

Speisekarte



Kalte Vorspeisen

Hausgemachtes Tzaziki Griechischer Joghurt mit Gurke und Knoblauch, dazu Brot	4,20€
Bruschetta Pomodori Geröstete Brotscheiben mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	4,80€
Burratina* Dazu servieren wir marinierte Kirschtomaten, Balsamicozwiebeln, Rucola und Olivenöl	9,90€
Carpaccio Dünn geschnittenes rohes Rinderfilet in Olivenöl-Zitronenmarinade, mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Staudensellerie und frischen Champignons	13,50€
Handgeschnittenes Rindertartar Klassisch mariniert, mit gesalzener Butter, geröstetem Brot und Salatbukett	14,00€
Vitello Tonnato Zart pochiertes Kalbsfleisch mit leichter Thunfischsoße und Kapern	12,90€
Gemischter Vorspeisenteller Ein kleiner Auszug unserer Vorspeisenkarte	p.P. 13,50€

* Italienische Frischkäsespezialität, eine Sonderform des Mozzarella mit Frischkäsecreme und unbehandelten Mozzarellasträngen gefüllt



Warme Vorspeisen

Cremiger Weißkäse in Bierteig gebacken, dazu Tzaziki, Peperoni, Oliven und Zwiebeln	5,90€
Frische Champignons in feiner Knoblauchcremé, mit Spinat und Käse überbacken	6,50€
Ostfriesische Krabbensuppe mit Krabbenfleisch und Sahnehaube	9,00€
Tomatensuppe mit mediterranen Kräutern und Sahnehaube	5,90€



FrISChe Pasta

Spaghetti „Garnele“ mit gebratenen Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch Frühlingszwiebeln, Rucola und Parmesan	16,90€
Spaghetti „Lachs“ mit Lachsfilet in Zitronen-Buttersoße, Frühlingszwiebeln, Rosmarinspitzen, Oliven, Rucola und gehobeltem Parmesan	16,90€
Penne „Curry“ in Thai-Curryragout mit Kokosmilch, Hähnchenbrustfilet, Zuckerschoten, Zwiebeln und Paprika	15,90€
Penne „Pilz & Trüffel“ in getrüffelter Rahmsoße mit Champignons, Zwiebeln, Rucola und gehobeltem Parmesan	15,50€
Tagliatelle „Carbonara“ in klassischer Carbonara-Sauce mit Trüffel und Erbsen verfeinert, dazu Rucola und gehobelter Parmesan	16,50€
Tagliatelle „Vitello Tonnato“ in cremiger Thunfischsoße mit pochiertem Kalbsfleisch, Kapern, Rucola und gehobeltem Parmesan	19,50€
Tagliatelle „Beef & Whiskey“ in mit Whiskey aromatisierter Rahmsoße, Rindfleischspitzen, Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan	23,50€



Salate und Vegetarisches

Salat „Thunfisch“ **15,90€**
mit verschiedenen Blattsalaten, Balsamico-Vinaigrette, Tomaten, Gurke, Paprika, roter Zwiebel, Thunfisch, gehobelm Parmesan und frisch gekochtem Ei

Salat „Sylt“ **15,90€**
mit verschiedenen Blattsalaten, Sylter Dressing, Gurken, Paprika, Tomaten roter Zwiebel, Hähnchenbruststreifen und gerösteten Nüssen

Großer gemischter Salat **8,30€**
zum dazu bestellen:

- Rinderfiletstreifen **11,00€**
- Hähnchenbruststreifen **4,50€**
- Champignons **3,00€**
- Schafskäse **2,80€**
- Gebackenen Weißkäse **4,00€**

Vegetarische Penne **13,90€**
in Spinat-Rahmsoße mit Knoblauch, Zwiebeln Rucola und Fetakäse

Vegetarischer Burger **13,90€**
mit gebackenem Weißkäse, Tomate, Salat, Relish und Süßkartoffelpommes



Fisch

Fjord-Lachsfilet auf mediterranem Kartoffelpüree mit Oliven, Tomaten und Basilikum, dazu gemischter Salat	21,90€
Nordsee-Seezungen an cremigem Blattspinat, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	33,50€



Empfehlungen

Grill Teller	19,50€
Hacksteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Kalbsrückenscheibe und geräucherte Speckscheibe, dazu Djuwetschreis, Pommes-Frites und Salat	
Steakteller	24,90€
Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet und Schweinemedailon, dazu mediterranes Pfannengemüse, Kartoffelrösti und Salat	
Gourmetteller ***	21,90€
Hacksteak, kleines Cordon Bleu und Schweinefilet mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu grüne Bohnen, Kroketten und Salat	
Pljeskavica „Tomislav“	16,90€
Hausgemachtes Hacksteak gefüllt mit cremigen Weißkäse, dazu Djuwetschreis, Pommes-Frites und Salat	
Wiener Schnitzel (vom Kalb)	22,50€
Paniertes und gebackenes Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Rucola und Kapern	
Gelbes Thai-Curry	19,90€
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Zuckerschoten, Zwiebeln, Zucchini und Paprika, dazu Kokosreis und Salat	
Hähnchenbrust gegrillt	15,90€
dazu Ofenkartoffel mit Sour-Creme, Kräuterbaguette und Salat	

*** mit Geschmacksverstärkern, Farbstoff und Konservierungsstoffen (in Schinken und Käse enthalten)



Empfehlungen

Pfeffersteak Rinderfilet in feiner Cognac-Pfefferrahmsoße, dazu Kroketten und Salat	31,50€
Schweinelendchen in Weißwein-Champignonrahm, Tagesgemüse, Kartoffelrösti und Salat	19,50€
Lammfilets (nach Art des Hauses) in Tomaten-Knoblauchsoße, dazu Kroketten und Salat	25,90€
Rumpsteak „Madagaskar“ Rumpsteak in einer Soße aus Champignons, Zwiebeln, grünem Pfeffer und Rotwein, dazu Kroketten und Salat	29,90€
Der „bei Ante“ Burger Hausgemachtes Burgerpatty in rustikalem Bun mit Tomate, Salat, Cheddar und Bacon, dazu Süßkartoffelpommes mit Dip	16,50€



Unsere Steaks

Rumpsteak	200g.	25,90€
jede weiteren 50 Gramm		+4,00€
Filetsteak	200g.	29,90€
jede weiteren 50 Gramm		+6,00€
Surf & Turf		
Ihr gewähltes Steak mit zwei gebratenen Gambas		+7,00€

Zu den Steaks servieren wir Ihnen Kräuterbutter, eine Backkartoffel mit Sour-Cream, Kräuterbaguette und Salat.

Zum dazu bestellen:

Pfefferrahmsoße	2,50€	Pommes Frites	3,00€
Sour Cream	2,50€	Bratkartoffeln	3,00€
Gebratene Champignons	4,90€	Kartoffelrösti	3,50€
Kroketten	3,00€	Pfannengemüse	4,50€
Süßkartoffelpommes	4,50€		

Hinweis: Die Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.



Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne **5,50€**

Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne **5,00€**



**Wir freuen uns auf
Ihren Besuch!**

Tischreservierungen bitte unter:

0491 / 97 11 525

**Restaurant bei Ante
Hohe Loga 10
26789 Leer**

www.bei-ante.de