A3 A7,21}



Allergens

Cereals containing gluten
Cereals containing gluten / Wheat
Cereals containing gluten / Rye
Cereals containing gluten / Barley
Cereals containing gluten / Oat
Crustaceans or products thereof
Eggs or products thereof
Fish or products thereof
Peanuts or products thereof
Soybeans or products thereof
Milk or products thereof (incl. Lactose)
Nuts or products thereof
Nuts or products thereof / Hazelnuts
Nuts or products thereof / Walnuts
Nuts or products thereof / Almonds
Nuts or products thereof / Brazil nuts
Nuts or products thereof / Pistachios
Nuts or products thereof / Pine nuts
Celery or products thereof
Mustard or products thereof
Sesame seeds or products thereof
Sulphur Dioxide or products thereof
Lupin or products thereof
Molluscs or products thereof

Additives

with coloring agent
with preserving agent
with antioxidant
with flavour enhancer
sulphurized
blackened
with phosphate
with milk protein
contains caffeine
contains quinine
with sweeteners
contains a phenylalanine source
waxed
with taurine
produced using vegetable oil from genetically modified soy
with flavor enhancer, antioxidant,
nitrite curing salt
flavor enhancer, antioxidant, phosphate,
preservative
with coloring agent, antioxidant, contains caffeine
with coloring agent, antioxidant, caffeine,
sweetener, phenylalanine source
may have a laxative effect if consumed in excess
with alcohol



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
Adobe Stock



BUTJADINGER TOR

Butjadinger Tor GmbH & Co. KG
Butjadinger Straße 62 - 73 | 26954 Nordenham
Telefon: +49 (0) 4731 - 93880
info@butjadinger-tor.de | www.butjadinger-tor.de