SOMMERAUSGABE 2025

Essen & Erleben

SPEISEKARTE & LOKALMAGAZIN

AUF EINE SCHÖNE ZEIT IM

BUTJADINGER TOR

INHALT DIESER SOMMERAUSGABE

MENÜ

Unsere Speisekarte

Our menu (English)

Brauhaus-Bier

Getränkekarte / Drinks

Mein Eisparadies

Allergene & Zusatzstoffe

Impressum

LIEBE GÄSTE,

die Sonne lacht, die Tage sind lang – der Sommer ist da! Mit unserer neuen Sommer-Speisekarte möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise durch die warme Jahreszeit mitnehmen. Freuen Sie sich auf altbewährte Klassiker, die einfach nie aus der Mode kommen und auf frische, neue Sommergerichte, die wir mit viel Liebe und Sorgfalt für Sie zusammengestellt haben.

Die Sommermonate bieten eine Fülle an saisonalen Zutaten – knackiges Gemüse, aromatische Kräuter und frische Früchte, die unsere Küche inspirieren. Ob leichte Salate, raffinierte Fischgerichte, Grill-Spezialitäten oder mediterrane Köstlichkeiten – unser Ziel ist es, Ihnen Genussmomente voller Geschmack und Lebensfreude zu bereiten.

Ein ganz besonderes Highlight durften wir in diesem Jahr bereits feiern:
Unser Maibaum blickt auf sein 40-jähriges Jubiläum zurück!
Kaum zu glauben, dass vor genau 40 Jahren der erste Maibaum mit einem ICE von München nach Nordenham transportiert und hier aufgestellt wurde.
Vom 16. bis 18. Mai haben wir dieses besondere Ereignis gemeinsam mit vielen Gästen gefeiert – mit einem abwechslungsreichen Programm, Musik, guter Stimmung und natürlich kulinarischen Leckerbissen aus unserer Sommerkarte.

Neu in diesem Sommer: unser Eventgarten! Der ehemalige Beerengarten wurde liebevoll umgestaltet und bietet nun den perfekten Rahmen für Veranstaltungen unter freiem Himmel. Freuen Sie sich schon jetzt auf 2025 – dann planen wir ein stimmungsvolles Weinfest mit ausgewählten Winzern sowie, ganz im Sinne unserer hauseigenen Brauerei, ein großes Bierfest mit vielen Gastbrauern aus der Region!

Bleiben Sie neugierig und verfolgen Sie alle Neuigkeiten und Termine auf unserer Website oder über unsere Social-Media-Kanäle.

Und auch in der Vorfreude auf die festliche Jahreszeit dürfen wir Ihnen schon jetzt unser Weihnachtsdorf ans Herz legen, das vom 24. November bis 23. Dezember geöffnet ist. Freuen Sie sich auf festliche Lichter, gemütliche Hütten, regionale Handwerkskunst und eine weihnachtliche Atmosphäre, die Sie in den Bann ziehen wird. Natürlich werden auch kulinarische Genüsse wie selbstgemachter Eierlikör mit Sahnehaube oder handgemachte Köstlichkeiten aus dem Holzbackofen nicht fehlen!

Kennen Sie schon unser beliebtes Eisparadies?
Die italienischen Eiskreationen von BRUNO GELATTO – ob klassisch im Becher oder als liebevoll angerichtete Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne – sind an heißen Tagen ein echter Genuss.

Im Brauhaus bleiben wir unserer Linie treu, präsentieren Ihnen aber auch dort sommerliche Thementage, bei denen kalte und warme Spezialitäten die saisonale Vielfalt ergänzen. Und was wäre ein Sommertag ohne ein kühles, handgemachtes Bier? Unsere Sommerbiere wie das spritzige Butjenter Zwickel, das fruchtige Moorseer Mühlenweizen oder das beliebte Hopfengrün passen perfekt zur sonnigen Terrasse und zum lauen Sommerabend mit Ihren liebsten.

Wir freuen uns dieses Jahr ganz besonders, dass unser Sohn Koos Venema nun fest zum Unternehmen gehört. Mit neuen Ideen und frischer Energie bereichert er unser Team und wird gemeinsam mit uns den Sommer unvergesslich machen.

Lassen Sie sich überraschen, verwöhnen und inspirieren – wir, die Familie Anne, Koos und Udo Venema sowie das gesamte Team wünschen Ihnen einen wundervollen Sommer voller Genuss, Herzlichkeit und fröhlicher Feste!

Herzlichst,

Ihre Familie Venema

Aus dem Suppentopf

Krabbencremesuppe 9,50 €
mit frischen Krabben,
Sahnehaube und Baguette A2, A7, A9

Cherry-Tomatencremesuppe 8,50 €
mit Sahnehaube und Parmesan A1a

Gazpacho 8,50 €
kalte Gemüsesuppe aus rohem
Gemüse, dazu Röstbrot A1a

Vorspeisen

Black Tiger Garnelen in Kräuterbutter 17,50 €
mit Knoblauch und Chili, dazu Baguette A1a, A3, A7

Burrata von Büffelmilch 14,90 €
auf Tomatencarpacchio, Basilikumpesto,
gerösteten Pinienkernen und Olivenöl A1a, A3, A7

Zwei Stück Aalrauchmatjes 12,50 €
auf gebuttertem Schwarzbrot
mit Zwiebelringen A1a, A3, A7

Räucherlachs auf Baguette 13,90 €
mit Kräuterfrischkäse und Senf-Dillcreme A1a, A4, A7

Vegetarisch

Fetakäse aus dem Ofen 13,90 €
auf Gemüse aus Paprika,
Zucchini, Kirschtomaten und Zwiebeln A1a, A7

Bunte Gartenpfanne 15,90 €
Gemüse vom Markt in Butter geschwenkt
dazu Kartoffelröstis A1a, A7

Mediterrane Salat Bowl 10,90 €
Gurke, Tomate, Blattsalat, Quinoa,
Grillgemüse, Hirtensalat, Wokgemüse
Cocktaildressing A1a, A7

+ gegrillte Hähnchenbrust 8,50 €
+ Thunfisch und Ei 8,50 €
+ 8 Stück Knoblauchgarnelen 11,90 €
+ Crispy Chicken 8,50 €

Vegan

Grüne Spinattaigliatelle 15,50 €
mit veganer Bolognese A1a

Veganes Schnitzel 16,50 €
mit Gartengemüse
und Pommes frites A1a, A6, A9

Quinoa Bowl 14,50 €
Quinoa mit Kirschtomaten, Paprika,
Maiskörner, Grillgemüse und Gurken A1a, A5

Fisch & Meer

Gebratenes Schollenfilet 26,50 €
mit hausgemachter Remouladensauce,
Bratkartoffeln und Salate vom Bufett A1a, A3, A7

Fischteller Butjadinger Tor 29,50 €
3 verschiedene gebratene Fischfilets,
Remouladensauce, Bratkartoffeln
und Salate vom Bufett A1a, A3, A7

Gebratenes Nordsee Limandesfilet 32,50 €
mit Garnelensauce Bratkartoffeln
und Salate vom Bufett A1a, A3, A2, A7

Rotbarschfilet in Eihülle gebraten 26,50 €
Kräuter-Senfsauce, Bratkartoffeln
und Salat vom Bufett A1a, A3

Aus unserer Region – mit Sorgfalt ausgewählt

Auch 2025 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

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 19,90 €
mit Pommes frites und Salate
vom Bufett A1a, A3, A7

Schweineschnitzel 23,90 €
mit Champignons in Sahnesauce
Pommes frites und Salate vom Bufett A1a, A3, A7

Brauhausschnitzel 23,80 €
Schweineschnitzel mit Champignons
und Zwiebeln, Pommes frites und
Salate vom Bufett A1a, A3, A7

Fleischgerichte

Hähnchenbrustfilet 24,80 €
mit Grillgemüse in Metaxasauce,
grüne Bandnudeln und Baguette 21, A1a, A3, A7

Gegrilltes Schweinefilet 25,90 €
am Stück auf Gemüse, Bratkartoffeln
und Sauce Hollandaise A1a, A3, A7

Rumpsteak vom Angus Rind 250g 34,50 €
mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Kräuterbutter A1a,

Gegrillte Schweinemedaillons 25,90 €
mit Champignons in Sahnesauce,
dazu Miniröstis und Salate vom Bufett A1a, A3, A7

Kleine Gerichte

Geräucherter Lachs 15,50 €
auf Kartoffelrösti mit Salatbeilage
und einer Senf-Dillcreme A3, A1a, A4, A10

Currywurst + Pommes „Spezial“ A10,2,3 12,80 €

Matjes „Hausfrauenart“ 16,90 €
auf einer Sahnesauce mit
Gewürzgurken, Äpfeln und Zwiebeln,
Bratkartoffeln A1a,A3,A4,2

Gefüllte Folienkartoffel 17,80 €
mit Hähnchenbruststreifen
Salatbeilage und Sourcreme A7

Gefüllte Folienkartoffel 17,80 €
mit Pulled Pork in BBQ-Sauce,
Salatbeilage und Sourcreme A7

Guten Appetit

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

Schweineschnitzel 20,80 €
mit Champignons in Sahnesoße,
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet A1a, A7

Hähnchenbrustfilet mit Metaxasoße 20,80 €
Spinattagliatelle und Salat vom Bufett A1a, A3, A7

Limandenfilet 21,80 €
mit Sahnekräutersoße, Salzkartoffeln
und Salat vom Buffet A1a, A3, A4

Rinderroulade 21,80 €
mit Rahmsoße, Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln A1a, A10, 21

Nachspeise
Vanilleeis mit Kirschen
und Sahne A1a, A3, A4

Soup dishes

Crab creme soup 9,50 €
with cream topping and baguette A3, A7

Cherry-Tomato cream soup 8,50 €
with parmesan and cream topping A1a, A7, A9

Gazpacho 8,50 €
cold vegetable soup with toasted bread A1a

Appetizers

Black Tiger Shrimp 17,50 €
in herb butter with garlic,
chili and baguette A1a, A2, A7

Burrata
from buffalo milk on tomatocarpaccio, 14,90 €
pine nuts and oliveoil A1a, A3, A7

Two pieces of smoked 12,50 €
& pickled herring „Matjes“
on buttered brown bread,
served with onion rings A1a, A1b, A3, A7

Smoked salmon on baguette 13,90 €
with cream cheese and mustard dillcream A1a, A4, A7

Vegetarien

Feta cheese onpeppers **13**,90 €
zucchini and onions, olive oil A1a, A7

Colorful gardenpan 15,90 €
Vegetables from the market with herbs,
roasted in butter served with potato rösti A1a, A7

Mediteranean salat bowl 10,90 €
Cucumbers, tomatoes, leaf salad, quinoa,
grilled vegetables, shepherd´s salat
and cocktaildressing A1a, A7

+ serving of roasted chicken breast 7,50 €
+ tuna and egg 6,50 €
+ 8 pieces of black tiger shrimp 9,90 €
+ crispy chicken A4, A4, A2 7,50 €

Vegan

Green Tagliatelle vegan 15,50 €
paired with vegan bolognese sauce A1a

Vegan Schnitzel 16,50 €
vegetables and french fries A1a, A6, A9

Quinoa bowl 14,50 €
with cherrytomatoes, peppers, corn,
grilled vegetables and cucumber

Fish

Plaice fillet in egg coating 26,50 €
with homemade remoulade sauce,
fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7

Fish plate „Butjadinger Tor“ 29,50 €
Three different fish fillets, remoulade sauce,
fried potatoes and salad from the buffet A1a, A3, A7

Lemon sole in egg coating 32,50 €
with shrimp sauce, fried potatoes
and salad from the buffet A1a, A3, A7, A2

Fried redfish fillet 26,50 €
herb mustard sauce, fried potatoes
and salad from the buffet A1a, A3

From our region – carefully selected

We will continue to focus on regionality and sustainability in 2025:
In Abbehausen, we keep around 150 chickens and over 50 geese,
which provide us with fresh eggs and high-quality meat.

This means that many of the ingredients in our dishes come directly from the region
– fresh, honest, and with a love of agriculture.

Enjoy quality you can taste!

Schnitzel

Pork Schnitzel „Vienna Style“ 19,90 €
with french fries and salad
from the buffet A1a, A3, A7

Pork Schnitzel 23,90 €
with mushrooms in cream sauce,
served with french fries and salad
from the buffet A1a, A3, A7

Pork Schnitzel „Brauhaus Style“ 23,80 €
with mushrooms, onions, french fries
and salad from the buffet A1a, A3, A7

Meat

Chicken breast 24,80 €
with fried vegetables in Metaxa sauce,
with noodles 21, A1a, A7, A3

Roasted pork fillet 25,90 €
in one piece with vegetables,
fried potatoes and sauce hollandaise A1a, A3, A7

Rumpsteak 250 g 34,50 €
with fried mushrooms and onions,
fried potatoes and herb butter A1a, A7

Grilled pork medaillons 25,90 €
with mushrooms in cream sauce,
served with potato rösti A1a, A3, A7

Small dishes

Smoked salmon on Potato rösti 15,50 €
with salad and mustard dill cream A3, A1a, A4, A10

Currywurst “Special“ 12,80 €
with french fries A10, 2,3

Pickled herring „Matjes“ 12,90 €
on cream sauce with gherkins, apples,
onions and fried potatoes A1a, A3, A4, 2

Baked potato filled with stripes of chicken breast, 17,80 €
salad and sourcream A1a, A3, A4, 2

Baked potato filled with pulled porc 12,90 €
and BBQ-sauce, salad and sourcream

“

Bon appetit

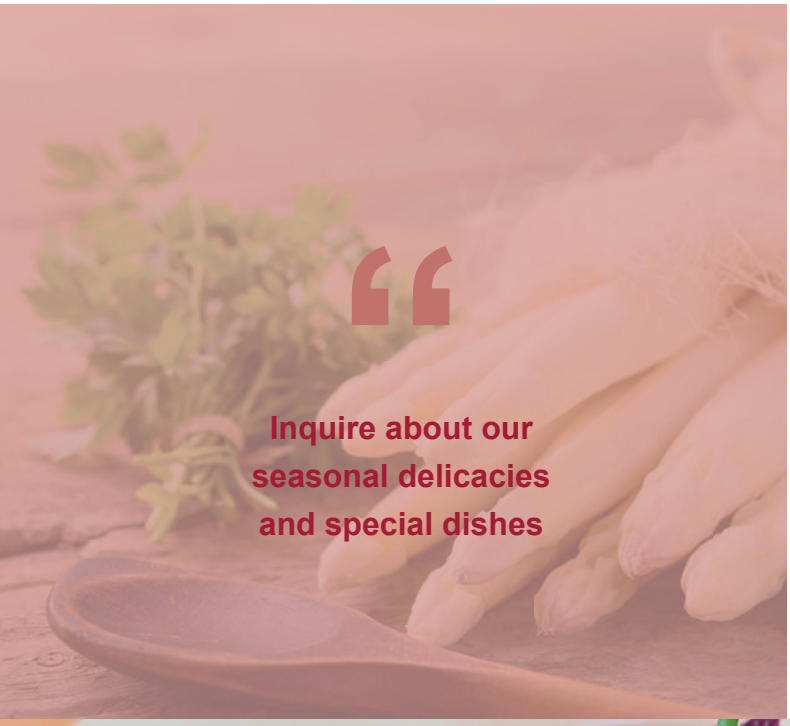
Daily specials

In spring we offer
delicious dishes based on asparagus.

In the following months,
herring and crabs are traditionally in season.

The end of summer is mushroom season.

You can find our offers on special menus
at the relevant times.



Inquire about our seasonal delicacies and special dishes

Family menus

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

Starter
Chicken soup with egg custard
and chicken meat A3, A9

Pork Schnitzel 20,80 €
with mushrooms in cream saue,
served with french fries
and salad from the buffet A1a, A7

Chicken Breast 20,80 €
with fried vegetables in Metaxa sauce,
with noodles A1a, A3, A7

Lemon sole 21,80 €
in egg coating with sauce, potatoes and salad
from the buffet A1a, A3, A4

Beef roulade 21,80 €
with cream sauce, apple red cabbage,
and boiled potatoes A1a, A10, 21

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

Butjenter Zwickel 4,7 %

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

Butjenter Gold 5,5 %

Bernsteinfarbiges süffiges Landbier,	0,20 l	2,40 €
mit Aroma & Bitterhopfen, Sorte	0,30 l	3,50 €
Märzen, Stammwürze 13,2 % Plato,	0,50 l	4,90 €
untergärig	Maß	9,50 €

Moorseer Mühlenweizen 5,2 %

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

Butjenter Friesenhäuptling 4,9 %

Nach bayrischer Art, Friesisch gebraut	0,30 l	3,90 €
Stammwürze 12,9 % Plato	0,50 l	5,40 €
Sorte Bayrisch Dunkel	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

Vita Malz	0,33	0,0 %	3,40 €
Krombacher 0,0 Prozent Pils	0,33	0,0 %	3,40 €
Krombacher 0,0 Prozent Weizen	0,50	0,0 %	4,90 €

Eistee´s

Fuzetea Pfirsich	0,33	3,50 €
Fuzetea Zitrone	0,33	3,50 €

Weitere alkoholfreies Getränkle

Coca-Cola	0,30	3,00 €
Coca-Cola	0,50	3,90 €
Coca-Cola light	0,30	3,00 €
Coca-Cola light	0,50	3,90 €
Coca-Cola Zero	0,30	3,00 €
Coca-Cola Zero	0,50	3,90 €
Sprite	0,30	3,00 €
Sprite	0,50	3,90 €
Fanta	0,30	3,00 €
Fanta	0,50	3,90 €
Spezi	0,30	3,00 €
Spezi	0,50	3,90 €

Tafel- und Mineralwasser

Tafelwasser	0,30	2,40 €
Tafelwasser	0,50	3,50 €
Tönissteiner naturell natürliches Mineralwasser	0,20	3,00 €
Tönissteiner naturell natürliches Mineralwasser	0,70	6,90 €
Tönissteiner medium natürliches Mineralwasser	0,20	3,00 €
Tönissteiner medium natürliches Mineralwasser	0,70	6,90 €
Tönissteiner classic natürliches Mineralwasser	0,20	3,00 €
Tönissteiner classic natürliches Mineralwasser	0,70	6,90 €

Bitterlimonaden

Bitter Lemon	0,30	3,00 €
Bitter Lemon	0,50	3,90 €
Tonic Wasser	0,30	3,00 €
Tonic Wasser	0,50	3,90 €
Ginger Ale	0,30	3,00 €
Ginger Ale	0,50	3,90 €

Saftschorlen

Apfelsaftschorle	0,30 l	3,30 €
Apfelsaftschorle	0,50 l	4,20 €
Orangensaftschorle	0,30 l	3,30 €
Orangensaftschorle	0,50 l	4,20 €
Maracujasaftschorle	0,30 l	4,00 €
Maracujasaftschorle	0,50 l	5,00 €
Traubensaftschorle	0,30 l	4,00 €
Traubensaftschorle	0,50 l	5,00 €
Rhabarbersaftschorle	0,30 l	4,00 €
Rhabarbersaftschorle	0,50 l	5,00 €
Kirschsaftschorle	0,30 l	4,00 €
Kirschsaftschorle	0,50 l	5,00 €

Fruchtsäfte & Nektare

Apfelsaft	0,30 l	3,50 €
Apfelsaft	0,50 l	4,50 €
Orangensaft	0,30 l	3,50 €
Orangensaft	0,50 l	4,50 €
Traubensaft rot 100 % Frucht	0,30 l	4,20 €
Traubensaft rot 100 % Frucht	0,50 l	5,50 €
Schw. Johannisbeere Nektar	0,30 l	4,20 €
Schw. Johannisbeere Nektar	0,50 l	5,50 €
Maracuja Nektar	0,30 l	4,20 €
Maracuja Nektar	0,50 l	5,50 €
Sauerkirsche Nektar	0,30 l	4,50 €
Sauerkirsche Nektar	0,50 l	5,50 €
Bananen Nektar	0,30 l	4,50 €
Bananen Nektar	0,50 l	6,00 €
KIBA / Banane mit Kirschsaft	0,30 l	4,50 €
KIBA / Banane mit Kirschsaft	0,50 l	6,00 €

Prickelnde Aperetifs

Campari Orange	0,20 l	6,00 €
LILET Wild Berry	0,20 l	7,50 €
LILET White peach	0,20 l	7,50 €
Aperol Sprizz	0,20 l	7,50 €
Sarti Spritz	0,20 l	7,50 €
DÉJÀ VU TONIC	0,20 l	7,50 €
DÉJÀ VU WILD BERRY	0,20 l	7,50 €
DÉJÀ VU POMEGRANATE	0,20 l	7,50 €

ALKOHOLFREI

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

Schnäpse 2 cl

Weizenkorn	2 cl 32 %	2,00 €
Alter Hullmann	2 cl 32 %	3,00 €
Apfel mit Wodka	2 cl 15 %	2,00 €
Waldmeister mit Wodka	2 cl 15 %	2,00 €
Pflaume mit Wodka	2 cl 15 %	2,00 €
Maracuja mit Wodka	2 cl 15 %	2,00 €
Berliner Luft	2 cl 18 %	2,20 €
Hubertus Minze	2 cl 18 %	2,20 €
Hubertus Johannisbeere	2 cl 15,3 %	2,20 €
Hallertauer Hopfengold	2 cl 56 %	3,50 €
Kräuter Friese (Hausschnaps)	2 cl 32 %	3,00 €
Doornkaat	2 cl 38 %	2,80 €
Bommerlunder	2 cl 38 %	3,00 €
Malteser	2 cl 38 %	3,00 €
Jubiläumsaquavit	2 cl 40 %	3,20 €
Linie Aquavit	2 cl 41,5 %	3,20 €
Jägermeister	2 cl 35 %	3,00 €
Kümmerling	2 cl 35 %	3,00 €
Fernet Menta	2 cl 28 %	3,20 €
Fernet Branca	2 cl 39 %	3,20 €
Gammel Dansk	2 cl 38 %	3,50 €
Averna	2 cl 29 %	3,50 €
Ramazzotti	2 cl 30 %	3,50 €
Mariacron	2 cl 36 %	2,50 €
Asbach	2 cl 36 %	3,00 €
Metaxa 5 Sterne	2 cl 38 %	3,20 €
Metaxa 7 Sterne	2 cl 38 %	4,50 €
Osborne 103	2 cl 30 %	3,00 €
Veterano	2 cl 30 %	3,00 €
Remy Martin	2 cl 40 %	6,00 €
Martell	2 cl 40 %	6,00 €
Hennessy	2 cl 40 %	6,00 €
Carlos Primero	2 cl 40 %	6,00 €
Amaretto	2 cl 20 %	3,00 €
Bailey`s	2 cl 17 %	3,50 €
Sambuca Molinari	2 cl 40 %	3,00 €
Sambuca Caffe	2 cl 32 %	3,00 €
Friesengeist	2 cl 56 %	4,00 €
Bullenschluck	2 cl 43 %	4,00 €
Celini Riserva	2 cl 38 %	4,50 €
Grappa Veccia Nonino	2 cl 41 %	5,00 €
Grappa Sarpa	2 cl 40 %	6,00 €
Grappa Scavi & Ray	2 cl 40 %	6,00 €

Weine

Weinschorle lieblich	0,20 l	5,00 €
Weinschorle trocken	0,20 l	5,00 €
Grauer Burgunder	0,20 l	6,50 €
Mosel mild	0,20 l	6,00 €
Rheinhessen lieblich	0,20 l	6,00 €
Rheinhessen trocken	0,20 l	6,50 €
Weißherbst halbtrocken	0,20 l	6,00 €
Dornfelder halbtrocken	0,20 l	6,50 €
Nibelungenglut lieblich	0,20 l	6,00 €
Merlot Villa Rocca trocken	0,20 l	6,90 €

Sekt & Prosecco

Hausmarke	0,10 l	4,00 €
Hausmarke	0,70 l	23,50 €
Prosecco Valdo Extra dry Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen	0,10 l	6,00 €
Prosecco Valdo Rose Fein blumig, mit intensivem Himbeerduft	0,10 l	6,00 €
Prosecco Valdo Extra dry Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen	0,70 l	31,50 €
Prosecco Valdo Rose Fein blumig mit intensivem Himbeerduft	0,70 l	31,50 €

Longdrinks

Alle Longdrinks servieren wir mit 4 cl Alkohol

Charly	4,00 €
Bacardi Cola	5,50 €
Bacardi Oakheart Cola	5,50 €
Veterano Cola	5,50 €
Pernod Cola	5,50 €
Gordons Dry Gin Tonic	6,00 €
Nor Gin Tonic	9,50 €
Jim Beam Cola	6,00 €
Ballantine´s Cola	6,00 €
Jack Daniels Cola	7,50 €
Wodka Gorbatschow mit Lemon	5,50 €
Havanna Cola	5,50 €
Captain Morgan Cola	5,50 €

Edle Brände & Geiste 2 cl

Scheibel Obstbrand	2 cl 40 %	3,00 €
Scheibel Kirschwasser	2 cl 43 %	3,50 €
Scheibel Himbeergeist	2 cl 41 %	3,50 €
Scheibel Williams Birne	2 cl 40 %	3,50 €
Scheibel altes Pflümle	2 cl 43 %	3,50 €
Scheibel Mirabelle	2 cl 43 %	3,50 €
Scheibel Moorbirne	2 cl 40 %	5,50 €
Gold mariele	2 cl 41 %	6,50 €
Ziegler Obstbrand	2 cl 43 %	5,00 €
Ziegler Sauerkirsche	2 cl 43 %	6,00 €
Ziegler Williams Birne	2 cl 43 %	6,00 €
Ziegler Wald – Himbeere	2 cl 43 %	6,00 €
Ziegler Wildkirsche No. 1	2 cl 43 %	12,00 €
Dirker Haselnuss	2 cl 40 %	6,00 €
Dirker Waldhimbeergeist	2 cl 40 %	6,00 €
Dirker Wacholder	2 cl 40 %	6,00 €
Dirker Walnussgeist	2 cl 45 %	6,00 €
Dirker Mandelgeist	2 cl 40 %	6,00 €
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 €

Kleine Gin-Kunde

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

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

Unser kleines Angebot besonderer Gin-Sorten

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

	4 cl	Gin + Tonic
The Botanist 46 %	7,50 €	10,00 €
Berliner Brandstifter 43,3 %	7,50 €	10,00 €
Sea Shepherd Gin 46 %	8,00 €	10,50 €
Garnish Island Gin 46 %	6,00 €	8,50 €
Teerenpeli Pyy Gin 45 %	9,50 €	12,00 €
Gin del Professore Crokodile 45 %	7,00 €	9,50 €
Bulldog London Dry Gin 40 %	6,00 €	8,50 €
AVVA Scottish Gin 43 %	8,00 €	10,50 €
Barra Atlantic Gin 46 %	8,00 €	10,50 €
Crossbill Highland Dry Gin 43,8 %	8,00 €	10,50 €
Lussa Gin – Isle Of Jura 42 %	8,00 €	10,50 €
Malfy Gin – Con Arancia 41 %	7,00 €	9,50 €
Malfy Gin – Con Limone 41 %	7,00 €	9,50 €
BOAR Premium Dry Gin 43 %	10,00 €	12,50 €
Boar Blackforest Black Edition Premium Dry Gin 49,9 %	12,50 €	15,00 €
Gin Sul 43 %	9,50 €	12,00 €
Monkey Schwarzwald Dry Gin 47 %	10,00 €	12,50 €
Tanqueray Rangpur Gin 41,3 %	7,00 €	9,50 €
Tanqueray Flor de Sevilla Distilled 41,3 %	7,00 €	9,50 €
Windspiel Premium Dry 47 %	11,00 €	13,50 €
Brockmans Gin 40 %	7,50 €	10,00 €
Jinzu Gin 41,3 %	7,50 €	10,00 €
Gin Mare 42,7 %	8,00 €	10,50 €
The Duke Gin 43 %	7,00 €	9,50 €
Nor Gin Regionale Spezialität 43 %	7,00 €	9,50 €
Darnley´s View 42,7 %	7,50 €	10,00 €
Darnley´s London Dry 42,7 %	7,50 €	10,00 €

Unser kleines Angebot besonderer Gin-Sorten

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

Tonic Water

Goldberg Tonic Water	0,20	4,00 €
Thomas Henry Tonic Water	0,20	4,00 €
Fever Tree Indian Tonic Water	0,20	4,00 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Pott Kaffee	3,00 €
Kännchen Kaffee	4,20 €
Große Kanne Kaffee	14,00 €
Glas Ostfriesentee	2,40 €
Kännchen Tee auf Stövchen	4,20 €
Große Kanne Tee	14,00 €
Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €

Mein Eisparadies

MEIN EISPARADIES – DIE EISDIELE AM BUTJADINGER TOR

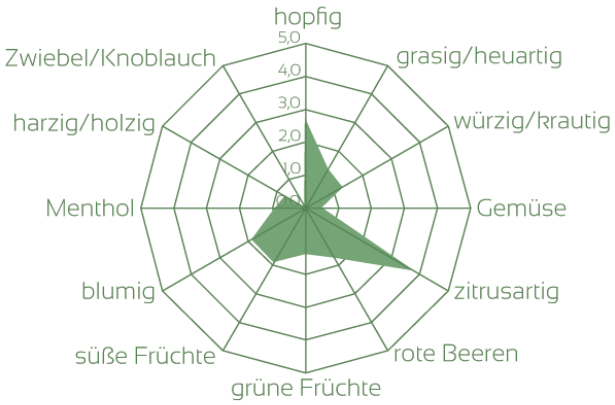
STÄNDIG WECHSELNDE **EISSORTEN** JETZT PROBIEREN!

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

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 Böckchen, der Friesenbock eingebraut, damit rechtzeitig zum Frühjahr und Frühsommert 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 durchdingen 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 Abbehausser 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 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 „Kalthopfung“ 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 verschieden 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 wie so viele Brauereien, die Ihren 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 Glanzeit des Sports fanden internationale Wettkämpfe und Länderspiele in Abbehausen statt. 1983 folgt der große Wurf der Venemas. Das Landhotel Butjadinger Tor wird errichtet und bietet bis heute ein komfortables Drei-Sterne-Superior-Ambiente. Nun geht es Schlag auf Schlag.

Der Dorfkrug mit rund 200 Sitzplätzen wird gekauft (1985), eine hausinterne Wäscherei eingerichtet (1988) und ein Gästehaus ausgebaut (1999).

Ein weiterer großer Schritt erfolgt 2011 mit dem Neubau des Vier-Sterne-Komforthotels. 150 Betten kommen dazu.

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

Hotellerie und Gastronomie haben sich in Abbehausen etabliert. Udo Venema sorgt dafür, dass rundherum immer etwas los ist. Bayerische Feste, Ballonfahrertreffen, Maibaumsetzen, Pfahlsitzen oder ein Domino-Weltrekord-Versuch mit Ziegelsteinen sind nur einige Beispiele. Die Silvesterfeier 2023 befindet sich auch in Planung. Kulinarischer Genuss und Walking Acts (Unterhaltung am Tisch) werden die Gäste begeistern.

Allergene

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

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

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

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

B
EINE
SCHÖNE
ZEIT IM