Speisekarte

Opitz

In den Sommermonaten steht Ihnen unsere Terrasse zur Verfügung

Öffnungszeiten

Montag - Freitag	**17:00 – 22:00**
Samstag	**16:00 – 22:00**

Firmenrechnung ?
Bitte bei der Bestellung die korrekte Firmenanschrift angeben

Hausgemachte Vorspeisen

Labskaus aus gepökeltem Fleisch, mit Rote Bete, Matjes und Salzgurke[(a,b,f,h,i,l)(4)] **€ 11,50**

Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch[(a)(4)] **€ 7,50**

Hamburger Krabbensuppe mit Sahnehäubchen[(c,e,f,g,h) (1)] **€ 10,50**

Salate

Beilagensalat[(d)] **€ 6,00**

Gurkensalat in Rahm[(c)] **€ 5,50**

Kopfsalat in Rahm[(c)] **€ 5,50**

Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen[(d)] **€ 18,50**

Salat mit frischen Nordseekrabben[(d,e)] **€ 23,50**

Spezialitäten

Labskaus aus gepökeltem Fleisch, mit Spiegelei, dazu ein Matjesfilet, Rote Bete und Salzgurke[a,b,f,h,i,l)(4] **€ 24,50**

Ewerscholle „Finkenwerder Art“ in Speck gebraten, dazu Kopfsalat in Rahm und Bratkartoffeln[a,c,f] **€ 28,50**

Kesselgulasch mit grünem Pfeffer, (Rindfleisch) dazu Salat und Bratkartoffeln[d)(2] **€ 25,50**

Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken, dazu Rotkohl und Bratkartoffeln[2,4] **€ 24,50**

Hamburger Pannfisch (Rotbarsch- und Seelachsfilets, gebraten) mit Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln[a,c,d] **€ 27,50**

Fleisch – und Pfannengerichte

Bauernfrühstück mit Gurke und Katenschinken[b)(4] **€ 16,50**

Pfannengemüse mit Paprika, Pilzen, Zucchini, Zwiebeln und Bratkartoffeln[h] **€ 18,50**

Selbst gemachtes Sauerfleisch mit Senfgurken und Bratkartoffeln[d,h,i] **€ 19,00**

Milde Fleischsülze mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln[1,2,4] **€ 18,50**

Hähnchenpfanne mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Champignons und Bratkartoffeln[4] **€ 21,50**

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Rahm und Bratkartoffeln[a,c] **€ 18,50**

Kasseler gebraten mit Spiegelei, Salat und Bratkartoffeln[b,d] **€ 18,50**

Wiener Schnitzel mit Gurkensalat in Rahm und Bratkartoffeln[a,b,c] **€ 29,50**

Opitz-Topf mit Schweinemedaillons, „Leipziger Allerlei“ und Bratkartoffeln[c] **€ 24,50**

Schweinemedaillons mit frischen Champignons in Rahm und Bratkartoffeln[c] **€ 24,50**

Hausgemachtes Roastbeef (kalt) aus der Region mit Remouladensauce und Bratkartoffeln[b,c,d,h,j,l] **€ 30,50**

Matjes – und Heringsspezialitäten

Drei frische Heringe in Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln[c,f]
€ 18,50

Zwei Bratheringe mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln[d,f] **€ 17,50**

Drei Bismarckheringe mit roten Zwiebeln, Dill und Roter Beete dazu Bratkartoffeln[f)(1] **€ 18,50**

Matjestopf „Hausfrauenart“ mit drei holländischen Matjesfilets, Äpfeln, Zwiebelringen, Dill und Bratkartoffeln[c,f)(1] **€ 21,50**

Drei holländische Matjesfilets mit Speckbohnen und Bratkartoffeln[f,i)(1]
€ 21,50

Heringsteller
- **Ein eingelegter Hering**
- **Ein Matjesfilet mit Hausfrauensauce**
- **Ein Bismarckheringsfilet mit Zwiebeln**
- **Eine Portion frische Nordsee-Krabben**
- **dazu Bratkartoffeln**[b,c,d,e,f)(1]

€ 26,50

Nachschlag Bratkartoffeln

Kleine Portion **€ 1,50**
Große Portion **€ 3,50**

Unsere Bratkartoffeln werden in Speck und Zwiebeln gebraten

Büsumer Krabben

Krabbenbrot „Matrosen-Art“ mit Spiegelei[b,e)(1] **€ 25,50**

Fischerfrühstück (Krabben und Rührei) mit Salat und Bratkartoffeln[b,d,e)(1] **€ 27,50**

Krabbenpfanne mit frischen Champignons, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Dill und auf Wunsch frischer Knoblauch, dazu Bratkartoffeln[e)(1]
€ 27,50

Eierpfannkuchen
in Butter gebraten[a,b,c]

mit Zimt und Zucker	**€ 8,50**
mit Apfelmus[1]	**€ 9,50**
mit Preiselbeeren	**€ 9,50**
mit Vanilleeis[b,c)(1,3]	**€ 12,50**

Nachtisch

Hausgemachte Rote Grütze mit flüssiger Vanillesahne[c)(2]	**€ 8,50**
Eine Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren[c)(2]	**€ 6,50**
Eine Kugel Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce[c,k)(2]	**€ 6,50**
Eine Kugel Walnusseis mit Eierlikör[c,k,m)(2]	**€ 6,50**
Portion Schlagsahne[c]	**€ 0,40**
Eine Kugel Vanilleeis[c)(2]	**€ 3,00**
Eine Kugel Walnusseis[c,m)(2]	**€ 3,00**

Bier vom Fass

Jever	**0,3 l**	**€ 4,80**
Jever	**0,4 l**	**€ 6,00**
Alsterwasser	**0,3 l**	**€ 4,00**
Alsterwasser	**0,4 l**	**€ 5,00**
Oberdorfer Helles	**0,3 l**	**€ 4,50**

Flaschenbiere

Hövels Orginal	**0,5 l**	**€ 5,90**
Schöfferhofer Weizen hell	**0,5 l**	**€ 5,90**
Jever Fun	**0,33 l**	**€ 4,50**
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	**0,5 l**	**€ 5,90**
Alsterwasser alkoholfrei	**0,5 l**	**€ 5,50**

Limonaden und Säfte

Weiße Limonade	**0,2 l**	**€ 3,30**
Gelbe Limonade[2,3]	**0,2 l**	**€ 3,30**
Coca Cola[1,2]	**0,2 l**	**€ 3,50**
Coca Cola[1,2]	**0,33 l**	**€ 4,80**
Coca Cola Light[1,2,3]	**0,2 l**	**€ 3,50**
Coca Cola Light[1,2,3]	**0,33 l**	**€ 4,80**
Spezi[1,2,3]	**0,4 l**	**€ 4,80**
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	**0,25 l**	**€ 3,50**
	0,75 l	**€ 9,50**
Bitter Lemon[3]	**0,2 l**	**€ 3,60**
Tonic Water[3]	**0,2 l**	**€ 3,60**
Ginger Ale[6]	**0,2 l**	**€ 3,60**
Apfelschorle	**0,4 l**	**€ 4,80**
KiBa	**0,4 l**	**€ 4,80**
Kirschsaft	**0,2 l**	**€ 3,50**
Maracujasaft	**0,2 l**	**€ 3,50**
Orangensaft	**0,2 l**	**€ 3,50**
Apfelsaft	**0,2 l**	**€ 3,30**
Rhabarberschorle	**0,4 l**	**€ 4,80**
VIO Johannisbeer Saftschorle	**0,25 l**	**€ 3,80**

Heißes

Espresso	€ 2,40
Doppelter Espresso	€ 4,20
Cappuccino(c)	€ 3,50
Milchkaffee(c)	€ 4,50
Tasse Kaffee	€ 2,00
Gr. Glas Tee mit Kandis	€ 3,50
Gr. Glas Schokolade m. Sahne(c)	€ 4,00
ohne Sahne	€ 3,60
Glühwein	€ 4,00
Rumgrog	€ 4,00

Klare
2 cl

Oldesloer Korn	€ 3,00
Fürst Bismarck	€ 3,00
Helbing-Kümmel	€ 3,00
Jubilaeums Akvavit	€ 3,90
Linie Aquavit	€ 3,90
Ouzo	€ 3,00
Friesengeist	€ 4,90

Aperitif

Campari(2)	4cl	€ 5,50
Martini dry	5cl	€ 5,50
Martini Bianco	5cl	€ 5,50
Martini Rosso	5cl	€ 5,50
Sherry Dry	5cl	€ 4,90
Sherry Medium	5cl	€ 4,90
Sherry Cream	5cl	€ 4,90

Calvados
2 cl

Calvados DARON Fine	€ 5,50

Bitter

Underberg(2)	2cl	€ 3,50
Gammel Dansk(2)	2cl	€ 3,50
Averna(2)	4cl	€ 5,50
Ramazzotti(2)	4cl	€ 5,50

Gebranntes
2 cl

Fränkisches Zwetschgenwasser	€ 4,50
Grappa Trentina Riserva 24 Monate Liquid Gold	€ 6,50
Grappa di Prosecco	€ 4,50

Gin
2 cl

Bombay Sapphire Gin	€ 4,50

Whisky

Scotch
2 cl

Johnny Walker Black[2]	€ 5,50

Irish
2 cl

Jameson[2]	€ 6,50

Bourbon
2 cl

Jim Beam[2]	€ 5,50
Jack Daniels[2]	€ 5,50

Wodka
2 cl

Absolut Vodka	€ 4,50

Rum
2 cl

Hansen Blau	€ 3,00
Bacardi	€ 4,00

Liköre

Jägermeister[2]	2cl	€ 3,50
Eierlikör	2cl	€ 3,00
Sambuca	2cl	€ 4,00
Amaretto[2]	2cl	€ 3,50
Baileys[1,2]	4cl	€ 6,00

RINDCHEN'S WEINKONTOR

Weißweine

Grauburgunder "Edenbusch"

Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Der Duft ist einfach zu verführerisch: Banane, weiße Blüten und ein Hauch Nuss. Sehr fruchtig, rund und anschmiegsam

0,2 l	€ 9,00
Flasche 0,75 l	€ 33,50

Weißburgunder "vom Löss"

Weingut Fogt, Rheinhessen, Deutschland

Eine saubere, brillante Nase mit Düften nach Blüten und einer Spur Banane. Am Gaumen pure Eleganz mit straffer Haltung und lässigem Fruchtspiel.

0,2 l	€ 10,50
Flasche 0,75 l	€ 39,00

Riesling "Schiefer"

Jakob Schneider, Nahe, Deutschland

Herzhafte Schiefernase mit Pfirsich-Anklängen. Im Mund eine zitronige Frische, die wunderbar belebend wirkt.

0,2 l	€ 10,50
Flasche 0,75 l	€ 39,00

Alle Weine enthalten Sulfite[i]

RINDCHEN'S WEINKONTOR

Sauvignon Blanc "Signature"

Spier, Western Cape, Südafrika

Hinreißender Duft nach Stachelbeere, Holunderblüte und Gras. Im Mund eine knackig-frische Fruchtigkeit- pure Sinnlichkeit im Glas.

0,2 l	€ 9,00
Flasche 0,75 l	€ 33,50

Rosé

Rosé "Edenbusch"

Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Feiner Duft nach Erdbeere, dazu satte rote Beerenaromen, die den Gaumen umschmeicheln. Zum Dahinschmelzen!

0,2 l	€ 8,50
Flasche 0,75 l	€ 32,00

Weißweinschorle 0,2 l € 7,50

Alle Weine enthalten Sulfite[(i)]

Rotweine

Steinriegel Blaufränkisch

Tinhof, Burgenland, Österreich

Ein Rotwein im Holzfass gereift. Großes Weinkino aus einer Einzellage

0,2 l	€ 10,50
Flasche 0,75 l	€ 39,00

Nero d'Avola "Paccamora"

Curatolo Arini, Sizilien, Italien

Aromen von Maraschino-Kirsche, Pflaume, Veilchen und eine Prise Pfeffer. Den Gaumen betritt er saftig und mit weichen Tanninen.

0,2 l	€ 9,00
Flasche 0,75 l	€ 33,50

"Aus einem Guss"

Cabernet Sauvignon & Merlot
Lukas Kesselring, Pfalz

Lukas Kesselring demonstriert, dass der auch die klassische Bordeaux-Mischung aus Cabernet Sauvignon und Merlot virtuos beherrscht

0,2 l	€ 9,50
Flasche 0,75 l	€ 35,50

Alle Weine enthalten Sulfite[(i)]

Tempranillo Crianza "Camparrón"

Bodegas Francisco Casas, Toro, Spanien

Duft nach Brombeeren, unterlegt mit etwas Karamell. Im Mund beschert der Wein einen würzigen Antritt, der mit Aromen von dunkler Schokolade ausklingt.

0,2 l	**€ 8,50**
Flasche 0,75 l	**€ 32,00**

Primitivo del Salento, IGP "Rudiae"

Vigneti Reale, Apulien

Blaubeeren, Pflaumen, Baumrinde und ein Krümel Schokolade für die innere Naschkatze, ein wärmendes Kräuterbett und ein flauschiges Tanninfell zum Ankuscheln.

0,2 l	**€ 11,50**
Flasche 0,75 l	**€ 43,00**

Sekt

Prosecco "Maurizio B Martino"

Mabis, Venetien, Italien

0,2 l	**€ 11,00**

Rindchen's Sekt Extra Trocken

Schloss Wachenheim, Deutschland

Piccolo 0,2 l	**€ 10,00**
Flasche 0,75 l	**€ 28,00**

Alle Weine enthalten Sulfite[(i)]

Vielen Dank für Ihren Besuch

Noch keine Geschenkidee?

Wie wäre es mit einem

Gutschein

für einen gemütlichen Abend im Opitz !

Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und MwSt.

Allergene

(a) Glutenhaltiges Getreide	(h) Sellerie
(b) Eier	(i) Sulphite
(c) Milch/Milcherzeugnisse	(j) Sesam
(d) Senf	(k) Schalenfrüchte
(e) Krebstiere	(l) Sojabohnen
(f) Fisch	(m) Erdnüsse
(g) Weichtiere	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

(1) Konservierungsstoff	(3) Antioxidationssmittel
(2) Farbstoff	(4) Nitritpökelsalz

Stand 10.2026