

ABBEHAUSEN

Butjadinger Tor

HERZLICH
WILLKOMMEN

*Ankommen.
Durchatmen. Genießen.*

Den Alltag für einen Moment vergessen.
Den ersten Bissen genießen, mit Freunden
anstoßen, herzlich lachen, ein kühles Bier
trinken und einfach eine gute Zeit haben.

Es geht um die kleinen Momente, die bleiben
– um Geselligkeit, Genuss und das gute Gefühl,
genau am richtigen Ort zu sein.



Oder wie man bei uns sagt:

*„Hier smeckt
dat Leven.“*

Vor 17 Jahren
im Butjadinger Tor



Unsere Genusswelten



INHALTSVERZEICHNIS



*Viel Spaß
beim
entdecken*



Inhalt

3	Herzlich willkommen	
4	Unsere Highlights	
5	Weinauswahl	
6	Unsere Aperitifs	
7	Vorspeisen & Snacks	
8	Vegetarisch, Vegan & Bowls	
9	Fisch & unsere Renner	
10	Grillgerichte & Flammkuchen	
11	Kleine Gerichte / aus unserer Region	
12	Familien-Menüs	
13	Dessert	
14	Soups, Starters & Snacks	
15	Vegetarian, Vegan & Bowls	
16	Fish & Our favourites	
17	From the Grill & German-Style Flatbread	
18	Heiße Geränke & Eis	
19	Unsere Biere	
20	10 Jahre Brauhaus	
21	Braumeister und Team	
22-23	Alkoholfreie Getränke	
24	Säfte & Saftschorlen	
25	Schnaps	
26	Gin & Gin Tonic	
27	Whisky	
28	Weine & Brände	
29	Eis-Story	
30	10 Jahre Brauhaus - Chronik	
31	Unser Weihnachtsdorf	
32	Unser Osterdorf	
33	Weihnachten & Silvester	
34	Fotos Weihnachtsdorf	
35	Lageplan Weihnachtsdorf	

HERZLICH WILLKOMMEN



Liebe Gäste, herzlich willkommen im Winter 2026!

Wenn draußen die Tage kürzer werden, es nach Weihnachten duftet und unser Weihnachtsdorf in festlichem Glanz erstrahlt, beginnt bei uns eine ganz besondere Zeit. Wir freuen uns sehr, Sie auch in diesem Winter bei uns im Butjadinger Tor begrüßen zu dürfen. In diesem Jahr gibt es gleich mehrere Gründe zum Feiern: Unser Brauhaus wird 10 Jahre alt! Ein ganz besonderes Jubiläum, auf das wir mit Stolz und Dankbarkeit zurückblicken. Zehn Jahre voller schöner Begegnungen, gemütlicher Stunden, guter Gespräche und natürlich unserem selbstgebrauten Bier.

Auch unser Weihnachtsdorf hat sich in diesem Jahr verändert: Wir haben es umfassend erneuert, erweitert und an vielen Stellen liebevoll angepasst. So wurden über 10 Hütten neu gebaut und an einer ganz neuen Stelle positioniert. Wir haben mit Hilfe von Freunden und Familie einen echten Dorfplatz erschaffen können. So Freuen Sie sich auf eine noch stimmungsvollere Atmosphäre, neue Eindrücke und viele kleine Details, die Ihren Besuch bei uns zu etwas Besonderem machen sollen.

Mit unserer Winterkarte möchten wir Ihnen die kalte Jahreszeit ein Stück genussvoller machen.

Lassen Sie sich von unseren winterlichen Gerichten verwöhnen, genießen Sie die gemütliche Atmosphäre und verbringen Sie eine schöne Zeit bei uns.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Winter, frohe Weihnachten und viele genussvolle Stunden im Butjadinger Tor.

Herzlichst



Ihre Familie Anne, Koos und Udo Venema
sowie das gesamte Team



UNSERE HIGHLIGHTS

Veranstaltungen

Kaffeestunde am Strand

Jeden Sonntag | ab 14.00 Uhr

Kaffee, Kuchen, Waffeln & italienische Eiskreationen

- In den Weserterrassen, Strandallee 10



Genießer-Frühstück an der Weser

Jeden 1. Sonntag im Monat

Ab dem 06. September 9:30 Uhr

- In den Weserterrassen, Strandallee 10

Bingo trifft Schlager

27. November 2026

Mit Michael Thürnau & Sunny

- inkl. Kaffee & Kuchen

Karte: 29,00 €

14:30 Einlass, 15 Uhr Beginn

In den Weserterrassen, Strandallee 10



Theater im Dorfkrug

Ab 28. Dezember

Die Abuser Spoassmaker

Aura Up Crashkurs

Vorverkauf ab dem 20.10.2026

Jetzt Karten sichern!



Veranstaltungen

Weihnachtsdorf in Abbehausen

23.11. - 23.12.2026

Weihnachtszauber auf 10.000 m²



Ein legendärer Weihnachtsmarkt in urigen Hütten, mitten im festlich geschmückten Garten des Butjadinger Tors. Hier wird Weihnachten lebendig! Was einst vor rund 10 Jahren mit einem kleinen Kinder-Adventskalender und dem Besuch des Weihnachtsmanns begann, hat sich zu einem echten Highlight in der Region entwickelt

*Let's
talk about it!*



Silvester-Party

31.12.2026

Feiern Sie mit uns in allen Räumen!

Einlass ab 17.30 Uhr · Büfett ab 18.00 Uhr

Themenbüfett „Eine Reise um die Welt“,
Snacks & Neujahrssekt inklusive.

64,50 € pro Person

WEINAUSWAHL

Zu jedem
guten Gericht
gehört der
passende Wein
- entdecken Sie
unsere Auswahl
in der

**SEPARATEN
WEINKARTE**



UNSERE APERITIFS

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 €

Fruchtig & Prickelnd

2330 Campari Orange	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 €
2336 Sarti	0,20 l	7,50 €

Sekt & Prosecco

2352 Hausmarke Sekt	0,1 l	4,50 €
2361 Hausmarke Sekt	0,7 l	29,50 €
2369 Hausmarke Sekt alkoholfrei	0,1 l	4,50 €
2360 Hausmarke Sekt alkoholfrei	0,7 l	29,50 €
2393 Moët & Chandon	0,1 l	19,50 €
2394 Moët & Chandon	0,7 l	99,00 €

Dry Gins

mit Tonic

2606 Bulldog London 40 %	6,00 €	8,50 €
2609 Crossbill Highland 43,8 %	8,00 €	10,50 €
2613 BOAR Premium 43 %	10,00 €	12,50 €
2614 Boar Blackforest Black Ed. Premium 49,9 %	12,50 €	15,00 €
2616 Monkey Schwarzwald 47 %	10,00 €	12,50 €
2636 Tanqueray London	7,00 €	9,50 €
2619 Windspiel Premium 47 %	11,00 €	13,50 €
2628 Enthusiast Gin Artic	8,50 €	10,50 €
2627 Darnley's London 42,7 %	7,50 €	10,00 €
2631 Nor Gin London 43 %	7,50 €	10,00 €



Let's
Aperitivo!

VORSPEISEN & SNACKS

Aus dem Suppentopf

4002 Kartoffel-Steinpilzsuppe

Cremige Kartoffelsuppe mit aromatischen Steinpilzen, knusprigen Croutons und frischem Baguette **8,90 €**

4004 Krabbencremesuppe

Cremige Suppe mit frischen Nordseekrabben, veredelt mit einer luftigen Sahnehaube und dazu frisches Baguette **9,50 €**

NEU

4005 Kürbis-Ingwer-Cremesuppe

Samtig-cremige Kürbissuppe mit einer feinen Ingwernote, abgerundet mit Sahnehaube und aromatischem Kürbiskernöl, dazu Baguette

8,50 €



Let's talk about Snacks Baby!

Vorspeisen

NEU

4010 Brot mit Aioli

Frisches Brot mit cremiger, würziger Aioli – einfach, herzhaft und perfekt zum Teilen

5,90 €

4011 Black Tiger Garnelen

Saftig gebratene Black Tiger Garnelen in einer cremigen Knoblauch-Sahnesoße, dazu ofenfrisches Baguette

17,50 €

NEU

4012 Panierte Champignonköpfe

Knusprig panierte Champignons auf frischem Salatbett, dazu würzige Knoblauchsoße und Baguette

11,80 €

4013 Aalrauch-Matjesfilet

Zartes Aalrauch-Matjesfilet auf kräftigem Vollkornbrot, begleitet von knackigen Zwiebelringen und feiner Garnitur

11,90 €



VEGETARISCH, VEGAN & BOWLS

Vegetarisch



NEU

4019 Käsespätzle

Herzhafte Käsespätzle
mit cremigem Käse,
knusprigem Röstzwiebeln
und frischen Lauchzwiebeln

12,50 €

4020 Ofen-Feta

Cremig geschmolzener Fetakäse
aus dem Ofen, begleitet von Paprika,
Oliven, Zucchini und
saftigen Kirschtomaten,
dazu Baguette

13,90 €



4021 Bunter Gartenteller

Eine bunte Auswahl saisonalen
Marktgemüses, schonend in Butter
geschwenkt und serviert
mit goldbraunem Kartoffelrösti

15,90 €

Let's
Veggie!



Vegan



4030 Vegane Gemüsebratlinge

Herzhafte Gemüsebratlinge
mit aromatischer Thai-Curry-Soße,
dazu knusprig gebackene
vegetarische Frühlingsrollen

16,50 €

NEU

4031 Penne mit veganem Pesto

Al dente gegarte Penne
mit aromatischem veganem Pesto
und frischen Kirschtomaten,
dazu ofenfrisches Baguette & Grillgemüse

15,50 €



Bowls

4022 Mediterrane Salatbowl

Knackiger Blattsalat trifft auf mediterranes
Grillgemüse, Wok-Gemüse, Quinoa, Hirtensalat,
Tomaten und Gurke. Abgerundet mit cremigem
Cocktaildressing und Baguette.

11,90 €

Dazu wahlweise:

4023 • Hähnchenbruststreifen 7,50 €

4024 • Gebratenes Lachsfilet 11,00 €

4025 • Crispy Chicken 7,50 €

4026 • Gebratene Knoblauchgarnelen 9,90 €

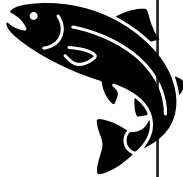
FISCH & UNSERE RENNER

Fisch

4061 Nordseeschollenfilet

Zartes Schollenfilet aus der Nordsee, goldbraun gebraten und mit krossen Speckwürfeln verfeinert
Dazu Remoulade, herzhafte Bratkartoffeln und frischer Salat vom Buffet

24,80 €



4062 Lachsforellenfilet

Saftig gebratenes Lachsforellenfilet auf geschmorten Gurken, dazu eine feine Buttersoße, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet

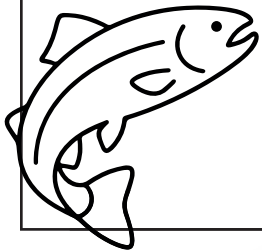
26,80 €

NEU

4063 Butjenter Fischteller

Eine köstliche Auswahl aus Lachs-, Schollen- und Rotbarschfilet, dazu frisches Nordsee-Krabbenfleisch, knusprige Bratkartoffeln, Aioli und Salat vom Buffet

29,80 €



4064 Rotbarschfilet

Zartes Rotbarschfilet mit cremiger Remouladensoße, dazu klassischer Kartoffelsalat und frische Salatbeilage

23,80 €

Unsere Renner

4040 Schnitzel Wiener Art

Knusprig goldbraunes Schnitzel mit frischer Zitrone, knusprigen Pommes frites und Salat vom Buffet

15,50 €

4041 Schweineschnitzel mit Stockschwämmchen

Zartes Schweineschnitzel mit aromatischen Stockschwämmchen in cremiger Rahmsoße, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

19,50 €

NEU

4042 Cordon Bleu vom Hähnchen

Zartes Hähnchen, gefüllt mit herzhaftem Putenschinken und geschmolzenem Käse, dazu Sauce Hollandaise, feine Buttererbsen und Bratkartoffeln

21,50 €

NEU

4043 Mühlenschnitzel

Herzhaftes Schnitzel mit kross gebratenem Bacon und Spiegelei, dazu goldbraune Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

22,80 €

Im Herbst und Winter
genießen Sie bei uns
– wann immer
das Wetter es zulässt –
gemütliche Stunden
am offenen Kaminfeuer
und unsere Spezialität:
**SPIESSBRATEN
VOM
BUCHENHOLZGRILL.**
Sprechen Sie uns gerne an!



GRILLGERICHTE & FLAMMKUCHEN

Grillgerichte

NEU

4044 Grillpfanne

Eine herzhafte Auswahl vom Grill:
zarte Medaillons vom Schwein
und Hähnchen sowie saftiges Roastbeef,
dazu grüne Bohnen, Champignons,
knuspriger Speck, Kräuterbutter und
Pommes frites **26,80 €**

4045 Hähnchenspieß

Zarte Hähnchenmedaillons mit Paprika,
Speck und Zwiebeln am Spieß,
dazu würzige Paprika-Zwiebelsoße,
Curryreis und Salat vom Buffet

21,50 €

4046 Rumpsteak vom Weideochsen

Saftiges Rumpsteak vom Weideochsen,
frisch vom Grill, begleitet von knackigem
Grillgemüse, goldbraunen Kartoffelspalten,
Sour Cream und Salat vom Buffet **29,90 €**

4047 Hähnchenbrustfilet

Zartes Hähnchenbrustfilet
mit feiner Pfefferrahmsoße,
dazu knusprige Brokkoliröschen,
Kroketten und Salat vom Buffet

20,50 €



Flammkuchen

NEU

4050 Flammkuchen „Klassisch“

Knusprig-dünner Flammkuchen
mit cremiger Creme fraiche,
herzhaftem Speck und Zwiebeln

12,50 €

NEU

4051 Flammkuchen „Räucherlachs“

Knusprig-dünner Flammkuchen
mit cremiger Creme fraiche,
Räucherlachs und frischem Rucola

13,80 €

NEU

4052 Flammkuchen

„griechische Art“

Knusprig-dünner Flammkuchen
mit Creme Fraiche,
Fetakäse und Spinat

13,80 €



KLEINE GERICHTE AUS UNSERER REGION

Kleine Gerichte

4014 Räucherlachs auf Kartoffelrösti

Feiner Räucherlachs
auf knusprigem Kartoffelrösti,
dazu frischer Salat
und eine cremige Senf-Dill-Soße

18,50 €

4015 Currywurst

Herzhafte Currywurst mit würziger,
leicht pikanter Soße
und knusprigen Pommes frites

12,80 €



Für unsere
kleinen Gäste
halten wir eine
**SEPARATE
KINDERKARTE**
mit leckeren
Lieblingsgerichten
bereit.



Aus unserer Region – mit Sorgfalt ausgewählt

Auch 2027 setzen wir weiterhin auf Regionalität und Nachhaltigkeit: In Abbehausen halten wir rund 150 Hühner und über 50 Gänse, die uns mit frischen Eiern und hochwertigem Fleisch versorgen. So stammen viele Zutaten unserer Gerichte direkt aus der Region – frisch, ehrlich und mit Liebe zur Landwirtschaft.

Genießen Sie Qualität, die man schmeckt!

FAMILIEN-MENÜS

Familien-Menüs

Vorspeise

Hühnersuppe mit Eierstich und Hühnerfleisch



Hauptmenü zur Auswahl

- 301 Hähnchenbrustfilet mit Currysoße
1/2 Pfirsich und Reis
- 302 Schweineschnitzel
mit Champignons in Sahnesoße,
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet
- 303 Geschmorte Rinderrouladen mit
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln & Rahmsoße
- 304 Limandenfilet
mit Buttersoße, Salzkartoffeln
und Salat vom Buffet



23,80 €

Nachspeise

Vanilleeis mit Kirschen und Sahne



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



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Eine separate Karte
mit allen enthaltenen
Allergenen und Zusatzstoffen
erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

Bitte sprechen Sie unsere
Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter an
– wir helfen Ihnen
gerne weiter.

DESSERT

Dessert

NEU

1001 Warmer Apfelstrudel

Ofenwarmer Apfelstrudel mit saftiger Apfelfüllung und feinem Zimt, serviert mit cremigem Vanilleeis

7,90 €

NEU

1002 Affogato

Cremiges Vanilleeis trifft auf heißen, aromatischen Espresso – ein klassischer Genuss zum Abschluss

4,90 €

Eisbecher

Eine süße Auswahl aus unserer Eiskarte – für jeden Geschmack das passende Finale



SOUPS, STARTERS & SNACKS

Soups

4001 Creamy Potato & Porcini Mushroom Soup

Creamy potato soup with aromatic porcini mushrooms, crispy croutons and fresh baguette **8,90 €**

4004 North Sea Shrimp Cream Soup

Delicate, creamy soup with fresh North Sea shrimp, topped with a light whipped cream and served with fresh baguette **9,50 €**

NEW

4005 Creamy Pumpkin & Ginger Soup

Velvety pumpkin soup with a subtle hint of ginger, finished with whipped cream and aromatic pumpkin seed oil, served with baguette **8,50 €**



Let's talk about Snacks Baby!

Snacks

4014 Smoked salmon on potato rösti

Delicate smoked salmon served on crispy potato rösti with fresh salad and a creamy mustard-dill sauce **18,50 €**

4015 Curry Sausage

Traditional German currywurst with a savory, mildly spicy curry sauce and crispy French fries **12,80 €**



Starters

4010 Bread with Aioli

Freshly toasted bread served with creamy, flavorful aioli – simple, hearty and perfect for sharing **5,90 €**

4011 Black Tiger Prawns

Juicy pan-fried Black Tiger prawns in a creamy garlic sauce, served with freshly baked baguette **17,50 €**

NEW

4012 Breaded Mushrooms

Crispy breaded mushrooms served on a bed of fresh salad with a savory garlic sauce and baguette **11,80 €**

4013 Aalrauch-Matjesfilet

Tender smoked eel-style Matjes herring fillet served on hearty wholegrain bread with crisp onion rings and a delicate garnish **11,90 €**

VEGETARIAN, VEGAN & BOWLS

Vegetarien



NEW

4019 Cheesy Spaetzle

Hearty German egg noodles with creamy melted cheese, crispy fried onions and fresh spring onions

12,50 €

4020 Oven-Baked-Feta

Creamy baked feta cheese served with bell peppers, olives, zucchini and juicy cherry tomatoes, accompanied by baguette

13,90 €



4021 Garden Vegetable Plate

A colorful selection of seasonal market vegetables, gently sautéed in butter and served with golden-brown potato rösti.

15,90 €

*Let's
Veggie!*



Vegan



4030 Vegan vegetables patties

Savory vegetable patties with an aromatic Thai curry sauce, served with crispy baked vegetable spring rolls

16,50 €

NEW

4031 Penne with vegan Pesto

Al dente penne pasta with aromatic vegan pesto and fresh cherry tomatoes, grilles vegetables served with freshly baked baguette

15,50 €



Bowls

4022 Mediterranean Salad Bowl

Crisp mixed-leaf salad with Mediterranean grilled vegetables, wok-fried vegetables, quinoa, Greek-style salad, tomatoes and cucumber. Finished with a creamy cocktail dressing and served with baguette

11,90 €

Choose your topping:

4023 • Chicken breast strips **7,50 €**

4024 • Pan-fried salmon fillet **11,00 €**

4025 • Crispy chicken **7,50 €**

4026 • Pan-fried garlic prawns **9,90 €**

FISH & OUR FAVOURITES

Fish belongs on the table

4061 North Sea Plaice Fillet

Tender North Sea plaice fillet, golden-brown fried and topped with crispy bacon pieces. Served with remoulade sauce, hearty fried potatoes and fresh salad from the buffet

24,80 €

4062 Salmon Trout Fillet

Juicy pan-fried salmon trout fillet served on braised cucumber, with a delicate butter sauce, boiled potatoes and salad from the buffet

26,80 €

NEW

4063 Butjenter Fish Platter

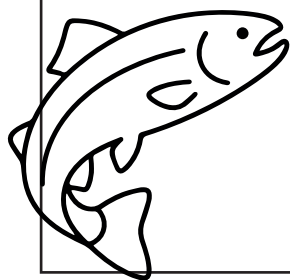
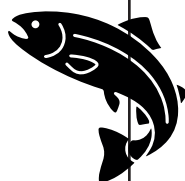
A delicious selection of salmon, plaice and redfish fillets, accompanied by fresh North Sea shrimp meat, crispy fried potatoes, Aioli and salad from the buffet

29,80 €

4064 Redfish Fillet

Tender redfish fillet with creamy remoulade sauce, served with classic potato salad and a fresh side salad

23,80 €



Our Favourites

4040 Schnitzel Viennese Style

Crispy, golden-brown schnitzel with fresh lemon, crispy French fries and salad from the buffet

15,50 €

4041 Pork Schnitzel with Shaggy ink cap Mushrooms

Tender pork schnitzel with aromatic honey mushrooms in a creamy sauce, served with French fries and salad from the buffet

19,50 €

NEW

4042 Chicken Cordon Bleu

Tender chicken breast filled with savory ham and melted cheese, served with Hollandaise sauce, delicate buttered peas and fried potatoes

21,50 €

NEW

4043 Mühlenschnitzel

Hearty schnitzel topped with crispy bacon and a fried egg, served with goldenbrown fried potatoes and salad from the buffet

22,80 €

In autumn and winter,
enjoy cozy hours by the
open fireplace with us –
whenever the weather
allows –

and discover our
specialty:
**SPIT-ROASTED PORK FROM
OUR BEECHWOOD GRILL.**
Feel free to ask our team for
more information!

We offer a separate
**CHILDREN'S
MENU**

with delicious favorites
for our little guests.



FROM THE GRILL & GERMAN-STYLE FLATBREAD

From the Grill

NEW

4044 Mixed Grill Pan

A hearty selection from the grill: tender pork and chicken medallions as well as juicy roast beef, served with green beans, mushrooms, crispy bacon, herb butter and French fries

26,80 €

4045 Chicken Skewer

Tender chicken medallions with bell peppers, bacon and onions on a skewer, served with a savory pepper and onion sauce, curry rice and salad from the buffet

21,50 €

4046 Rump steak from Beet

Juicy rump steak from pasture-raised beef, freshly grilled and served with crisp grilled vegetables, golden-brown potato wedges, sour cream and salad from the buffet

29,90 €

4047 Chicken Breast Fillet

Tender chicken breast fillet with a delicate creamy pepper sauce, served with crispy broccoli florets, croquettes and salad from the buffet

20,50 €



German-Style Flatbread

NEW

4050 Flammkuchen „Classic“

Crispy, thinly baked flatbread topped with creamy crème fraîche, savory bacon and onions

12,50 €

NEW

4051 Flammkuchen „Smokes Salmon“

Crispy, thinly baked flatbread topped with creamy crème fraîche, smoked salmon and fresh rocket

13,80 €

NEW

4052 Flammkuchen „greek Style“

Crispy, thinly baked flatbread topped with crème fraîche, feta cheese and spinach

13,80 €



Dessert

NEW

1001 Warm Apple Strudel

Warm apple strudel fresh from the oven, filled with juicy apples and delicate cinnamon, served with creamy vanilla ice cream

7,90 €



NEW

1002 Affogato

Creamy vanilla ice cream meets hot, aromatic espresso – a classic treat to finish your meal

4,90 €

Ice Cream Sundae

A sweet selection from our ice cream menu – the perfect finale for every taste



HEISSE GERÄNKE & EIS

Heiße Getränke - Kaffee

2801 Tasse Kaffee	2,50 €
2802 Pott Kaffee	3,50 €
2803 Kännchen Kaffee	4,50 €
2812 Cappuccino	3,50 €
2813 Espresso	2,40 €
2814 Doppelter Espresso	3,50 €
2815 Milchkaffee	3,50 €
2816 Latte Macchiato	3,50 €
2808 Heiße Schokolade Becher	3,50 €



It's coffee time

Heiße Getränke - Tee

2831 Glas Ostfriesentee	2,50 €
2833 Kännchen Tee auf Stövchen	4,50 €



STÄNDIG
WECHSELNDE
EISSORTEN
JETZT
PROBIEREN!



UNSERE BIERE

Vom Fass



Butjenter Zwickel 4,7 %

Naturtrübe Brauspezialität.
mit feinstem Aromahopfen veredelt!
Sorte Pils, Stammwürze 11,4 %
Plato, untergärig

2201	0,20 l	2,40 €
2202	0,30 l	3,50 €
2204	0,50 l	4,90 €
2205	Maß	9,50 €



Butjenter Gold 5,5 %

Bernsteinfarbiges süffiges Landbier,
mit Aroma & Bitterhopfen, Sorte
Märzen, Stammwürze 13,2 % Plato,
untergärig

2211	0,20 l	2,40 €
2212	0,30 l	3,50 €
2214	0,50 l	4,90 €
2215	Maß	9,50 €



Moorseer Mühlenweizen 5,2 %

Frisches bayrisches Weizenbier
Sorte Weizen, Stammwürze 12,5 %
obergärig

2281	0,30 l	3,50 €
2282	0,50 l	4,90 €
2285	Maß	9,50 €

Dat Probierbier - 5,90 €

3 von unseren festen Biersorten + 1 saisonales Bier
– einmal quer durch unser Brauhaus.

Perfekt, wenn du unser Bier noch nicht kennst
und einfach mal „een lütten Schluck“ probieren willst.



Unsere Flaschenbiere



Butjenter Friesenhauptling 4,9 %

nach bayrischer Art, friesisch gebraut
Stammwürze 12,9 % Plato
Sorte Bayrisch Dunkel

2242	0,33 l	3,90 €
------	--------	--------



Kapitän's Ale 5,1 %

Unser Helles Festbier
Goldgelb, naturtrüb und vollmundig
- mit feiner Malznote und angenehm
hopfiger Frische.

2242	0,33 l	3,90 €
------	--------	--------

Saisonale Biere

Zum Beispiel:

Butjadinger Weihnachtsbier

dunkle, starke Bierspezialität 7,1 %

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter
nach den aktuellen saisonalen
Biersorten!



Alle weiteren
Biersorten
gibt es auch
zum
Mitnehmen!

10 JAHRE BRAUHAUS

Unser Jubiläumsbier

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Bitter- & Aromahopfen, Hefe

Biertyp: Untergärig

Stammwürze: 13,4 °Plato

Alkohol: 5,1 % vol.

Bittereinheiten / 28 BE / Bitterheit: Mittel

Sorte: Helles Lagerbier

Genusstemperatur: 8°C - 10°C

Beschreibung:

Ein naturbelassenes untergäriges helles Lagerbier. Einer der ältesten Biertypen die in Deutschland gebraut werden, vorwiegend in Bayern.

Das erste Mal wurde dieser Bier Typ 1893 in München bei der Spaten-Brauerei gebraut und war als Konkurrent zum Pilsener Typ gedacht, welcher aus Tschechien auf den deutschen Biermarkt drängte. Trotz des guten Gefühls der bayrischen Brauer, wurde das Bier zuerst im Norden und zwar in Hamburg getestet, welches dort sehr gut ankam. Sofort wurde das Bier dann für den bayrischen Markt gebraut und erfährt sich dort bis heute größter Beliebtheit.

Vorwiegend durch helles Malz, aber auch durch einen kleinen Anteil an gerösteten Cara-Malz (ca. 10%), erhält das Bier seine goldgelbe Farbe und gibt ihm einen malzigen Körper und sorgt für die ausgewogenen Vollmundigkeit.

Die Aroma-Hopfensorten und die Sorte „Herkules“ als Bitterhopfen geben in ihrer leichten Mischung die zurückhaltende Herbe und zarten Duft süßer Früchte.

SÜFFIG,
SPRITZIG,
FEIN HERBES
LAGERBIER
ERFRISCHEND
& VOLLMUNDIG

Naturtrüb,
nicht filtriert

Kulinarischer Tip:

Dieser Biertyp passt zu allen Gerichten
Empfehlung:
Brathendl, Haxen und Obatzter



BRAUMEISTER UND TEAM

Unser Braumeister Tjark



*Unser neuer
Braumeister:
Tjark Ahlers*

Frischer Wind im Butjenter Brauhaus:

Wir freuen uns, Tjark Ahlers aus Zetel als unseren neuen Braumeister begrüßen zu dürfen!

Der 24-Jährige ist in Jever aufgewachsen und hat dort seine Ausbildung zum Brauer und Mälzer absolviert. Nach seiner Zeit im Friesischen Brauhaus führte ihn sein Weg an die Meisterschule nach Ulm, die er im Juli 2026 erfolgreich abgeschlossen hat.

Seit Anfang August ist Tjark nun bei uns im Butjenter Brauhaus und wird von unserem langjährigen Braumeister Andreas Christiani in die besonderen Geheimnisse unserer Braukunst eingearbeitet.

Unsere beliebten Klassiker Zwickel und Gold bleiben natürlich erhalten. Gleichzeitig darf sich Tjark künftig auch mit eigenen Ideen einbringen – geplant sind unter anderem saisonale Biere und neue kreative Bierkreationen.

Wir freuen uns auf viele gemeinsame Jahre, spannende neue Biere und sagen:

Mein Tjark

– herzlich willkommen im Butjenter Brauhaus!



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

...aus der Flasche

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

Eistee

2901	Fuzetea Pfirsich	0,25 l	3,50 €
2902	Fuzetea Zitrone	0,25 l	3,50 €



*Auf den
Durst!*

Red bull

2903	Das Original	0,25 l	4,50 €
2904	Zero	0,25 l	4,50 €
2905	The White Edition: Kokos-Blaubeere	0,25 l	4,50 €



...im Glas

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafel- und Mineralwasser

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



*Erfrischung
gefällig?*



Bitterlimonaden

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

SÄFTE & SAFTSCHORLEN

Saftschorlen

2071 Apfelsaftschorle	0,30 l	3,50 €
2073 Apfelsaftschorle	0,50 l	4,50 €
2076 Orangensaftschorle	0,30 l	3,50 €
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 Kirschschaftschorle	0,30 l	4,50 €
2098 Kirschschaftschorle	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
erfrischt



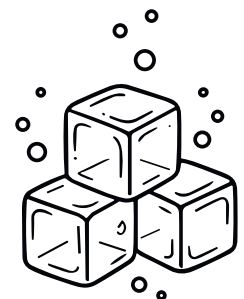
SCHNAPS



Schnäpse 2cl

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 €



GIN & GIN TONIC

Unser kleines Angebot besonderer Gin-Sorten

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



Gin & Gin Tonic

	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 €
2607 AVVA Scottish Gin 43 %	8,00 €	10,50 €
2608 Barra Atlantic Gin 46 %	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 €
2635 Malfy Gin - Rosa 41 %	7,00 €	9,50 €
2615 Gin Sul 43 %	9,50 €	12,00 €
2617 Tanqueray Rangpur Gin 41,3 %	7,00 €	9,50 €
2618 Tanqueray Flor de Sevilla Distilled 41,3 %	7,00 €	9,50 €
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 €
2629 Enthusiast Gin Deep Ocean	8,50 €	10,50 €
2625 Darnley's View 42,7 %	7,50 €	10,00 €
2626 Darnley's View Spiced	7,50 €	10,00 €
2632 Nor Gin Cherry & Mint	7,50 €	10,00 €
2633 Nor Gin Orange & Almond	7,50 €	10,00 €

WHISKY

Lust auf Whisky?

*Sprechen Sie
uns gerne an.*



**Werfen Sie einen Blick
in unsere Whisky-Karte.**

Entdecken Sie eine große
Auswahl verschiedener
Whiskys aus aller Welt
– darunter besondere Sorten
und ausgewählte Jahrgänge.

Besondere Sorten & Empfehlungen

**Wir empfehlen Ihnen,
an unserem Whisky-Tasting
am 19.03.2027 teilzunehmen!**

Erleben Sie einen besonderen Abend
rund um das Thema Whisky
– direkt bei uns im Hause und begleitet
von echten Whisky-Profis.

Entdecken Sie verschiedene Sorten,
spannende Aromen und erfahren Sie mehr
über die Kunst und Geschichte des Whiskys.

Tickets und weitere Informationen
erhalten Sie an der Rezeption
des Butjadinger Tors.



WEINE & BRÄNDE



Weine

Roman Sauer

Rotling halbtrocken	0,2 l	7,50 €
Weißer Burgunder trocken	0,2 l	7,50 €
Riesling trocken	0,2 l	7,50 €
Scheurebe trocken	0,2 l	7,50 €
Cabanet Drosa trocken	0,2 l	7,50 €
Bacabus halbtrocken	0,2 l	7,50 €
Silvaner trocken	0,2 l	7,50 €

Siegbert Bimmerle

Riesling feinherb	0,2 l	8,00 €
Rosé trocken	0,2 l	8,00 €
Rivaner trocken	0,2 l	8,00 €
Chardonnay trocken	0,2 l	8,00 €

Entdecken Sie unsere

separate Weinkarte

mit einer sorgfältig zusammengestellten Auswahl erlesener Weine aus verschiedenen Regionen und Jahrgängen.

Sprechen Sie unser Service-Team gerne an – wir beraten Sie bei der passenden Weinwahl zu Ihrem Gericht.

Brände

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 €

EIS-STORY

Ein Ort zum Genießen

Aus Emmas Kiosk wurde ein Ort zum Genießen

Was früher einmal Emmas Kiosk war, ist heute unser kleines Eisparadies.
Seit Mai 2021 dreht sich hier alles um süße Genussmomente und eine kleine Auszeit vom Alltag.

Über 30 cremige Eissorten von Bruno Gelato, frische Früchte, hausgemachte Waffeln und wechselnde Kuchenkreationen sorgen für die süße Auswahl.

Dazu servieren wir italienische Kaffeespezialitäten – von Espresso bis Latte Macchiato.



Emmas Kiosk - früher



Unsere Eisdiele - heute



STÄNDIG
WECHSELNDE
EISSORTEN
JETZT
PROBIEREN!



10 JAHRE BRAUHAUS

2014 Baubeginn

2014 fiel der Startschuss: Der Bau unseres Brauhauses begann. Ein großer Schritt auf dem Weg zu unserem eigenen Bier und einer neuen Leidenschaft, die bis heute unser Haus prägt.



2016 Brauhausthaler

Eine legendäre Unterstützung aus dem Dorf. Die Brauhausthaler wurden erfunden – eine ganz besondere „Aktie“, die jährlich eine Dividende ausschüttet. Diese außergewöhnliche Idee wurde von, Udo Venema persönlich entwickelt und ausgearbeitet.



2020 Hopfengarten

2020 wurde unser eigener Hopfengarten in Abbehausen angelegt. Seitdem brauen wir unser Bier auch mit Hopfen aus eigener Ernte – direkt aus Abbehausen.



2023 Unsere Biere im Supermarkt

Unsere eigene Abfüllanlage wurde eingebaut – und damit ein großer Schritt nach vorn gemacht! Heute sind unsere Biere bereits in sechs verschiedenen Supermärkten erhältlich.



2026

10 Jahre Brauhaus
10 Jahre echte Butjenter Braukunst, Leidenschaft und viele unvergessliche Momente. Auf 10 Jahre – und auf viele weitere! Hier schmeckt das Leben.



Eröffnung der Erlebnisbrauerei

Dezember 2016

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



2017 Ausschankwagen

Seit Sommer 2017 besitzt die Brauerei einen hoch-modernen Ausschankwagen mit 4 Zapfstellen und eigener Kühlung um flexible an verschiedenen Standorten unser Bier auszuschenken, wie Stadtfeste, Bierfestivals usw...



2021 Wasserschaden

2021 kam der große Wasserschaden – ein harter Rückschlag, der uns vor große Herausforderungen stellte. Doch wir haben die Ärmel hochgekrempelt, angepackt und gemeinsam weitergemacht.



2026 Ein neuer Abschnitt im Brauhaus

Wir verabschieden unseren langjährigen Braumeister aus privaten Gründen in den wohlverdienten Ruhestand und bedanken uns herzlich für seine großartige Arbeit. Gleichzeitig freuen wir uns, die Verantwortung an unseren neuen Braumeister zu übergeben und gemeinsam in die Zukunft zu starten.



UNSER WEIHNACHTSDORF

Atmosphäre

Willkommen im neuen Weihnachtsdorf!

Unser Weihnachtsdorf bekommt 2026 ein komplett neues Gesicht: größer, gemütlicher und voller Überraschungen.

Zehn neue Weihnachtshütten ziehen vor das Komforthotel und bilden gemeinsam mit unserem Garten zwei besondere Bereiche: Weihnachtsdorf & Dorfplatz.

Neue Wege, leuchtende Lichterbögen, gemütliche Hütten, kulinarische Highlights und viele kleine Details laden zum Entdecken ein.

Auch unsere Kindereisenbahn bekommt einen neuen Bahnhof, eine eigene Strecke und sogar einen Tunnel.

Dazu kommen neue Hütten für Suppen, Kartoffelspezialitäten, Feuerzangenbowle und vieles mehr.

Wir bauen schon fleißig – und bis zur Eröffnung passiert noch einiges!

Freut euch auf viele neue Eindrücke, winterliche Genüsse und eine ganz besondere Weihnachtszeit bei uns in Abbehausen.



Adventsbuffets

Die schönste Zeit des Jahres beginnt und bei uns wird es wieder richtig gemütlich!

Ab dem 20.11. laden wir zu unseren festlichen Adventsbuffets ein.

Freut euch auf eine reichhaltige Auswahl, winterliche Spezialitäten und genussvolle Stunden in gemütlicher Atmosphäre.

Ihr möchtet mehr erfahren oder einen Termin planen?

Sprecht uns gerne persönlich an
– wir haben noch viele weitere Informationen und beraten euch gerne!



Merry
Xmas



UNSER OSTERDORF

Besondere Ostern

Ostern wird bei uns wieder ganz besonders!

Unser Ostermarkt lädt zum Bummeln, Entdecken und Genießen ein.

In unserem Garten entstehen gemütliche Verkaufsstände mit Selbstgemachtem, Schöner für Haus und Garten, frühlingshaften Ideen, Pflanzen und Leckereien.

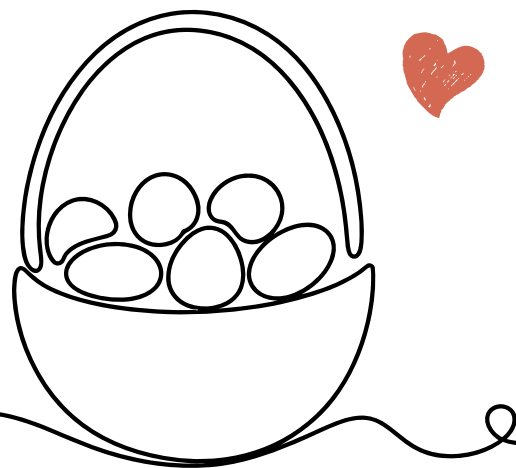
Unsere neun Hütten bieten dabei jede Menge Platz für besondere Aussteller und kreative Angebote.

Für die kleinen Besucher wird es besonders spannend: Im Garten werden nummerierte Osternester mit Süßigkeiten und kleinen Überraschungen versteckt. Gemeinsam mit unserem Osterhasen geht es auf große Osternestsuche!

Dazu erwarten euch eine kleine Osterwiese mit Ziegen, Schafen und Osterlämmern sowie viele weitere frühlingshafte Überraschungen.



Happy
Easter



WEIHNACHTEN & SILVESTER



Weihnachten & Silvester

Weihnachten & Silvester 2027 an der Nordseeküste

Den Jahreswechsel einmal ganz besonders erleben?

Verbringt die Feiertage bei uns in Butjadingen und genießt eine festliche Auszeit voller Genuss, Unterhaltung und winterlicher Erlebnisse.

Freut euch auf gemütliche Weihnachtstage, unser stimmungsvolles Weihnachtsdorf, festliche Buffets, Ausflüge an der Nordseeküste, Kaffee & Butterkuchen, Musik und natürlich unsere große Silvesterfeier mit festlichem Buffet und Neujahrsbrunch.

Vom ersten Weihnachtsmoment bis zum Start ins neue Jahr heißt es: Ankommen. Genießen. Feiern. Gemeinsam ins neue Jahr.

**Weihnachten & Silvester 2027 im Butjadinger Tor
– Eure Auszeit an der Nordseeküste.**



IMPRESSIONEN WEIHNACHTSDORF



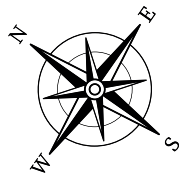
Merry
Xmas



BUTJADINGER TOR

Blick ins Weihnachtsdorf

2026



Köstlichkeiten & Spezialitäten:

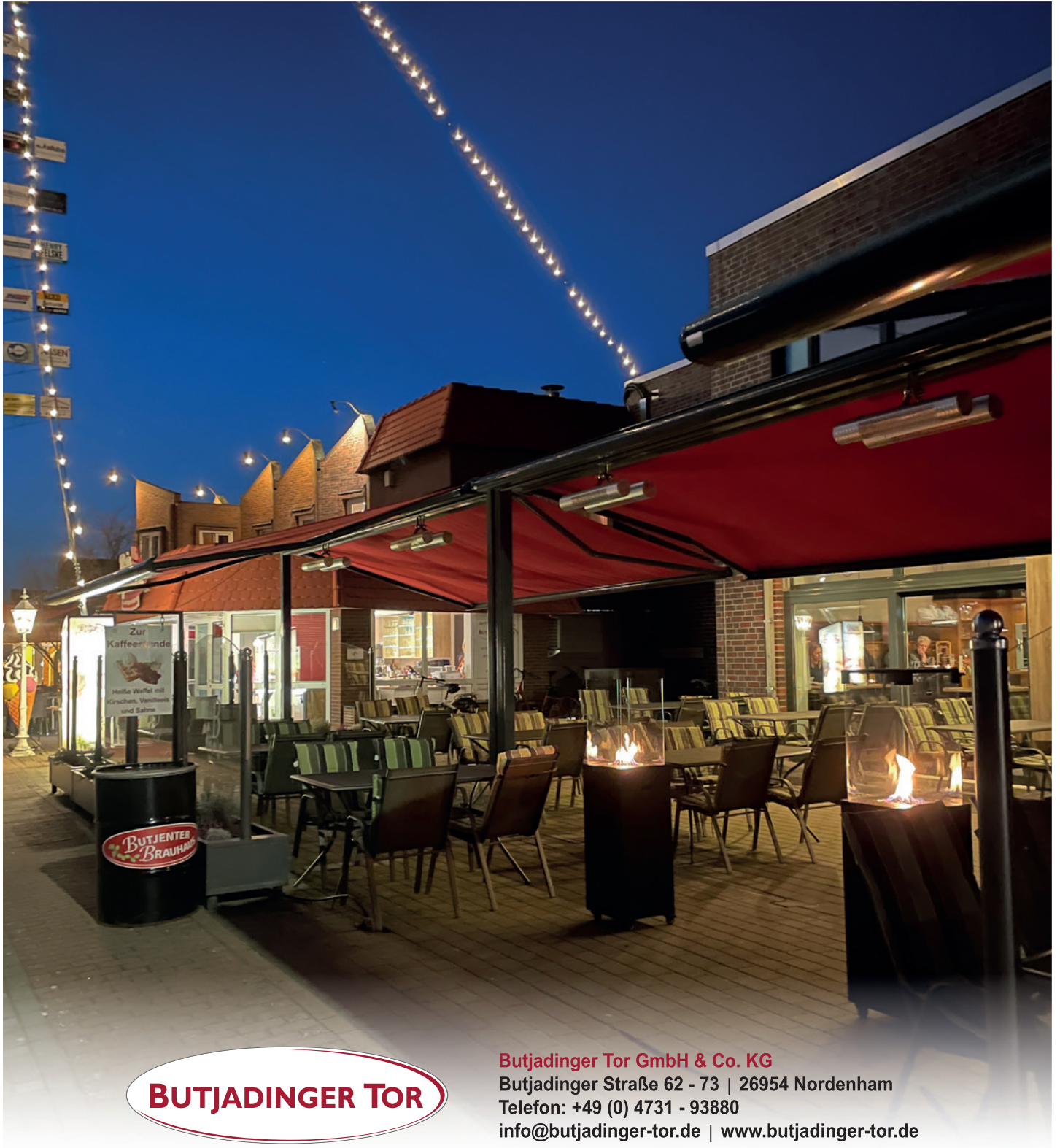
40	Glühwein im Garten	2,5,13,	im Dorfplatz
41	Glühwein am Teich	14,17,22	im Dorfplatz
42	Waffelhütte	7,10,11	an der Apfelallee
43	Grillen am Teich	4,16,18	im Weihnachtsdorf vorne
44	Grillen im Garten	6,8,9	im Weihnachtsdorf mitte
45	Ofen Hütte	1,3,15,	im Weihnachtsdorf hinten
46	Suppen Hütte	19,20	im Weihnachtsdorf hinten
47	Feuer & Flamme		
21	Michas Räucherfisch		
48	Schmankerl Hütte		

Attraktionen:

H	Hühnerstall
K	Kleine Laube
L	Rosi & Bert
M	Mehlkiste
N	Gartenlaube
O	Kartoffelkiste
P	Sitzen
Q	Strohlager
R	Heuschöber
S	Schnapschütte
T	Liebestaube



AUF WIEDERSEHEN



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