

Hausgemachte Suppen

Tomatensuppe
mit Sahnehäubchen^(c,h) € 7,50

Speisekarte

Kartoffelsuppe
mit Rauchfleisch^{(a)(4)} € 7,50

Opitz

Hamburger Krabbensuppe
mit Sahnehäubchen^{(c,e,f,g,h) (1)} € 10,50

In den Sommermonaten
steht Ihnen unsere
Terrasse zur Verfügung

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

Öffnungszeiten

Montag - Freitag 17:00 – 22:00

Samstag, Sonntag 16:00 – 22:00

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)} € 24,50

Hausgemachte Rinderroulade gefüllt
mit Speck, Zwiebeln und Gurken,
dazu Rotkohl und Bratkartoffeln^(2,4)
€ 23,50

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
und Bratkartoffeln⁽⁴⁾ € 21,50

Nudeln in Tomaten-Sahnesauce
mit gebratener Hähnchenbrust^(a,c)
€ 17,50

Kasseler gebraten mit Spiegelei,
Salat und Bratkartoffeln^(b,d) € 18,50

Wiener Schnitzel mit
Gurkensalat in Rahm
und Bratkartoffeln^(a,b,c) € 28,50

Opitz-Topf mit Schweinemedallions,
„Leipziger Allerlei“ und Bratkartoffeln^(c)
€ 24,50

Schweinemedallions 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) € 29,50

Rumpsteak mit Zwiebeln, frischen
Champignons, Kräuterbutter und
Bratkartoffeln^{(c,d,h)+-} € 32,50

Matjes – und Heringsspezialitäten

Drei frische Heringe in Butter
gebraten, dazu Bratkartoffeln^(c,f)
€ 18,50

Zwei Bratheringe, von uns selbst
eingelegt, mit Zwiebelringen und
Bratkartoffeln^(d,f) € 17,50

Zwei Bismarckheringe mit roten
Zwiebeln, Dill und Roter Beete
dazu Bratkartoffeln^{(f)(1)} € 17,50

Matjestopf „Hausfrauenart“ mit
drei holländischen Matjesfilets,
Äpfeln, Zwiebelringen, Dill und
Bratkartoffeln^{(c,f)(1)} € 20,50

Drei holländische Matjesfilets mit
Speckbohnen und Bratkartoffeln^{(f,i)(1)}
€ 20,50

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

Flaschenbiere

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

Weißer Limonade 0,2 l € 3,30

Gelbe Limonade^(2,3) 0,2 l € 3,30

Coca Cola^(1,2) 0,2 l € 3,30

Coca Cola^(1,2) 0,33 l € 4,30

Coca Cola Light^(1,2,3) 0,2 l € 3,30

Coca Cola Light^(1,2,3) 0,33 l € 4,30

Spezi^(1,2,3) 0,4 l € 4,80

Mineralwasser

mit/ohne Kohlensäure 0,25 l € 3,30

0,75 l € 8,50

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
Jubilaums 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

Weißweine

Grauburgunder "Edenbusch"

Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland

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

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

„Marqués de Mejía“ Rioja DOC Tempranillo Blanco

Bodegas del Meievo, Rioja, Spanien

Eine breite und lebhaft Fruchtaromatik
aus Steinobst, Limone und einem
Bouquet von Wiesenblumen.

0,2 l € 9,00

Flasche 0,75 l € 33,50

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

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

Weinschorle 0,2 l	€ 7,50
-------------------	--------

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

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

Stand 04.2026