

SOMMERAUSGABE 2026

Essen & Erleben

SPEISEKARTE & LOKALMAGAZIN



AUF EINE SCHÖNE ZEIT IM
BUTJADINGER TOR

INHALT DIESER SOMMERAUSGABE

MENÜ

[Unsere Speisekarte](#)

[Our menu \(English\)](#)

[Brauhaus-Bier](#)

[Getränkete / Drinks](#)

[Mein Eisparadies](#)

[Allergene & Zusatzstoffe](#)

[Impressum](#)





LIEBE GÄSTE,

die Sonne lacht, die Tage werden länger – der Sommer ist da! Mit unserer neuen Sommer-Speisekarte möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise durch die schönste Zeit des Jahres mitnehmen. Freuen Sie sich auf altbewährte Klassiker sowie auf frische Sommergerichte mit saisonalen Zutaten wie knackigem Gemüse, aromatischen Kräutern und frischen Früchten.

Ein besonderes Highlight in diesem Jahr ist unser Public Viewing der Fußball-WM. Gemeinsam spannende Spiele erleben, mitfiebern und echte Fußballstimmung genießen – wir freuen uns auf viele gesellige Abende mit Ihnen.

Auch unser Eisparadies lädt an warmen Tagen zum Genießen ein. Die italienischen Eiskreationen von BRUNO GELATTO sorgen für eine erfrischende Auszeit. Dazu passt ein kühles, handgemachtes Bier – wie unser Butjenter Zwickel, das Moorseer Mühlenweizen oder das Hopfengrün – perfekt für sonnige Stunden auf unserer Terrasse.

Wenn die Tage später im Jahr wieder kürzer werden und die Abende gemütlicher, freuen wir uns schon jetzt auf unser Weihnachtsdorf, das in diesem Jahr mit weiteren Hütten und einem ganz neuen Aufbau noch stimmungsvoller gestaltet sein wird.

Eine besondere Freude für uns ist es außerdem, dass unser Sohn Koos Venema nun fest im Familienunternehmen angekommen ist. Schon seit seiner Kindheit ist er eng mit unserem Haus verbunden – schließlich hat er hier laufen gelernt und sogar beim Ausschneiden unseres Maibaums in Bayern mitgeholfen. Nach seinem Fachabitur absolvierte er seine Ausbildung im Revita Hotel Bad Lauterberg im Harz, die er Ende 2024 erfolgreich abschloss und dabei wertvolle Erfahrungen in der Hotellerie und Gastronomie sammeln konnte.

Heute ist er fester Teil unseres täglichen Lebens im Betrieb und lernt viel von seinem Vater Udo Venema. Unterstützt wird er dabei von seiner Mutter Anne Venema, dem Herz unseres Hauses. Gemeinsam führen sie die Werte weiter, die unseren Familienbetrieb seit Generationen ausmachen: Gastfreundschaft, Leidenschaft und Zusammenhalt.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Sommer voller Genuss, Geselligkeit und schöner Momente.

Herzlichst

Ihre Familie Anne, Koos und Udo Venema

sowie das gesamte Team

Aus dem Suppentopf

- 4002 **Butjenter Fischsuppe** ^{A2, A4, 21} 8,50 €
mit Baguette
- 4004 **Krabbencremesuppe** 9,50 €
mit frischen Krabben,
Sahnehaube und Baguette ^{A2, A7, A9}
- 4005 **Cherry-Tomatencremesuppe** 6,90 €
mit Sahnehaube, Parmesan
und Baguette ^{A1a}



Vorspeisen

- 4010 **Mozzarella Carpaccio** 9,80 €
mit Tomaten und Feigen
auf Rucola leicht mariniert ^{A7}
- 4011 **Black Tiger Garnelen** in Kräuterbutter 17,50 €
mit Knoblauch und Chili,
dazu Baguette ^{A1a, A3, A7}
- 4013 **Zwei Stück Aalrauchmatjes** 11,90 €
auf gebuttertem Schwarzbrot
mit Zwiebelringen ^{A1a, A3, A7}

Vegetarisch



- 4020 **Fetakäse aus dem Ofen** 13,90 €
auf Gemüse aus Paprika, Oliven,
Zucchini, Kirschtomaten und Zwiebeln ^{A1a, A7}
- 4021 **Bunte Gartenpfanne** 15,90 €
Gemüse vom Markt in Butter geschwenkt
dazu Kartoffelröstis ^{A1a, A7}

Vegan



- 4030 **Penne Mediterran** 15,50 €
mit Grillgemüse, Cherrytomaten
in Pesto geschwenkt, dazu Baguette ^{A1a}
- 4031 **Veganes Schnitzel** 16,50 €
mit Gartengemüse
und Rosmarinkartoffelecken ^{A1a, A6, A9}

Bowls

- 4022 **Mediterrane Salat-Bowl** mit Grillgemüse, 11,90 €
Wokgemüse, Quinoa, Hirtsalat, Tomate,
Gurke, Blattsalat, Cocktaildressing
und Baguette ^{A1a}
- 4023 mit 200g Hähnchenbruststreifen 7,50 €
- 4024 mit 200g Crispy Chicken ^{A1a, A3} 7,50 €
- 4025 mit 8 gebratenen Knoblauchgarnelen ^{A2} 9,90 €



Fisch & Meer

- 4061 **Gebratenes Limandenfilet** 24,80 €
mit Krabbensauce, Petersilienkartoffeln
und Salat vom Bufett ^{A2, A1a, A3, A4}
- 4062 **Gebratenes Schollenfilet** 25,80 €
mit Krabben und Champignons, Remoulade,
Bratkartoffeln und Salat vom Bufett ^{A2, A1a, A3, A4}
- 4063 **Fischteller Butjadinger Tor** 24,50 €
3 verschiedene gebratene Fischfilets,
Remouladensauce, Bratkartoffeln
und Salat vom Bufett ^{A1a, A3, A7}
- 4064 **Kalter Fischteller** 19,80 €
mit Räucherlachs, Matjes, Bismarckhering,
Bratrollmops, Rührei und Bratkartoffeln ^{A1a, A4}
- 4065 **Zanderfilet auf der Haut gebraten** 25,90 €
mit Blattspinat, Cherrytomaten
und Röstis ^{A1a, A3, A4, A7}



Aus unserer Region – mit Sorgfalt ausgewählt

Auch 2026 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!



Schnitzeljagd

- 4040 **Schweineschnitzel „Wiener Art“** 15,50 €
mit frischer Zitrone, Pommes frites und Salat vom Bufett ^{A1a, A3, A7}
- 4041 **Schweineschnitzel** 17,80 €
mit Paprika-Sahnesauce, Pommes frites und Salat vom Bufett ^{A1a, A3, A7}
- 4042 **Schweineschnitzel „Brauhaus“** 21,50 €
Schweineschnitzel mit Champignons und Zwiebeln, Kartoffelecken und Salat vom Bufett ^{A1a, A3, A7}
- 4043 **Cordon Bleu vom Schwein** 22,80 €
mit Schinken und Käse gefüllt, Sauce hollandaise, Buttererbsen und Bratkartoffeln



Fleischgerichte vom Grill

- 4044 **Grillteller** 24,80 €
Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Roastbeef mit grünen Bohnen, Champignons, Speck, Kräuterbutter und Pommes
- 4045 **Brauhauspfanne** 23,90 €
Schweine- und Kasselerrückensteaks, kleine Bratwürste, dicke Bohnen in Rahm, Bratkartoffeln und ein Salat vom Büffet (klassisch in einer Gusseisenpfanne serviert)
- 4046 **Hähnchenspieß** 19,80 €
Hähnchenmedaillons mit Paprika, Speck und Zwiebeln, Paprika-Zwiebelsauce, Curryreis, und Salat vom Büffet
- 4047 **Schweinemedaillons im Speckmantel** 24,90 €
Pfefferrahmsauce, bunte Gemüsevariation und Kartoffelröstis
- 4048 **Zartes Rumpsteak vom Angus-Rind** 29,50 €
Garnelen-Gemüseratouille, Sour Cream und Rosmarinkartoffeln



Kleine Gerichte

- 4012 **Geräucherter Lachs** 18,50 €
auf Kartoffelrösti mit Salatbeilage und einer Senf-Dillcreme ^{A3, A1a, A4, A10}
- 4013 **Matjes „Hausfrauenart“** 16,90 €
mit Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken in Sahnemayonnaise und Bratkartoffeln ^{A1a, A3, A4, 2}
- 4014 **Gefüllte Ofenkartoffel** 17,80 €
mit Hähnchenbruststreifen mit Salatbeilage und Sourcreme ^{A7}
- 4071 **Currywurst mit Pommes frites** ^{2,3} 12,80 €

Unsere Tagesangebote

Im Frühjahr bieten wir leckere Gerichte rund um den Spargel an.

Zum Ende des Sommers ist Schwammerlzeit.

Unsere Angebote dazu finden Sie auf speziellen Karten zu den entsprechenden Zeiten.



Fragen Sie nach
unseren saisonalen
Angeboten

Familien-Menüs

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

Vorspeise

Hühnersuppe mit Eierstich und
Hühnerfleisch ^{A3, A9}

- | | | |
|-----|---|---------|
| 301 | Hähnchenbrustfilet mit Currysoße
1/2 Pfirsich und Reis ^{A1a, A3, A7} | 21,80 € |
| 303 | Schweineschnitzel
mit Champignons in Sahnesoße,
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet ^{A1a, A7} | 21,80 € |
| 307 | Schweinefilets
Champignonsauce, Kartoffelrösti,
Salat vom Buffet ^{A1a, A10, 21} | 21,80 € |
| 305 | Limandenfilet
mit Buttersoße, Salzkartoffeln
und Salat vom Buffet ^{A1a, A3, A4} | 21,80 € |

Nachspeise

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



Soup dishes

- 4002 **Butjenter Fish Soup** ^{A2, A4, 21} 8,50 €
with baguette
- 4004 **Creamy Crab Soup** 9,50 €
with fresh crab,
whipped cream, and baguette ^{A2, A7, A9}
- 4005 **Creamy Cherry Tomato Soup** 6,90 €
with whipped cream, Parmesan cheese
and baguette ^{A1a}



Appetizers

- 4010 **Mozzarella Carpaccio** 9,80 €
with Tomatoes and Figs on arugula,
lightly marinated ^{A7}
- 4011 **Black Tiger Prawns** in Herb Butter 17,50 €
with garlic and chili,
served with baguette ^{A1a, A3, A7}
- 4013 **Two Smoked Eel Matjes** 11,90 €
on buttered rye bread
with onion rings ^{A1a, A3, A7}

Vegetarien



- 4020 **Baked feta cheese** 13,90 €
on a bed of mixed vegetables
including bell peppers, zucchini,
olives, cherry tomatoes, and onions ^{A1a, A7}
- 4021 **Colorful garden pan** 13,90 €
Market vegetables tossed in butter
served with potato rösti ^{A1a, A7}

Vegan



- 4030 **Penne Mediteran** 15,50 €
with grilled vegetables, cherry tomatoes
tossed in pesto, served with baguette ^{A1a}
- 4031 **Vegan Schnitzel** 16,50 €
with garden vegetables
and rosemary potato wedges ^{A1a, A6, A9}

Bowls

- 4022 **Mediterranean salad bowl** 11,90 €
with grilled vegetables, wok-fried vegetables,
quinoa, Greek salad, tomato, cucumber,
mixed greens, cocktail dressing, and baguette ^{A1a}
- 4023 **with 200g chicken breast strips** 7,50 €
- 4024 **with 200g crispy chicken** ^{A1a, A3} 7,50 €
- 4025 **with 8 fried garlic prawns** ^{A2} 9,90 €



From the sea

- 4061 **Pan-fried lemon sole fillet** 24,80 €
with crab sauce, parsley potatoes
and salad from buffet ^{A2, A1a, A3, A4}
- 4062 **Pan-fried plaice fillet** 25,80 €
with crab and mushrooms, remoulade sauce,
fried potatoes and salad from buffet ^{A2, A1a, A3, A4}
- 4063 **Butjadinger Tor fish platter** 24,50 €
3 different pan-fried fish fillets,
remoulade sauce, fried potatoes
and salad from buffet ^{A1a, A3, A7}
- 4064 **Cold fish platter** 19,80 €
with smoked salmon, matjes herring,
Bismarck herring, fried rollmops,
scrambled eggs and fried potatoes ^{A1a, A4}
- 4065 **Pike-perch fillet, skin-on, pan-fried** 25,90 €
with spinach, cherry tomatoes
and hash browns ^{A1a, A3, A4, A7}



From our region – carefully selected

In 2026, we continue to focus on regionality and sustainability:
In Abbehausen, we keep around 150 chickens and over 50 geese,
which provide us with fresh eggs and high-quality meat.
Many of the ingredients in our dishes come directly from the region
—fresh, honest, and with a love for agriculture.

Enjoy quality you can taste!



Schnitzel

- 4040 **Pork Schnitzel „Viennese Style“** 15,50 €
with fresh lemon, French fries,
and salad from buffet ^{A1a, A3, A7}
- 4041 **Pork Schnitzel** 17,80 €
with paprika cream sauce, French fries,
and salad from buffet ^{A1a, A3, A7}
- 4042 **Pork Schnitzel „Brewery Style“** 21,50 €
Pork Schnitzel with mushrooms and onions,
potato wedges, and salad from buffet ^{A1a, A3, A7}
- 4043 **Pork Cordon Bleu** 22,80 €
filled with ham and cheese, hollandaise sauce,
buttered peas, and fried potatoes



Grilled meat dishes

- 4044 **Mixed Grill** 24,80 €
Pork medallions, chicken
and roast beef with green beans,
mushrooms, bacon, herb butter, and fries
- 4045 **Brewery Pan** 23,90 €
Pork and smoked pork loin steaks, small
sausages, broad beans in cream sauce,
fried potatoes and a salad from the buffet
(served in a classic cast-iron pan)
- 4046 **Chicken Skewer** 19,80 €
Chicken medallions with peppers, bacon,
and onions, pepper and onion sauce, curry rice,
and salad from the buffet
- 4047 **Pork Medallions Wrapped in Bacon** 24,90 €
Peppercorn cream sauce, mixed vegetables,
and potato hash browns
- 4048 **Tender Angus Rump Steak** 29,50 €
Shrimp and vegetable ratouille,
sour cream, and rosemary potatoes



Small dishes

- 4012 **Smoked Salmon** 18,50 €
on potato rösti with a side salad
and a mustard-dill cream sauce ^{A3, A1a, A4, A10}
- 4013 **Matjes Herring „Housewife Style“** 16,90 €
with apples, onions, and gherkins
in cream mayonnaise and fried potatoes ^{A1a, A3, A4, A2}
- 4014 **Stuffed Baked Potato** 17,80 €
with chicken breast strips
with a side salad and sour cream ^{A7}
- 4071 **Currywurst with French Fries** ^{2,3} 12,80 €

Our daily offers

In spring, we offer delicious dishes featuring asparagus.

At the end of summer, it's mushroom season.

Our mushroom offerings can be found on special menus at the relevant times.



Ask about our
seasonal offers

Family menus

With starter and dessert
Always on Sundays and public holidays
between 12 and 2 pm

Starter

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

301 **Chicken breast fillet with curry sauce** 21,80 €
1/2 peach and rice ^{A1a, A3, A7}

303 **Pork schnitzel** 21,80 €
with mushrooms in cream sauce,
fried potatoes and salad from the buffet ^{A1a, A7}

307 **Pork fillet** 21,80 €
with mushroom sauce, potato rösti
salad from the buffet ^{A1a, A10, 21}

305 **Lemon fillet** 21,80 €
with butter sauce, boiled potatoes
and salad from the buffet ^{A1a, A3, A4}

Dessert

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





Butjenter Zwickel 4,7 %

Naturtrübe Brauspezialität.	2201	0,20 l	2,40 €
mit feinstem Aromahopfen veredelt!	2202	0,30 l	3,50 €
Sorte Pils, Stammwürze 11,4 %	2204	0,50 l	4,90 €
Plato, untergärig	2205	Maß	9,50 €



Butjenter Gold 5,5 %

Bernsteinfarbiges süffiges 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 €



Moorseer Mühlenweizen 5,2 %

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 Friesenhauptling 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

Wir bieten auch saisonale Spezialitäten an, wie zum Beispiel im Frühjahr unseren Friesenbock.

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	0,25		3,50 €
2902	Fuzetea Zitrone	0,25		3,50 €
2914	Thomas Henry Tonic Water	0,20		4,00 €
2915	Fever Tree Indian Tonic Water	0,20		4,00 €



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 €

Weitere alkoholfreies Getränke

2021	Coca-Cola	0,30	3,00 €
2023	Coca-Cola	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 €



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	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 Kirschschaft	0,30 l	4,50 €
2168 KIBA / Banane mit Kirschschaft	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

Hausmarke Sekt	0,1 l	4,50 €
Hausmarke Sekt	0,7 l	29,50 €
Hausmarke Sekt alkoholfrei	0,1 l	4,50 €
Hausmarke Sekt alkoholfrei	0,7 l	24,50 €
Moët & Chandon	0,1 l	19,50 €
Moët & Chandon	0,7 l	118,00 €

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 €



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 €
2635 Malfy Gin - Rosa 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 €
2636 Tanqueray London Dry	7,00 €	9,50 €
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 €
2628 Enthusiast Gin Artic Dry	8,50 €	10,50 €
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 €
2627 Darnley´s London Dry 42,7 %	7,50 €	10,00 €
2631 Nor Gin London Dry 43 %	7,50 €	10,00 €
2632 Nor Gin Cherry & Mint	7,50 €	10,00 €
2633 Nor Gin Orange & Almond	7,50 €	10,00 €



Offene 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 €



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 €

Heiße Getränke

2801 Tasse Kaffee	2,50 €
2802 Pott Kaffee	3,50 €
2803 Kännchen Kaffee	4,50 €
2803 Große Kanne Kaffee	16,00 €
2831 Glas Ostfriesentee	2,50 €
2833 Kännchen Tee auf Stövchen	4,50 €
2834 Große Kanne Tee	16,00 €
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 €



Mein Eisparadies

Die Eisdiele am Butjadinger Tor

MEIN EISPARADIES – DIE EISDIELE AM BUTJADINGER TOR

STÄNDIG
WECHSELNDE
EISSORTEN
JETZT
PROBIEREN!

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
- 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
- Schoko-Chili
- Stracciatella
- Vanille
- Waldmeister
- Walnuss
- Walnuss Feige
- Weiße Schoko/Erdbeere
- Zitrone

Sorten je Kugel 1,7

Blueberry-Muffin
Geröstete Mandel
Himbeere, Joghurt Natur
Malaga, Roché
Feige, Weiße Schokolade/Erdbeere, Zitrone

Eis, frischen Erdbeeren, Sahne

chiedenen anderen Saucen

Waffel Eis

Waffeln mit Toppings

3,90 € Bubble Waffel mit Puderzucker
6,50 € Bubble Waffel mit Puderzucker, Vanilleiscreme und Schokoladensauce
6,50 € Bubble Waffel mit Puderzucker, Vanilleiscreme und warmen Kirschen
6,50 € Bubble Waffel mit Puderzucker, Vanilleiscreme und warmen Zimt
5,50 € Bubble Waffel mit Vanilleiscreme und Smarties
5,50 € Bubble Waffel mit Puderzucker, Vanilleiscreme und Nutella
6,50 € Bubble Waffel mit Puderzucker, Vanilleiscreme und Erdbeersauce
6,50 € Bubble Waffel mit Puderzucker, Vanilleiscreme und Rote Grütze
6,50 € Bubble Waffel mit Puderzucker, Vanilleiscreme und Caramel Top

ch für zuhause zum Mitnahme

butjadinger-to

BUTJENTER Friesenbock

Moin Zusammen,

hier ist euer Braumeister mit einer kleinen Anmerkung zur Maibocktradition. Auch im Butjenter Brauhaus merkt man das der Frühling kommt, und wie jedes Jahr wird im Februar unser Butjenter Bockchen, der Friesenbock eingebraut, damit rechtzeitig zum Frühjahr und Frühsommer unser Maibock wieder am Anstich ist.

Was ist das Besondere am Maibock?

Der eigentliche Maibock ist eine besondere Art des Bockbiers, bei dessen Herstellung besondere Malz-Sorten verwendet werden um das Bier heller aussehen zu lassen und das Bier süffiger macht, was wichtig ist um den hohen Alkoholgehalt nicht durchdringen zu lassen.

Es wird mehr Hopfen verwendet.

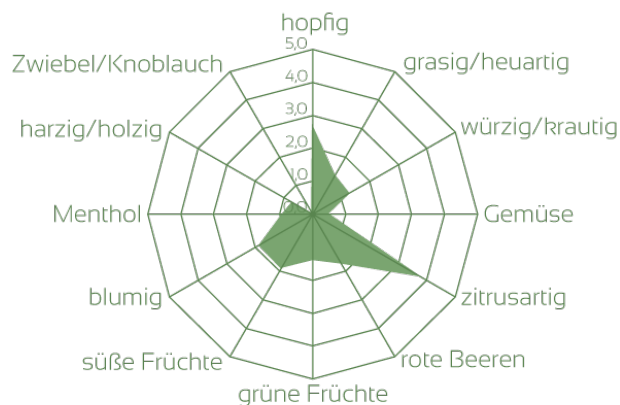
Das macht den Geschmack weniger süßlich, dafür aber etwas hopfenintensiver. Anders als das traditionelle Bockbier, welches im Mittelalter in der niedersächsischen Stadt Einbeck das erste Mal kommerziell erfolgreich gebraut wurde, soll das erste Maibock schon in Bayern, in München im Jahre 1614 hergestellt worden sein.

Was ist eigentlich ein Maibock Bier und was unterscheidet unseren Abbehauser Maibock (Friesenbock) vom klassischen Bockbier?

Während in den Wintermonaten vorrangig stärkere und schwerere Biere wie Porter, Stouts und dunkle Starkbiere getrunken werden und der Sommer den leichteren und fruchtigeren Bieren wie Weizen oder Pils vorbehalten ist, stellt sich die Frage, zu welchem Bier man im Frühling greifen sollte. Die Antwort dazu: Frühlingszeit ist Maibock-Zeit, bzw. Friesenbock-Zeit.

Die Biersorte Maibock zählt zu den untergärigen Starkbieren mit einem Alkoholgehalt über 6,0 – 8,0 % Vol. und entsprechend hoher Stammwürze. Wie der Name schon verrät, hat der Maibock im Frühling bzw. Frühsommer Saison. Dabei wird die saisonale Bierspezialität traditionell nach der Fastenzeit ausgeschenkt und getrunken, bevor im Sommer die Saison der Vollbiere beginnt.

Wenn die Temperaturen wieder milder werden, es jedoch noch nicht allzu heiß ist, sind vor allem helle aber dennoch kräftige Biere sehr gefragt. Helle Starkbiere treffen daher genau den Geschmack der Jahreszeit. Passend zum Frühling erstrahlt unser Friesenbock in einem satten goldgelb im



Mandarinina Bavaria



Glas, wie der Frühling wenn alles erblüht. Hopfenliebhaber kommen bei unserer saisonalen Bierspezialität auf ihre Kosten. Das klassische Maibockbier wird oft deutlich stärker und meist mit „edleren“ Hopfensorten, gehopft. Diese verleihen dem Bier einen unverkennbaren aromatischen Charakter.

Bei uns wird der Bock mit 3 Hopfengaben, darunter 2 verschiedenen Aromasorten aus der Hallertau, veredelt. Am Ende des Würzekochens erfolgt bei uns noch eine traditionelle Naturhopfengabe mit Hopfen aus eigenem Anbau, und zwar aus unserem eigenen Hopfengarten, welches wahrscheinlich das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet in Butjadingen ist. Eine 4. Gabe haben wir dieses Jahr das erste Mal mit einer sogenannte „Kalt-hopfung“ mit der Sorte Manadrina Bavaria vorgenommen, welcher am Ende der Gärung in größeren Mengen in den Lagertank gegeben wurde. Das sogenannte „Hopfenstopfen“ gibt dem Bier nochmal eine Aromaexplosion und wird allen Hopfenliebhabern auf dem Gaumen zergehen.

Bei der Auswahl des Malzes legen wir viel Wert auf Vielfalt und verwenden bis zu 6 verschiedenen Sorten um einen süffig-süßen Körper zu erhalten.

Dadurch erscheint das Bier stark aber zugleich auch sanft im Geschmack.

Neben dem klassischen Pilsener Malz als Basis verwenden wir eine Mischung aus CaraHell und Carapils für die besondere Vollmundigkeit, ein typisches Münchener Malz für die Farbe und dem betonten Malzgeschmack, und als besondere

Gabe das sogenannte Melanoidin Malz, dessen Aromen sehr malzig sind und an Honig, Biskuit und Trockenobst erinnern. Das Melanoidinmalz ist sehr gut geeignet

für alle kräftigen und vollmundigen Biere und verbessert die Geschmacksstabilität. Dadurch erreichen wir eine Stammwürze vor der Vergärung von > 17% und einen endlichen Alkoholgehalt von 7,0 - 7,5 % Vol. Durch den kräftigen Alkoholgehalt, dem ausgeprägtem Malzaroma und der milden Hopfenbittere schmeckt ein Glas Friesenbock außerdem hervorragend zu frühlingshaften Gerichten. Ob zu Spargel mit Hollandaise und Schinken oder der beliebten Frühlingsspeise Maischolle mit Speckwürfeln und Salzkartoffeln, ein Butjenter Friesenbock ist dabei der ideale Begleiter. Zu unterschiedlichen Speisen und vielen Gelegenheiten im Frühling ist die Biersorte Maibock eine wahre Gaumenfreude und wiesoviele Brauereien, die Ihre eigenen Maibockstil jedes Jahr kreieren, bietet unsere Brauerei Ihre eigene unverwechselbare Kreationen an, den Friesenbock.

Wir sehen uns im Brauhaus, euer Braumeister



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.





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, 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.



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 Lupinerzeugnisse
- 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

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

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



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

