

## Hausgemachte Suppen

Kraftbrühe mit Eierstich  
und Fleischklösschen<sup>(b,h)</sup> € 7,50

Erbsensuppe mit Kochwurst  
und Speck<sup>(b)(4)</sup> € 6,50

Kartoffelsuppe  
mit Rauchfleisch<sup>(a)(4)</sup> € 6,50

Hamburger Krabbensuppe  
mit Sahnehäubchen<sup>(c,e,f,g,h) (1)</sup> € 9,50

## Salate

Beilagensalat<sup>(d)</sup> € 5,50

Salat nach Jahreszeit<sup>(d)</sup> € 8,50

Gurkensalat in Rahm<sup>(c)</sup> € 5,00

Kopfsalat in Rahm<sup>(c)</sup> € 5,00

Salat mit gebratenen  
Hähnchenbruststreifen<sup>(d)</sup> € 16,50

Salat mit frischen  
Nordseekrabben<sup>(d,e)</sup> € 20,50

Speisekarte

Opitz

In den Sommermonaten  
steht Ihnen unsere  
Terrasse zur Verfügung

Unsere Speisen sind auch  
zum Mitnehmen erhältlich.

## Spezialitäten

Labskaus aus gepökeltem Fleisch, mit  
Spiegelei, dazu ein Matjesfilet,  
Rote Bete und Salzgurke<sup>(a,b,f,h,i,l)(4)</sup>  
€ 18,50

Ewerscholle „Finkenwerder Art“ in  
Speck gebraten, dazu Kopfsalat  
in Rahm und Bratkartoffeln<sup>(a,c,f)</sup>  
€ 23,50

Kesselgulasch mit grünem Pfeffer,  
(Rindfleisch) dazu Salat und  
Bratkartoffeln<sup>(d)(2)</sup> € 19,50

Hausgemachte Rinderroulade gefüllt  
mit Speck, Zwiebeln und Gurken,  
dazu Rotkohl und Bratkartoffeln<sup>(2,4)</sup>  
€ 18,50

Hamburger Pannfisch  
(Rotbarsch- und Seelachsfilets, gebraten)  
mit Dijon-Senfsauce und  
Bratkartoffeln<sup>(a,c,d)</sup> € 23,50

## Fleisch – und Pfannengerichte

Bauernfrühstück mit Gurke und  
Katenschinken in Würfeln<sup>(b)(4)</sup> € 13,50

Blattspinat in Rahm mit Käse  
überbacken und Bratkartoffeln<sup>(c)</sup>  
€ 14,50

Selbst gemachtes Sauerfleisch mit  
Senfgurken und Bratkartoffeln<sup>(d,h,j)</sup>  
€ 16,50

Milde Fleischsülze mit  
hausgemachter Remouladensauce  
und Bratkartoffeln<sup>(1,2,4)</sup> € 16,50

Hähnchenpfanne mit Paprika,  
Zwiebeln, Tomaten  
und Bratkartoffeln<sup>(4)</sup> € 18,50

Nudeln in Käse-Sahne-Sauce  
mit gebratener Hähnchenbrust<sup>(a,c)</sup>  
€ 15,50

Kasseler (kalt)  
mit Remouladensauce, Salat  
und Bratkartoffeln<sup>(b,c)(1,4)</sup> € 16,50

Kasseler gebraten mit Spiegelei,  
Salat und Bratkartoffeln<sup>(b,d)</sup> € 16,50

Wiener Schnitzel mit  
Gurkensalat in Rahm  
und Bratkartoffeln<sup>(a,b,c)</sup> € 25,50

Opitz-Topf mit Schweinemedallions,  
„Leipziger Allerlei“ und Bratkartoffeln<sup>(c)</sup>  
€ 20,50

Schweinemedallions mit frischen  
Champignons in Rahm und  
Bratkartoffeln<sup>(c)</sup> € 20,50

Kalte Fleischplatte mit  
Sauerfleisch, Sülze, Roastbeef,  
Remouladensauce, Kasseler,  
Sahnemeerrettich  
und Bratkartoffeln<sup>(b,c)(1,4)</sup> € 20,50

Hausgemachtes Roastbeef (kalt)  
aus der Region mit Remouladensauce  
und Bratkartoffeln<sup>(b,c,d,h,j,l)</sup> € 25,50

Rumpsteak mit Zwiebeln, frischen  
Champignons, Kräuterbutter und  
Bratkartoffeln<sup>(c,d,h)</sup> € 25,50

## Matjes – und Heringspezialitäten

Drei frische Heringe in Butter  
gebraten, dazu Bratkartoffeln<sup>(c,f)</sup>  
€ 15,50

Zwei Bratheringe, von uns selbst  
eingelegt, mit Zwiebelringen und  
Bratkartoffeln<sup>(d,f)</sup> € 14,50

Zwei Bismarckheringe mit roten  
Zwiebeln, Dill und Roter Beete  
dazu Bratkartoffeln<sup>(f)(1)</sup> € 14,50

Matjestopf „Hausfrauenart“ mit  
drei holländischen Matjesfilets,  
Äpfeln, Zwiebelringen, Dill und  
Bratkartoffeln<sup>(c,f)(1)</sup> € 17,50

Drei holländische Matjesfilets mit  
Speckbohnen und Bratkartoffeln<sup>(f)(1)</sup>  
€ 17,50

### Heringsteller

- Ein eingelegter Hering
  - Ein Matjesfilet mit Hausfrauensauce
  - Ein Bismarckheringsfilet mit Zwiebeln
  - Eine Portion frische Nordsee-Krabben
  - dazu Bratkartoffeln<sup>(b,c,d,e,f)(1)</sup>
- € 20,50

Zu allen Hauptgerichten  
servieren wir Ihnen  
Bratkartoffeln<sup>(4)</sup> soviel Sie möchten

Unsere Bratkartoffeln werden in Speck und  
Zwiebeln gebraten

## Büsumer Krabben

Krabbenbrot „Matrosen-Art“  
mit Spiegelei<sup>(b,e)(1)</sup> € 20,50

Krabbencocktail  
mit Cocktailsauce, Baguette  
und Butter<sup>(b,e)(1,2)</sup> € 20,50

Fischerfrühstück  
(Krabben und Rührei) mit Salat  
und Bratkartoffeln<sup>(b,d,e)(1)</sup> € 22,50

Krabbenpfanne mit frischen  
Champignons, Paprika, Zwiebeln,  
Dill und auf Wunsch frischer  
Knoblauch, dazu Bratkartoffeln<sup>(e)(1)</sup>  
€ 23,50

## Eierpfannkuchen in Butter gebraten<sup>(a,b,c)</sup>

mit Zimt und Zucker	€ 7,50
mit Apfelmus <sup>(1)</sup>	€ 8,50
mit Preiselbeeren	€ 8,50
mit Vanilleeis <sup>(b,c)(1,3)</sup>	€ 10,50

## Nachtisch

Hausgemachte Rote Grütze mit flüssiger Vanillesahne <sup>(c)(2)</sup>	€ 7,50
--	--------

Eine Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren <sup>(c)(2)</sup>	€ 6,50
---	--------

Eine Kugel Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce <sup>(c,k)(2)</sup>	€ 6,50
--	--------

Eine Kugel Walnusseis mit Eierlikör <sup>(c,k,m)(2)</sup>	€ 6,50
--	--------

Portion Schlagsahne <sup>(c)</sup>	€ 0,40
------------------------------------	--------

Eine Kugel Vanilleeis <sup>(c)(2)</sup>	€ 2,50
---	--------

Eine Kugel Walnusseis <sup>(c,m)(2)</sup>	€ 2,50
---	--------

## Bier vom Fass

Jever	0,3 l	€ 4,20
Jever	0,4 l	€ 5,50
Hövels	0,3 l	€ 5,20
Alsterwasser	0,3 l	€ 3,80
Alsterwasser	0,4 l	€ 4,80

## Flaschenbiere

Weizen Bier Hell	0,5 l	€ 5,90
Weizen Bier Dunkel	0,5 l	€ 5,90
Jever Fun	0,33 l	€ 3,90
Weizen Bier Alkoholfrei	0,5 l	€ 5,90
Vitamalzbiere <sup>(2)</sup>	0,33 l	€ 4,50
Alsterwasser alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50

## Limonaden und Säfte

Weißer Limonade	0,2 l	€ 3,30
Gelbe Limonade <sup>(2,3)</sup>	0,2 l	€ 3,30
Coca Cola <sup>(1,2)</sup>	0,2 l	€ 3,30
Coca Cola <sup>(1,2)</sup>	0,33 l	€ 4,30
Coca Cola Light <sup>(1,2,3)</sup>	0,2 l	€ 3,30
Coca Cola Light <sup>(1,2,3)</sup>	0,33 l	€ 4,30
Spezi <sup>(1,2,3)</sup>	0,4 l	€ 4,80
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	0,25 l	€ 3,30
	0,75 l	€ 7,50
Bitter Lemon <sup>(3)</sup>	0,2 l	€ 3,50
Tonic Water <sup>(3)</sup>	0,2 l	€ 3,50
Ginger Ale <sup>(6)</sup>	0,2 l	€ 3,50
Apfelschorle	0,4 l	€ 4,80
KiBa	0,4 l	€ 4,80
Kirschsafte	0,2 l	€ 3,50
Traubensaft	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	0,3 l	€ 4,80

## Heißes

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

## Klare 2 cl

Oldesloer Korn	€ 2,50
Fürst Bismarck	€ 3,00
Helbing-Kümmel	€ 3,00
Jubilaeums Akvavit	€ 3,50
Linie Aquavit	€ 3,50
Genever	€ 3,50
Gordens Dry Gin	€ 3,50
Ouzo	€ 3,00
Friesengeist	€ 4,90

## Aperitif

Campari <sup>(2)</sup>	4cl	€ 4,50
Martini dry	5cl	€ 5,00
Martini Bianco	5cl	€ 5,00
Martini Rosso	5cl	€ 5,00

Sherry Dry	5cl	€ 4,50
Sherry Medium	5cl	€ 4,50
Sherry Cream	5cl	€ 4,50

## Cognac, Brandy, Weinbrand

2 cl

Osborne Veterano <sup>(2)</sup>	€ 3,80
Hennessy V.S.O.P.	€ 6,50

## Bitter

Underberg <sup>(2)</sup>	2cl	€ 3,30
Gammel Dansk <sup>(2)</sup>	2cl	€ 3,30
Averna <sup>(2)</sup>	4cl	€ 4,90
Ramazzotti <sup>(2)</sup>	4cl	€ 4,90

## Gebranntes 2 cl

Fränkisches Zwetschgenwasser	€ 3,80
---------------------------------	--------

Calvados	€ 4,50
Grappa	€ 4,50

## Whisky

### Scotch 2 cl

Ballantines <sup>(2)</sup>	€ 4,50
Johnny Walker <sup>(2)</sup>	€ 4,50
Jack Daniels <sup>(2)</sup>	€ 4,80

### Irish 2 cl

Jameson <sup>(2)</sup>	€ 5,50
------------------------	--------

### Bourbon 2 cl

Jim Beam <sup>(2)</sup>	€ 4,50
-------------------------	--------

### Wodka 2 cl

Absolut Wodka	€ 3,00
---------------	--------

### Rum 2 cl

Hansen Blau	€ 2,50
Bacardi	€ 3,50

### Liköre 2 cl

Jägermeister <sup>(2)</sup>	€ 3,50
Eierlikör	€ 2,50
Baileys <sup>(1,2)</sup>	€ 3,50
Sambuca	€ 3,50
Amaretto <sup>(2)</sup>	€ 3,50

## 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	€ 7,00
Flasche 0,75 l	€ 26,00

### 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	€ 9,00
Flasche 0,75 l	€ 33,50

### Grüner Veltliner "Ried Reipersberg"

Weingut Maurer, Niederösterreich

Frisch duftend nach grüner Birne und  
Fenchel. Am Gaumen diamantenklar,  
fruchtig und im Abgang herrlich pfeffrig

0,2 l	€ 7,00
Flasche 0,75 l	€ 26,00

## Riesling "Schiefer"

Jakob Schneider, Nahe, Deutschland

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

0,2 l € 8,50  
Flasche 0,75 l € 31,50

## 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 € 7,50  
Flasche 0,75 l € 28,00

## Rosé

### Rosé "Edenbusch"

Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland

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

0,2 l € 7,50  
Flasche 0,75 l € 28,00

Weinschorle 0,2 l € 6,00

## Rotweine

### Zweigelt "Sandstein"

Weingut Pfaffl, Weinviertel, Österreich

In der Nase satte Kirschfrucht und etwas Zwetschge. Am Gaumen brilliert dieser Ausnahmewein durch einen kompakten Körper mit viel eleganter Kraft.

0,2 l € 9,00  
Flasche 0,75 l € 33,50

### 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 € 7,50  
Flasche 0,75 l € 28,00

### Merlot "Collevento 921"

Antonutti, Veneto, Italien

So was von saftig! Volle und aromatische Pflaumenfrucht, mit Nelken und Lakritze im Duft. Ganz weich und samtig.

0,2 l € 6,50  
Flasche 0,75 l € 24,00

## 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 € 7,50  
Flasche 0,75 l € 28,00

## 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 Anuscheln.

0,2 l € 9,00  
Flasche 0,75 l € 33,50

## Sekt

### Prosecco "Maurizio B Martino"

Mabis, Venetien, Italien

0,2 l € 10,50

### Rindchen's Sekt Extra Trocken

Schloss Wachenheim, Deutschland

Piccolo 0,2 l € 9,50

Flasche 0,75 l € 26,50

**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) Antioxidationsmittel |
| (2) Farbstoff           | (4) Nitritpökelsalz      |