



# SPIEKER

Gaststätte  
Ammerländer Bauernhaus



## Aalrekord im Spieker

Den Rekord im Aalessen stellte im Jahr 1995 ein Gast aus Russland auf. Der Mann verzehrte 16 Räucheraale innerhalb von zwei Stunden. Zur besseren Verdauung trank er dazu eine halbe Flasche Doornkaat. Dieser Spitzenreiter gehörte zu einer achtköpfigen russischen Reisegruppe, die zusammen 48 »Zwischenahner Smoortaale« aßen. Bei den Frauen erzielte eine Belgierin mit 12 Aalen die Bestmarke. Laut Informationen aus Insiderkreisen haben beide Rekordhalter ihr üppiges Mahl gut vertragen.



## Allergen-Symbole

Erklärungen von Zusatzstoffgruppen 1-14 auf der letzten Seite.



**Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und Erzeugnisse daraus (A)



**Sesam** und Erzeugnisse daraus (F)



**Eier** und Erzeugnisse daraus (B)



**Fisch** und Erzeugnisse daraus (I)



**Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus (C)



**Soja** und Erzeugnisse daraus (J)



**Milch** und Erzeugnisse daraus (D)



**Senf** und Erzeugnisse daraus (L)



**Sellerie** und Erzeugnisse daraus (E)



**Schwefeldioxid** und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw 10 mg/ltr (M)

... traditionell genießen.





## Zwischenahner Smoortaal die Spezialität aus Bad Zwischenahn

Räucheraal – täglich frisch aus der Räucherei mit Schwarzbrot <sup>(A,2)</sup>

Preis nach  
Gewicht

„Schenier Di nich, lang driest man to putz  
glicks man twee, dree weg. Un`n goden Körn man  
achterup, denn kummt de Sak all trech.“



abziehen...

genießen...

nachspülen...

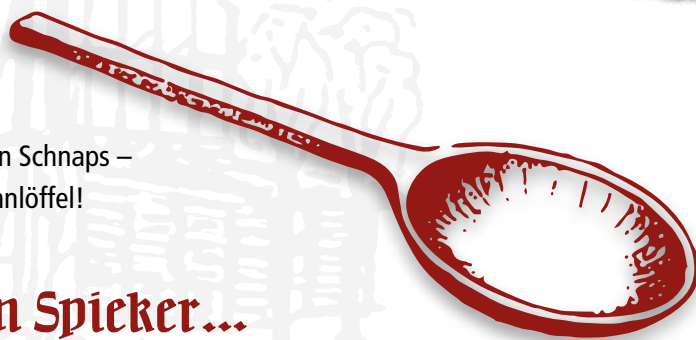
säubern...



### Unsere Empfehlung

Vor dem Aal einen Schnaps – zum Aal einen Schnaps –  
nach dem Aal einen Schnaps... aus dem Zinnlöffel!

Ein Erlebnis im Spieker...







## Zwischenahner Smoortaal die Spezialität aus Bad Zwischenahn

28,90  
Euro

### Spieker=Spezial

Zwischenahner Smoortaal (filetiert)  
Bratkartoffeln und Rührei von zwei Eiern <sup>(B,2,3)</sup>



### Unsere Empfehlung

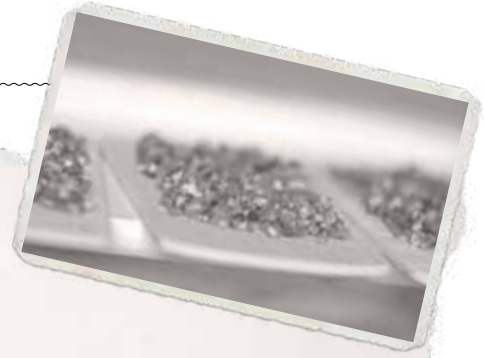
Vor dem Aal einen Schnaps – zum Aal einen Schnaps –  
nach dem Aal einen Schnaps... aus dem Zinnlöffel!

...es wird den Männern zuerst eingeschenkt.  
Man mutet einer Frau nicht zu, einen vollen Löffel mit der  
linken Hand zu balancieren, bis jeder seinen Schnaps im  
Löffel hat. Sie kommt zuletzt an die Reihe. Nun spricht der  
Hausherr den Gast an: »Ick seh Di« (Ich sehe dich). Der  
antwortet: »Dat freit mi« (das freut mich).



Der Hausherr hebt seinen Löffel dem Gast entgegen: »Ick  
sup di to« (Ich trinke dir zu). Der Gast tut das gleiche: »Dat  
do« (Tue das). Prost! Der Löffel wird nun geleert und sorg-  
fältig abgeleckt. Man muss das tun; denn... Doch vorher  
bedankt sich der Hausherr bei seinem Gast, dass er ihm die  
Freude gemacht hat, mit ihm zu trinken: »Ick heb Di tosa-  
pen« (Ich habe dir zugetrunken). Während der Gast seinen  
Löffel wieder mit der Höhlung nach unten auf den Teller zu-  
rücklegt, sagt er: »Hest'n Rechten drapen« (Da hast du den  
richtigen getroffen). Nachdem alle Löffel abgelegt worden  
sind, kontrolliert der Hausherr, ob sich bei einem Löffel ein  
Tropfen auf dem Teller zeigt. Ist das der Fall, so muss jener,  
der aus diesem Löffel getrunken hat, eine Runde ausgeben.

**...traditionell genießen!**



## Suppen

Hausgemachte Hühnerbrühe mit Einlage (A,B,D,E,L,I,4)	6,50 Euro
Ammerländer Mockturtle (A,B,C,D,E,I,1,2,4)	6,50 Euro

## Für den kleinen hunger

Bockwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat (E,2,3,4)	8,90 Euro
--	-----------

## Belegte Brote

Ammerländer Mettwurstbrot (A,L,2,14)	8,90 Euro
Ammerländer Leberwurstbrot (A,L,2,3,14)	8,90 Euro
Ammerländer Käsebrod (A,2)	8,90 Euro
Matjesfilet auf Schwarzbrot (A,L,2,14)	11,90 Euro
Ammerländer Schinkenbrot (Schwarzbrot) (A,L,2,14)	11,90 Euro
Rosinenstuten mit Ammerländer Schinken (A,L,2,14)	12,90 Euro

## Spiekerplatte

Ammerländer Schinken, Mettwurst, Leberwurst, Käse, Brotauswahl, Butter und einen Ammerländer Korn (A,F,L,2,7,14)	17,90 Euro
--	------------

## Warm un Kold

Würfelschinken auf Schwarzbrot mit einem Spiegelei (A,B,L,2,14)	14,90 Euro
---	------------

## Ammerländer Bauernfrühstück

Bratkartoffeln, Schinken und zwei Spiegeleier (B,L,2,3,14)	14,90 Euro
--	------------

## Sülze mit hausgemachter Remouladensauce

Bratkartoffeln (L,2,3,14)	14,90 Euro
---------------------------	------------

## Weber Spezial

Bratkartoffeln, Würfelschinken und zwei Spiegeleier (A,L,2,3,14)	15,90 Euro
--	------------





### Matjesfilet nach hausfrauenart

Bratkartoffeln (L,2,3,14)

16,90 Euro

### Bismarckheringsfilet nach hausfrauenart

Bratkartoffeln (L,2,3,14)

16,90 Euro

### Brathering

Bratkartoffeln (L,2,3,14)

16,90 Euro

### Stremellachs

Mit Schwarzbrot, Butter und Sahnemeerrettich (D,i,3,8)

20,90 Euro

Mit Bratkartoffeln und Sahnemeerrettich (D,i,2,3,8)

22,90 Euro

### Nordseefrühstück

Bratkartoffeln, Krabben, Rührei (B,i,2,3)

24,90 Euro

### „Spiekerteller“

Stremellachs, Forellenfilet, Bratkartoffeln, Rührei (B,i,2,3)

27,90 Euro

### forellenfilet

Preiselbeersahne, Bratkartoffeln, Rührei (i,2,3,8,11)

25,90 Euro

### Aal in Butter gebraten

Bratkartoffeln, Gurkensalat (M,i,D,2,3,4,8,11,12,13,14)

39,90 Euro

### frische Nordseekrabben

Mit Schwarzbrot und Butter (i,2)

20,90 Euro

Auf Schwarzbrot mit Rührei (B,i,2)

22,90 Euro

### Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Sahne (B,2)

5,90 Euro

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße (B,C,1,2)

6,90 Euro





**heißgetränke** ...im Garten nur Kännchen

Tasse Kaffee	3,00 Euro
Kännchen Kaffee	5,50 Euro
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,00 Euro
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	5,50 Euro
Becher Ammerländer Cappuccino	3,90 Euro
Glas Rooibos Tee	3,90 Euro
Kännchen Ostfriesentee	5,90 Euro
Becher Trinkschokolade mit oder ohne Sahne	3,90 Euro

**Alkoholische heißgetränke** ...nach Jahreszeit

Grog von Rum (4 cl) <sup>(1)</sup>	4,90 Euro
Glühwein	3,90 Euro
Glühwein mit Amaretto (2 cl)	5,50 Euro
Eisbrecher – Glühwein mit Rum (4 cl) <sup>(1)</sup>	5,50 Euro
Het un Sööt – Heisses Bier mit Zucker	4,90 Euro
Schustergrog – Heisses Bier mit Zucker und Rum (2cl) <sup>(1)</sup>	5,90 Euro

**Erfrischungsgetränke**

Mineralwasser sprudelnd	0,33 l	3,00 Euro
Mineralwasser still	0,33 l	3,00 Euro
Auricher Bio Apfelsaftschorle naturtrüb	0,33 l	3,90 Euro
Auricher Apfeljohannisbeerschorle	0,33 l	3,90 Euro
Auricher Rhabarberschorle	0,33 l	3,90 Euro
Auricher Apfelsaft	0,2 l	3,30 Euro
Auricher Orangensaft	0,2 l	3,30 Euro
Auricher Schwarze Johannisbeere	0,2 l	3,30 Euro
Schweppes Bitter Lemon <sup>(3,10)</sup>	0,2 l	3,00 Euro
Pepsi <sup>(1,7,9)</sup>	0,3 l	4,10 Euro
Max <sup>(1,7,9)</sup>	0,3 l	4,10 Euro
Mirinda <sup>(1,3)</sup>	0,3 l	4,10 Euro
7up	0,3 l	4,10 Euro
Spezi <sup>(1,9)</sup>	0,3 l	4,10 Euro



**hausgebackener Kuchen**

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem täglich wechselnden Angebot. <sup>(A,B,C,J)</sup>



0,75 l 6,90 Euro  
0,75 l 6,90 Euro





## Spirituosen / 2 cl aus dem Zinnlöffel

Ammerländer Löffeltrunk vol. 32 % 2,30 Euro

### ... und aus dem Glas

Ammerländer Rote Johannisbeere vol. 18 % 2,30 Euro  
 Doornkaat vol. 38 % 3,00 Euro  
 Steinhäger vol. 38 % (A) 3,00 Euro  
 Wodka Gorbatschow vol. 37,5 % 3,00 Euro  
 Bommerlunder vol. 38 % 3,00 Euro  
 Malteser Kreuz Aquavit vol. 40 % 3,50 Euro  
 Alter Hullmann vol. 35 % 3,50 Euro  
 Jubiläums-Aquavit vol. 42 % 3,50 Euro  
 Linie-Aquavit vol. 41,5 % 3,50 Euro  
 Williams Birne vol. 40 % 3,50 Euro  
 Marille vol. 40 % 3,50 Euro  
 Asbach Uralt vol. 38 % 4,00 Euro  
 Hennessy vol. 40 % 5,00 Euro



### Biere vom faß ... im Garten nur 0,5 l

Jever-Pils vol. 4,9 % 0,3 l 3,90 Euro  
 Jever-Pils vol. 4,9 % 0,5 l 5,50 Euro  
 Jever Fun alkoholfrei 0,3 l 3,90 Euro  
 Jever Fun alkoholfrei 0,5 l 5,50 Euro  
 Spieker dunkel vol. 5,0 % / trüb vol. 5,3 % 0,3 l 3,90 Euro  
 Spieker dunkel vol. 5,0 % / trüb vol. 5,3 % 0,5 l 5,50 Euro  
 Alster (Bier mit 7up) 0,3 l 3,90 Euro  
 Alster (Bier mit 7up) 0,5 l 5,50 Euro

### ... und aus der Flasche

Benediktiner Weissbier vol. 5,4 % 0,5 l 5,50 Euro  
 Benediktiner Weissbier alkoholfrei 0,5 l 5,50 Euro  
 Hemelinger Spezial in der Steinieflasche vol. 4,7 % 0,33 l 4,10 Euro  
 Hemelinger Malz alkoholfrei 0,33 l 4,10 Euro

### Liköre und Bitters / 2 cl

Der Zwischenahner vol. 30 % 3,00 Euro  
 Kümmerling vol. 35 % 3,00 Euro  
 Underberg vol. 44 % 3,00 Euro  
 Stonsdorfer vol. 32 % 3,00 Euro  
 Baileys Irish Cream vol. 17 % (D) 3,50 Euro  
 Ramazotti vol. 30 % 3,50 Euro  
 Jägermeister vol. 35 % 3,00 Euro  
 Fernet-Branca vol. 40 % 3,50 Euro  
 Moorgeist vol. 56 % 3,50 Euro  
 Bullenschluck vol. 43 % 3,50 Euro

### Aperitifs / 5 cl

Martini Bianco vol. 15 % 4,90 Euro  
 Sherry Medium vol. 15 % 4,90 Euro

## Weine / weiß

Baden, Briem	0,2 l	6,90 Euro	0,75 l	21,90 Euro
Rivaner, trocken <sup>(M)</sup>				
Franken, Winzer Sommerrach	0,2 l	7,00 Euro	1,0 l	25,90 Euro
Müller-Thurgau, trocken <sup>(M)</sup>				
Baden, Abril	0,2 l	7,00 Euro	1,0 l	25,90 Euro
Grauer Burgunder, trocken <sup>(M)</sup>				
Weinschorle <sup>(M)</sup>	0,2 l	5,90 Euro		

## Weine / rose

Baden, Briem	0,2 l	6,50 Euro	1,0 l	25,90 Euro
Spätburgunder Weißherbst, feinherb <sup>(M)</sup>				

## Weine / rot

Rheinhessen, Schönhals	0,2 l	7,00 Euro	0,75 l	21,90 Euro
Samt und Seide, Dornfelder, mild und zuckerfrei <sup>(M)</sup>				
Frankreich, Cellier des Vicomtes	0,2 l	7,00 Euro	1,0 l	25,90 Euro
Merlot, trocken <sup>(M)</sup>				
Württemberg, Hohenlohe	0,2 l	7,00 Euro	0,75 l	21,90 Euro
Hamballe Lemberger, trocken <sup>(M)</sup>				

## Sekt und Champagner

Buten und Binnen Sekt, trocken	Piccolo 0,2 l	6,90 Euro		
Buten und Binnen Sekt, trocken	0,75 l	23,90 Euro		
Prisecco »Rotfruchtig« alkoholfrei	Piccolo 0,2 l	6,90 Euro		
Prisecco »Rotfruchtig« alkoholfrei	0,75 l	23,90 Euro		

### Zusatzstoffgruppen:

1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n),  
5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig,  
11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaninquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben),  
13. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde), 14. mit Taurin

