



~ Für einen gelungenen Start in den Tag ~

~ Landfrühstück im Ostland ~

~ Eine reichhaltige Auswahl von ~

~ Frische Brotauswahl und Brötchen ~

~ Butter, Honig und Konfitüren, Nuss-Nougat-Creme ~

~ Räucherschinken, Kochschinken und Käse ~

~ Matjes und Lachs ~

*~ Frisches Rührei ~
mit Speck oder Natur*

€ 15,50 pro Person exklusiv Getränke

Frühstückszeit von 10.00 Uhr

bis 11.15 Uhr

Warme Küche ab 11.30 Uhr

~ *Suppen* ~

303. Friesische Kartoffelsuppe A,B,F,2,4 € 7,70
mit frischen Nordseekrabben und Sahnehäubchen
304. Borkumer Krabbensuppe A,B,D,F,2,4 € 7,70
mit Weinbrand verfeinert und Sahnehäubchen

~ *Vorspeisen* ~

350. Räucherlachs auf Schwarzbrot A,B,K,E,2,4 € 12,60
mit Salat, Brot und Butter
351. Matjes auf Schwarzbrot A,B,K,2 € 12,60
mit Salat und Zwiebeln

~ *Salate* ~

335. Salatteller „Ostland“ A,B,C € 22,70
Verschiedene Sorten Salat mit gebratenen Fischstreifen,
Cocktailsauce und Baguette
330. Salatteller „Käse Schinken“ A,B,C,J,N,1,2,6 € 20,20
Verschiedene Sorten Salat mit Schinken und
Käsestreifen, Joghurtdressing und Baguette
333. Salatteller „Opa’s leckerst“ A,B,C,J,N,H,K € 20,20
Verschiedene Sorten Salat mit Bratkartoffeln,
zwei Spiegeleiern und Kräuterquark

~ *Kartoffelpuffer* ~

401. Kartoffelpuffer A,B,C € 14,40
mit Apfelmus und einem Salatbouquet
403. Kartoffelpuffer A,B,C € 22,30
mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich
und einem Salatbouquet
404. Kartoffelpuffer A,B,C,F,2,4 € 27,50
mit Nordseekrabben, Cocktailsauce
und einem Salatbouquet

~ *Vegetarisches* ~

420. Camembert „paniert & gebacken“ A,B,C € 18,50
mit Preiselbeeren, Baguette, Butter
und einem Salatbouquet
421. Gebackener Schafskäse A, B, C € 18,50
auf Blattsalaten der Saison, Preiselbeeren
und Baguette
422. Gemüseteller „Sommergarten“ H, J € 18,50
Knackiges Gemüse von Paprika, Champignons,
Zwiebeln, Tomaten, Kräuterdipp und Salzkartoffeln

~ *Allerlei Matjes* ~

500. Matjes „Bauern Art“ A,B,C,J,2,6 € 18,90
Matjesfilets mit Speckbohnen,
Röstkartoffeln und Zwiebeln
501. Sherry-Rotweinmatjes A,B,C,K, J € 18,90
In Rotwein und Sherry eingelegter
Matjes auf gebuttertem Schwarzbrot und Zwiebeln
502. Allerlei Matjes A,B,C,N,J € 18,90
Senfmatjes, Rotweinmatjes und
Matjes Hausfrau an einem Salatbouquet,
dazu Dampfkartoffeln
503. Matjesfilet „Hausfrauenart“ A,B,C,J € 18,90
Matjesfilet mit Zwiebel-Gurke-Apfelsauce, dazu
Dampfkartoffeln
504. Matjesfilet nach Art des Hauses A,B,C, J,N € 18,90
Matjesfilets in einer Senf-Zwiebelstippe
~ eingelegt ~, dazu Salzkartoffeln

~ *Aus dem Meer* ~

521. Seelachsfilet „Südstrand“ A,B,C,J € 19,90
Seelachsfilet ~ paniert gebraten ~
mit Remouladensauce und Röstkartoffeln
523. Ostfriesischer Pannfisch A,B,C,N,J € 24,90
Verschiedene Fischfilets in einer Eihülle
~ gebraten ~ mit Röstkartoffeln und Senfsauce,
dazu ein gemischter Salat
524. Schollenfilet „Müllerin Art A,B,C,J € 23,90
Schollenfilet ~ natur gebraten ~
mit zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln
und ein gemischter Salat
527. Rotbarsch „Pariser Art“ A,B,C,J € 23,90
Rotbarschfilet in der Eihülle ~ gebraten ~
mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter,
dazu ein gemischter Salat
529. Norw. Lachssteak „Rottumeroog“ € 27,90
Gegrilltes Lachssteak mit Kräuterbutter,
einer Backkartoffel und ein gemischter Salat, A,B,C,H,J
530. Fischplatte „Braganza“ ~ für zwei Personen € 52,50
Verschiedene Fischfilets und Krabben ~ gebraten ~
mit zweierlei Saucen dazu zwei Salate
und Bratkartoffeln, A,B,C,F,J
531. Borkumer Kutterteller A,B,C,F,J € 30,80
Verschiedene Fischfilets vom Grill auf leckerer Sauce mit
Nordseekrabben und Butterkartoffeln,
dazu ein gemischter Salat
532. „Piratensteller“ A,B,C,F,J,2,4 € 31,90
Frische Nordseekrabben, Räucherlachs
und Matjesfilet an einem Salatbouquet und Bratkartoffeln

Das Café Ostland versichert Ihnen möglichst auf Zusatzstoffe etc. zu verzichten. Zu unserem Bedauern lässt sich dieses aber nicht immer ganz vermeiden. 1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: Coffeinhaltige Lebensmittel, 4: Süßungsmittel, 5: Chininhaltige Lebensmittel, 6: Antioxidationsmittel. Zudem sind wir vom Gesetzgeber verpflichtet die 14 Allergene in unseren angebotenen Speisen wie folgt für Sie aufzuschlüsseln: A: Glutenhaltiges Getreide, B: Milch (einschließlich Laktose), C: Eier und Eierzeugnisse, D: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, E: Fisch und Fischerzeugnisse, F: Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, G: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, H: Soja und Sojaerzeugnisse, I: Schalenfrüchte, J: Sellerie und Sellerieerzeugnisse, K: Sesam und Sesamerzeugnisse, L: Schwefeldioxid und Sulfit, M: Lupinen und Lupinenerzeugnisse, N: Senf und Senferzeugnisse.

~ *Fleischspezialitäten* ~

600. Bauernsülze A,B,C,J,N,2,4,6 € 18,90
mit Remouladensauce, Röstkartoffeln
und Salatbouquet
602. Schweineschnitzel „Wiener Art“ A,B,C,J € 18,90
Schweineschnitzel ~ paniert gebraten ~,
dazu Pommes frites und ein gemischter Salat
603. Schweineschnitzel „Zigeuner Art“ A,B,C,J € 22,30
Schweineschnitzel ~ paniert gebraten ~
mit einer Paprika-Knoblauch-Zwiebelsauce,
dazu Pommes frites und ein gemischter Salat
604. Schweineschnitzel „Jäger Art“ A,B,C,J € 22,30
Schweineschnitzel ~ paniert gebraten ~
mit einer Champignons-Rahm-Sauce,
dazu Pommes frites und gemischter Salat
605. Schweineschnitzel „Jan Spiegelei“ € 24,90
Schweineschnitzel ~ paniert gebraten ~
auf Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern,
dazu frische Krabben und ein gemischter Salat, A,B,C,F,J,2,4
607. Schweinemedallions „Kobbedünen“ € 24,90
in einer Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten
und ein gemischter Salat, A,B,C,J
609. Rumpsteak „Kräuterbutter“ A,B,C,J € 33,30
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,
Pommes frites und ein gemischter Salat
611. Ochsenfetzen „Hausmanns Art“ A,B,C,J € 30,80
Fetzen vom Ochsen auf deftigen Bratkartoffeln,
dazu Sahnemeerrettich und ein gemischter Salat
614. Kutscherplatte ~ für zwei Personen ~ € 52,50
Medallions ~ gegrillt ~
vom Rind und Schwein, dazu Schweinerücken,
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter,
dazu zwei gemischte Salat, A,B,C,J

~ Für unsere kleinen Gäste ~

700. „Käpt'n Knolli“ A,B,C,J € 10,20
Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus
703. „Schnitzel kleine Möwe“ A,B,C,J € 10,20
Schweineschnitzel -paniert mit
Pommes frites und Salatbouquet
702. „Fischfilet Störtebeker“ A,B,C,J € 10,20
Fischfilet ~ paniert ~ mit Remouladensauce,
dazu Pommes frites und ein Salatbouquet

~ Herzhaft Leckeres ~

750. Pommes frites € 5,20
751. Currywurst J,N,2,6 € 14,40
mit deftiger, hausgemachter Currysauce
und Pommes frites
754. Bockwurst mit Pommes frites J,N,2,6 € 11,90
755. Portion Röstkartoffeln B,C,H,J,2,6 € 11,90
mit zwei Spiegeleiern und Kräuterquark
1000. Ketchup, Mayonnaise, Senf € 0,70

~ Backkartoffeln ~

780. Backkartoffel A,B,C,H,J € 10,20
mit Kräuterquark und Salat
782. Backkartoffel A,B,C,H,J € 13,60
mit Matjes, Kräuterquark und Salat
783. Backkartoffel A,B,C,H,J € 13,60
mit Räucherlachs, Kräuterquark und Salat



AUS UNSERER HAUSEIGENEN BÄCKEREI

„KRINTSTUTEN“

JEDEN TAG FRISCH

SÜSS ODER HERZHAFT



ROSINENSTUTEN MIT

BUTTER UND HAUSGEMACHTER MARMELADE

9,50 €

BAUERNKÄSE UND SALATGARNITUR

9,50 €

LEBERWURST UND SALATGARNITUR

9,50 €

RAUCHSCHINKEN UND SALATGARNITUR

9,50€

RÄUCHERLACHS UND SALATGARNITUR

11,50€

~ Mit Liebe von uns frisch gebackene Kuchen ~

Ostfriesentorte mit Sahne, Rum und Rosinen G,A,C,B	je Stück € 4,90
Sanddorntorte mit Sahne und Sanddornsirup G,A,C,B	je Stück € 4,90
Dickmilchschnitte mit Dickmilch, Joghurt und Sanddornsirup G,A,C,B	je Stück € 4,90
Blechkuchen in den Sorten G,A,C,B: Apfelkuchen, Käsekuchen, Schoko-Kirsch-Streusel-Kuchen	je Stück € 4,40
Kuchen der Saison G,A,C,B,E: Bienenstich, Mohnkuchen, Stachelbeerschnitte	je Stück € 4,90
	Portion Sahne € 1,20

~ Schmeckt wie frisch gemolken Milchgetränke ~

202. Glas frische Buttermilch B 0,2l	€ 2,60
203. Glas frische Buttermilch B 0,4l	€ 4,30
204 Glas Sanddorn Buttermilch B 0,2l	€ 3,30
205. Glas Sanddorn Buttermilch B 0,4l	€ 5,50

~ Der Klassiker im Café Ostland ~
~ Dicke Milch ~

206. mit Schwarzbrot A,B,C	€ 6,50
207. mit Kirschen B	€ 7,20
208. mit hausgemachter Roter Grütze B	€ 7,20
209. mit Sanddornsirup	€ 7,80
210. mit frischen Früchten der Saison B (Brombeeren, Erdbeeren, Blaubeeren... saisonal bedingt)	€ 8,40

~ *Leckerer, hausgemachter Milchreis* ~

211. mit Zimt und Zucker B	€ 6,50
212. mit Apfelmus B	€ 7,20
213. mit Kirschen B	€ 7,20
214. mit hausgemachter Roter Grütze B	€ 7,20
215. mit Sanddornsirup	€ 7,80
216. mit frischen Früchten der Saison B (Brombeeren, Erdbeeren, Blaubeeren... saisonal bedingt)	€ 8,40

~ *Frisch gerührte, leicht süße Quarkkereme* ~

217. mit Kirschen B	€ 7,20
218. mit hausgemachter roter Grütze B	€ 7,20
219. mit Sanddornsirup	€ 7,80
220. mit gebrannten Nüssen und Honig B,G	€ 7,80
221. mit frischen Früchten der Saison B (Brombeeren, Erdbeeren, Blaubeeren... saisonal bedingt)	€ 8,40

~ *Rote Grütze* ~

243. hausgemachte Rote Grütze B mit Vanillesauce	€ 7,20
244. hausgemachte Rote Grütze B,G mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,20

~ *Eisgetränke* ~

239. Sanfter Engel B,G Orangensaft, Vanilleeis, Sahne	€ 7,20
240. Eiskaffee B,G mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,20
241. Eisschokolade B,G mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,20

~ *So kommt die Kuh auf's Eis* ~

~ *Eisvariationen* ~

~ Schokolade ~ Vanille ~ Erdbeere ~ Nuss ~
~ Zitrone ~ Stracciatella ~

225. gemischtes Eis 2 Kugeln	€ 4,20
223. gemischtes Eis 3 Kugeln	€ 6,30
224. gemischtes Eis 4 Kugeln	€ 8,40
222. Portion Sahne	€ 1,20
226. Erdbeerbecher B,G 3 Kugeln Vanilleeis, frische Erdbeeren, Sahne, Erdbeersirup (saisonalbedingt)	€ 11,90
227 Schokoladentraum A, B, C, G 3 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Stracciatellaeis, Sahne, Schokosirup, Schokoflocken	€ 10,10
228. Wanderdüne A,B,C,G je eine Kugel Schoko-, Vanille-, Nusseis, Sahne, Karamellsauce, gehackte Nüsse	€ 10,10
230. Ostfriesenbecher B,G 3 Kugeln Vanilleeis in hausgemachter „Bohntjesopp (Rosinen in Branntwein), Sahnewolke	€ 10,10
231. Ostlanddünen B,G 3 Kugeln Vanilleeis, Brombeeren, Sanddornsirup, Sahne	€ 10,10
233. Joghurtbecher Sommerfreude B,G fruchtig roter Beerenmix in Joghurt (natur), Vanilleeis, Sahnewolke	€ 10,10
235. Bailey's Becher A,B,C,G je eine Kugel Vanille-, Schoko-, Nusseis, Bailey's Irish Cream, Sahne	€ 10,10
237. Kindereis „Seepferdchen“ B,G 1 Kugel Schokoeis, 1 Kugel Vanilleeis, Schokosirup, Schokoflocken, Sahne	€ 5,70
238. Mini-Eis „Wasserfloh“ 1 Kugel Eis nach Wahl, 1 Stipp Sahne, Deko	€ 2,90

~ *Getränkesspezialitäten* ~

Kaffee oder Schokolade mit heißem Extra ~ 350ml~ Rum mit Sahnehäubchen Irischer Whiskey mit Sahnehäubchen Baileys Irish Cream mit Sahnehäubchen Amaretto mit Sahnehäubchen Wodka mit Sahnehäubchen	€ 7,20
Glas Grog mit 4cl Rum	€ 4,90
Glas Sanddornrog	€ 5,70
Heißer Sanddorn mit Kluntjes	€ 4,90

~ *Teetinken auf Ostfriesische Art* ~

Stövchen „Ostfriesenmischung“ mit Kluntjes, Sahne		je Stövchen € 11,10
Stövchen „Schietwettertee“ mit Kluntjes, Sahne und Rum		je Stövchen € 12,90

~ *Heiße Getränkesspezialitäten* ~

Pott Kaffee ~Filterkaffee~	€ 3,80
Pott Kaffee ~Crema~	€ 4,00
Espresso, klein	€ 2,90
Espresso, doppelter	€ 4,30
Espresso Macchiato	€ 3,10
Cappuccino B	€ 3,80
Milchkaffee B	€ 4,50
Latte Macchiato B	€ 4,90
Pott heiße Schokolade mit Sahne B	€ 4,00

~ Teespezialitäten ~



Friesen-Tee

Erhole Dich und genieße den unverwechselbaren Friesischen Augenblick.

Becher € 4,00

Sanddorn-Sahne

So vielfältig im Geschmack, wie die verschiedenen Fassetten der Insel

Becher € 4,00

Green Dragon Lung Ching

Ein Grüner Tee, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

Becher € 4,00

Ayurveda Herbs&Ginger

Innere Wärme.
Perfekt balancierte Kräuter Mischung, die alle Sinne aktiviert.

Zutaten: Ingwer, Anis, Fenchel, Süßholzwurzel, Zitronengras, schwarze Pfefferkörner, Zimtstückchen, Kamillenblüten, süße Brombeerblätter, Rosenblüten, Zitronenverbene



Becher € 4,00

Bergkräuter

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian -duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.

Zutaten: Zitronenmelisse, Anis, Koriander, Thymian, Spitzwegerich, Apfelminze, Scharfgabe, Ringelblumenblüten

Becher € 4,00

Rooibos Cream Orange

Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orange

Zutaten: Rooibos, Orangenschale

Becher € 4,00

Rosy Rose Hip

Der Klassiker Hagebutte-Hibiskus veredelt mit den zarten und feinen Nuancen der Rose.

Zutaten: Hagebuttenschale, Hibiskus und Rosenblüten

Becher € 4,00

Sweet Berries

Eine vollaromatische Kombination mit der Süß saftiger Früchte

Zutaten: Hibiskus, Apfelstückchen, Hagebuttenschafeln, süße Brombeerblätter, Himbeerstückchen, Orangenschale, Rosenblüten

Becher € 4,00

~ Biere vom Fass und aus der Flasche ~

BITBURGER A	0,3l € 4,10
BITBURGER A	0,5l € 5,80
BENEDIKTINER A Lagerbier	0,3l € 4,10
BENEDIKTINER A Lagerbier	0,5l € 5,80
BITBURGER A Alkoholfrei, 0,0 Alster,	Flasche 0,33l € 4,10
KÖSTRITZER A	Flasche 0,33l € 4,10
KÖNIG Pilsner A	0,3l € 4,10
KÖNIG Pilsner A	0,5l € 5,80
BENEDIKTINER Weizen -hell-, -alkoholfrei-, -dunkel-	0,5l € 5,80

~ alkoholfreie Getränke ~

Karaffe Tafelwasser, laut oder still	0,25l € 2,40
Karaffe Tafelwasser, laut	0,50l € 4,20
Karaffe Tafelwasser, laut	1,00l € 6,70
Gerolsteiner, still	0,70l € 7,20
Schorle Traube, Johannisbeere, Apfel Rhabarber oder Sanddorn	0,3l € 4,10
Schorle Traube, Johannisbeere, Apfel Rhabarber oder Sanddorn	0,5l € 5,80
Softdrinks: Cola, Orange, Zitrone, Cola-Mix, Zero 4	0,3l € 4,10
Softdrinks: Cola, Orange, Zitrone, Cola-Mix, Zero 4	0,5l € 5,80
Eistee	0,3l € 4,10

~ Aperitif ~

Amérie, der Münsterländer Aperitif	€ 7,90
Aperol	€ 7,90
Sekt trocken	€ 4,70

~ Wein ~

Grauburgunder QbA trocken	0,2l € 6,40
Deutschland - Baden, Weingut SCHLOSS Affaltrach	Fl. € 28,50
Ein toller Grauburgunder zum Spitzenpreis.	
Fruchtig und frisch, passend zu allen Gelegenheiten	

Riesling QbA trocken	0,2l € 6,40
Deutschland - Mosel, Weingut Heinz Nikolai	Fl. € 28,50
Feinfruchtig anregender Rheingau-Riesling,	
dezentem Pfirsichbukett, der ideale Begleiter für alle Gelegenheiten.	

Chardonnay, Vin de Pays D´OC trocken,	0,2l € 6,40
Languedoc-Roussillon/Frankreich	Fl. € 28,50
Grapefruit, Mandarine und etwas milde Würze.	
Jugendlich-geschmeidiger Geschmack mit zart-herber Note	
und saftigem Kern. Seine sanfte Säure macht ihn zum Klassiker.	

Kerner QbA mild, SCHLOSS Affaltrach	0,2l € 6,40
Im Glas Zitronengelb mit grünen Reflexen.	Fl. € 28,50
In der Nase zeigen sich Aromen von Apfel, Banane, Zitrus und Pfirsich.	
Im Geschmack eine angenehme Süße mit einer filigranen Säurestruktur!	

~ Wein ~

Sauvignon Blanc Vin De France Frankreich	0,2l € 6,40
Wunderbar frisch,	Fl. € 28,50
ist dieser Wein perfekt zum Aperitif geeignet.	
Ausserdem passt er wunderbar zu Fischgerichten.	

Portugieser Weißherbst QbA halbtrocken 0,2l € 6,40

Deutschland - Pfalz, Weingut Leonhard Fl. € 28,50

Frisch-fruchtiger, gehaltvoller Charakter,
ideales Getränk für die Sommerzeit.

Lachsfarbener Rosé mit einer feinen Süße.

Merlot VdP "Cellier des Vicomtes" 0,2l € 6,40

Eingelegte Kirschen, Schokolade Fl. € 28,50

und Lakritze im Bukett.

Einladend und fruchtbetont.

Saftig-feiner Fruchtgeschmack mit weicher Säure und geschmeidigen
Gerbstoffen.

Merlot, „Feudo Arancio“ FL.€ 29,50

In der Nase duftet der Rotwein nach gereiftem Obst sowie eingelegten Kirschen,
Brombeeren und Himbeeren; dazu feine Aromen von Marmelade
mit würzigen Holznoten.

~ Spirituosen ~

~ Sasse, Selbstgebrannt mit Herz und Hand ~

Lagerkorn	2cl € 3,90
Natur Likör	2cl € 3,90
Schoko-Nuss	2cl € 3,90
Himbeergeist	2cl € 3,90

~ Spirituosen ~

Echter Folts Kruiden	2cl € 2,70
Wodka A	2cl € 2,70
Fürst Bismarck A	2cl € 2,70
Bommerlunder	2cl € 3,30
Fasanenbrause Sanddornschnaps	2cl € 2,70
Linie Aquavit	2cl € 3,40
Jubiläums Aquavit	2cl € 3,40
Malteser	2cl € 3,40
Friesengeist	2cl € 3,40
Echter Stonsdorfer	2cl € 2,70
Fernet Branca	2cl € 2,70
Alter Schwede	2cl € 2,70
Underberg	2cl € 2,70
Kümmerling	2cl € 2,70
Jägermeister	2cl € 2,70
Ramazotti	2cl € 3,40
Williams Christbirne	2cl € 3,90
Obstler -Marille-	2cl € 3,90
Sherry	2cl € 2,70
Eierlikör	2cl € 2,70
Sambucca	2cl € 3,40
Mariacron	2cl € 3,40
Cognac Hennessy	2cl € 4,80
Cognac Remy Martin	2cl € 4,80
Baileys B	2cl € 3,70