

Hubertusklausen & Nordseehotel Freese

Restaurants

Ankommen, wohlfühlen, entspannen!

Nachhaltigkeit, viele regionale Produkte, Natürliches und Frisches in bester Qualität und Zubereitung.

Tradition im Handwerk und Produktion unserer Speisen und die Verbindung zur Moderne ist die Aufgabe, die sich unser Küchenteam um Küchenchef Larss Regenbergs jeden Tag neu stellt.

Unsere Küche und unser Serviceteam um Restaurantleiterin Chrissy Siebdrath sind Ihre Ansprechpartner für entspannten Genuss in unseren Restaurants.

Sprechen Sie uns auch gerne für Ihre Veranstaltung an oder ein spezielles Menü an!

Öffnungszeiten:

- | | |
|--|-------------------|
| • Nordseehotel Frühstück | 07.30 h – 10.30 h |
| • Nordseehotel Getränke, Sacks | 11.00 h – 23.00 h |
| • Nordseehotel Mittagessen | 12.00 h – 14.00 h |
| • Nordseehotel Kaffee, Kuchen, Waffeln | 14.00 h – 17.30 h |
| • Nordseehotel warme Küche | 17.30 h – 21.00 h |
| • Hubertusklausen warme Küche | 17.30 h – 21.00 h |



Bitte beachten Sie unsere Aushänge!

Hubertusklausur – Suppen

Hühnerkraftbrühe

Hausgemachte Hühnerbrühe | hausgemachter Eierstich | Gemüse
€ 7,80

Erbsen-Minz-Suppe | vegetarisch

Frische Minze | Knoblauch | Brot-Chip
€ 9,90

Thai-Gemüsesuppe (Thom Kha Gai) | vegan

Leicht scharf | Champignon | Kokos
€ 9,90

Juister Fischpot

Gemüse | Garnele | Fischfilets
€ 11,90

Hubertusklausur – Starters

Räucherlachs-Tartar

Gurke | Dill | Kartoffel | Limette
€ 16,90

Rosa Roastbeef

Eingelegte Buchenpilze | Auricher Hirtenkäse | Wildkräuter
€ 16,20

Carpaccio von der „Coeur de Boeuf“ Tomate

Babysalat | Basilikum Pesto | Parmesan
€ 14,20

Hubertusklausur – Salate

Salatteller | Garnelen

Frischer Salat der Saison | hausgemachtes Dressing nach Wahl | 4 Riesengarnelen

€ 19,90

Salatteller | Maishähnchenbrust

Frischer Salat der Saison | hausgemachtes Dressing nach Wahl | Streifen von der Maishähnchenbrust

€ 17,90

Salatteller | Salzwiesenrind

Frischer Salat der Saison | hausgemachtes Dressing nach Wahl | Streifen vom ostfriesischen Deichrind

€ 20,90

- Dressing – Auswahl (im Preis enthalten)
 - Hausgemachtes italienisches Dressing mit feinen Kräutern
 - Hausgemachtes Apfel – Honig – Chilli Dressing
 - Hausgemachtes Balsamico-Dressing
- zu dem Salat erhalten Sie Baguette

In eigener Sache:

... Nachhaltigkeit wird bei uns großgeschrieben. Wir verwenden für unsere Salate frische Ware aus niedersächsischen Anbaugebieten rund um Vechta oder aus dem nahegelegenen Holland.

Hubertusklausen – lokal

Emder Matjes

3 Filets vom frischen Emden Matjes | Hausfrauen Art – hausgemacht | Bratkartoffel | kleine Salatbeilage
€ 24,60

Emder Matjes – kleine Portion

2 Filets vom frischen Emden Matjes | Hausfrauen Art – hausgemacht | Bratkartoffel | kleine Salatbeilage
€ 21,90

Brathering

Klassisch | eingelegte Zwiebel | Bratkartoffel | kleine Salatbeilage
€ 24,60

Hubertusklausen – Highlights

Juister Pannfisch

Kabeljau und Seelachs Filet | hausgemachte kräftige traditionelle Senf-Sauce | Bratkartoffel
€ 26,90

Juister Pannfisch – kleine Portion

Kabeljau und Seelachs Filet | hausgemachte kräftige traditionelle Senf-Sauce | Bratkartoffel
€ 22,40

Das „dickste“ Kotelett von Juist

Kotelett vom Norder Landschwein (ca. 500 gr. brutto) | hausgemachte Cognac-Pfeffer-Rahm-Sauce | geschmorte Zwiebel | junge deutsche Kartoffel | ca 20 min Zubereitungszeit
€ 26,90

Kalbsleber

Frische Leber vom Salzwiesen-Kalb | Apfel | Zwiebel | hausgemachtes Kartoffelpüree
€ 29,90

Kalbsleber – kleine Portion

Frische Leber vom Salzwiesen-Kalb | Apfel | Zwiebel | hausgemachtes Kartoffelpüree
€ 26,40

Hubertusklausur – Fleisch - Beefer

Maishähnchenbrust | aus dem Beefer – 800 Grad

Maishähnchenbrust | ca. 250 gr. Brutto | Parmesan-Püree | tomatisiertes Gemüse
€ 26,90

Entrecote | aus dem Beefer – 800 Grad

Salzwiesen-Rind | 350 gr. brutto | gebratene Pilze | Cherrytomaten | Kräuter - Drillinge
€ 33,90

LADIES – CUT | Rinderfilet | aus dem Beefer – 800 Grad

Salzwiesen-Rind | 180 gr. brutto | getrüffeltes Püree | geschmorter Lauch | Jus
€ 28,20

GENTLEMAN – CUT | Rinderfilet | aus dem Beefer – 800 Grad

Salzwiesen-Rind | 250 gr. brutto | getrüffeltes Püree | geschmorter Lauch | Jus
€ 34,90

Hubertusklausur – Fleisch

Wiener Schnitzel klassisch

Kalbfleisch vom Deichkalb | Petersilienkartoffel | Preiselbeeren | Gurkensalat
€ 36,90

„Sauerbraten“ von der Ochsenbacke

Selleriepüree | Gemüse | Rosinen-Mandel-Sauce
€ 25,90

Hubertusklausur – Pasta

Tagliatelle | Meeresfrüchte

Tagliatelle | Wolfsbarsch | Garnelen | Muschel | Calamari
€ 22,00

Orecchiette sin Puttanesca | vegetarisch

Orecchiette | Oliven | Kapernbeeren | Tomate | Chili | Knoblauch
€ 18,00

Rigatoni | vegetarisch

Waldpilze | Spinat | Fetakäse
€ 19,00

Linguini | Trüffel

Trüffelcreme | Sahne | Grana Padano
€ 23,00

Hubertusklause – feine Burger

Alle Burger werden mit einem Brioche Bun serviert

Hubertus Favorit

Rindfleisch-Burger | Brioche-Bun | Salat | Tomaten | Essiggurke | karamellisierte rote Zwiebeln | Ketchup
€ 20,90

Karols Brenner

BBQ-Rindfleisch-Burger | Salat | Tomaten | karamellisierte rote Zwiebeln | feurige Jalapeños | rauchige BBQ-Sauce mit Speck und Käse
€ 22,90

Big Kahuna

Hawaii-Rindfleisch-Burger (leicht scharf) | unsere Interpretation der Kahuna – Sauce | Salat | gegrillte Ananas | Käse | karamellisierte rote Zwiebel
€ 24,90

Ziegenpeter

Gratiniertes Ziegenkäse | Rucola | Honig | grüner Apfel | karamellisierte rote Zwiebel | Thymian
€ 23,90

Fischernetz

Gebratenes Zanderfilet | Rucola | Sanddorn-Chili-Chutney | Tomate | Essiggurke | karamellisierte rote Zwiebeln
€ 25,90

Veganer Burger

Veganes Burger-Patty | Pumpkin-Weizenbrötchen | Kichererbsen | Rote Beete | Pilze | Zwiebel
€ 22,90

In jedem Burgergericht ist 1 Beilage inklusive – Wählen Sie aus:

- Kleiner Salatteller mit frischen Salaten der Saison
oder
- Steakhouse-Pommes
oder
- Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark

Jede zusätzliche Beilage: € 3,50

Hubertusklausen – Fisch

Pochierter Kabeljau

Kabeljau aus der Nordsee | Pflaumen | Balsamico-Linsen-Gemüse

€ 30,90

Zanderfilet

Zanderfilet aus der Elbe | Norderneyer Schinken | Grana Padano | Erbsen-Risotto

€ 29,90

Fischgrillteller

Zander | Wolfsbarsch | Kabeljau | Pfannengemüse | Rosmarin-Kartoffel | Knoblauchcreme

€ 32,90

Fischgrillteller | kleine Portion

Zander | Kabeljau | Pfannengemüse | Rosmarin-Kartoffel | Knoblauchcreme

€ 29,90

Forelle | Müllerin Art (ca. 300 – 400gr)

Petersilienkartoffeln | Flüssige Butter | Zitrone

Hubertusklausen – Nordseescholle

Scholle | Finkenwerder Art

Nordseescholle | Filet | hausgemachtes Speck-Dip | frisches Gemüse der Saison oder kleine Salatbeilage von frischen Salaten der Saison | Petersilienkartoffel oder Bratkartoffel

€ 33,90

Scholle | natur

Nordseescholle | Filet | frisches Gemüse der Saison oder kleine Salatbeilage von frischen Salaten der Saison | Petersilienkartoffel oder Bratkartoffel

€ 29,90

Hubertusklausur – vegetarisch | vegan

Erbsen – Minzsuppe | vegetarisch

Frische Minze | Knoblauch | Brotchip

€ 9,90

Thai – Gemüsesuppe | vegan

Leicht scharf | roher Champignon | Kokos

€ 9,90

Gnocchi | vegan

Gnocchi | Pilze | Kräuter

€ 16,90

Chilli sin Carne | vegan

Rote Linsen | Bohnen | Tomaten | Basmati Reis

€ 17,90

Aubergine gefüllt | vegan

Gemüse | Cous Cous | Ofentomate

€ 17,90

Balsamico Linsen | vegan

Linsen | Pflaumen | Wurzelgemüse

€ 18,90

Tofu-Geschnetzeltes | vegan

Tofu | Reis-Nudeln

€ 21,00

Orecchiette sin Puttanesca | vegetarisch

Oliven | Kapernbeeren | Tomate | Chili | Knoblauch

€ 21,50

Rigatoni | vegetarisch

Waldpilze | Spinat | Fetakäse

€ 19,90

Hubertusklausur – Kinder

Nürnberger

Echte Nürnberger Rostbratwürstchen | Rahm-Karotten | hausgemachtes Kartoffelpüree
€ 10,20

Spaghetti

Spaghetti | hausgemachte Tomaten-Sauce
€ 10,20

Wiener Schnitzel

Kleines Schnitzel aus der Oberschale des Deichkalbs | frische Steakhouse – Pommes | Ketchup |
Mayonnaise
€ 17,80

Hubertusklausur – Dessert

Tonkabohnen - Brownie

Sanddorn | Eis
€ 9,20

Panna Cotta

Beeren | Minze | Crumble
€ 8,90

Tiramisu

Klassisches Tiramisu | Beeren | frische Minze
€ 10,80