

Hausgemachte Suppen

Speisekarte

Opitz

In den Sommermonaten
steht Ihnen unsere
Terrasse zur Verfügung

Öffnungszeiten

Montag - Freitag 17:00 – 22:00

Samstag, Sonntag 16:00 – 22:00

Küchenschluss um 21:45

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

Erbsensuppe mit Kochwurst
und Speck^{(h)(4)} € 7,50

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

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

Salate

Beilagensalat^(d) € 6,00

Salat nach Jahreszeit^(d) € 9,00

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) € 22,90

Spezialitäten

Labskaus aus gepökeltem Fleisch, mit
Spiegelei, dazu ein Matjesfilet,
Rote Bete und Salzgurke^{(a,b,f,h,i,l)(4)}
€ 23,50

Ewerscholle „Finkenwerder Art“ in
Speck gebraten, dazu Kopfsalat
in Rahm und Bratkartoffeln^(a,c,f)
€ 26,50

Kesselgulasch mit grünem Pfeffer,
(Rindfleisch) dazu Salat und
Bratkartoffeln^{(d)(2)} € 22,50

Hausgemachte Rinderroulade gefüllt
mit Speck, Zwiebeln und Gurken,
dazu Rotkohl und Bratkartoffeln^(2,4)
€ 22,50

Hamburger Pannfisch
(Rotbarsch- und Seelachsfilets, gebraten)
mit Dijon-Senfsauce und
Bratkartoffeln^(a,c,d) € 26,50

Fleisch – und Pfannengerichte

Bauernfrühstück mit Gurke und
Katenschinken in Würfeln^{(b)(4)} € 16,50

Pfannengemüse mit Paprika, Pilzen,
Zucchini, Zwiebeln und Bratkartoffeln^(h)
€ 17,50

Selbst gemachtes Sauerfleisch mit
Senfgurken und Bratkartoffeln^(d,h,i)
€ 18,50

Milde Fleischsülze mit
hausgemachter Remouladensauce
und Bratkartoffeln^(1,2,4) € 18,50

Hähnchenpfanne mit Paprika,
Zwiebeln, Tomaten
und Bratkartoffeln⁽⁴⁾ € 20,50

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)
€ 23,50

Schweinemedallions mit frischen
Champignons in Rahm und
Bratkartoffeln^(c) € 23,50

Hausgemachtes Roastbeef (kalt)
aus der Region mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln^(b,c,d,h,j,l) € 28,50

Rumpsteak mit Zwiebeln, frischen
Champignons, Kräuterbutter und
Bratkartoffeln^(c,d,h) € 29,50

Matjes – und Heringsspezialitäten

Drei frische Heringe in Butter
gebraten, dazu Bratkartoffeln^(c,f)
€ 17,50

Zwei Bratheringe, von uns selbst
eingelegt, mit Zwiebelringen und
Bratkartoffeln^(d,f) € 16,50

Zwei Bismarckheringe mit roten
Zwiebeln, Dill und Roter Beete
dazu Bratkartoffeln^{(f)(1)} € 16,50

Matjestopf „Hausfrauenart“ mit
drei holländischen Matjesfilets,
Äpfeln, Zwiebelringen, Dill und
Bratkartoffeln^{(c,f)(1)} € 19,50

Drei holländische Matjesfilets mit
Speckbohnen und Bratkartoffeln^{(f,i)(1)}
€ 19,50

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)}
- € 23,50

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)} € 24,50

Fischerfrühstück
(Krabben und Rührei) mit Salat
und Bratkartoffeln^{(b,d,e)(1)} € 26,50

Krabbenpfanne mit frischen
Champignons, Paprika, Tomaten,
Zwiebeln, Dill und auf Wunsch
frischer Knoblauch, dazu
Bratkartoffeln^{(e)(1)}
€ 26,50

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)}	€ 2,50
---	--------

Eine Kugel Walnusseis ^{(c,m)(2)}	€ 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
Alsterwasser alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50

Limonaden und Säfte

Weißer Limonade	0,2 l	€ 3,30
Gelber 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	€ 3,50
Tonic Water ⁽³⁾	0,2 l	€ 3,50
Ginger Ale ⁽⁶⁾	0,2 l	€ 3,50
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	0,3 l	€ 4,80

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 Nonino Riserva	€ 5,50
-----------------------	--------

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 2 cl

Jägermeister⁽²⁾ € 3,50

Eierlikör € 3,00

Baileys^(1,2) € 4,00

Sambuca € 4,00

Amaretto⁽²⁾ € 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
anschniegsam

0,2 l € 8,50

Flasche 0,75 l € 32,00

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 € 9,50

Flasche 0,75 l € 35,50

„Oro de Castilla“ Verdejo

Hermanos de Villar, Rueda, Spanien

Der Genuss beginnt mit Kiwi-,
Limetten- und Kräuterduft, dazu ein
Hauch Guave.

0,2 l € 8,50

Flasche 0,75 l € 32,00

Riesling "Schiefer"

Jakob Schneider, Nahe, Deutschland

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

0,2 l € 9,00
Flasche 0,75 l € 33,50

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 € 8,50
Flasche 0,75 l € 32,00

Rosé

Rosé "Edenbusch"

Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland

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

0,2 l € 8,00
Flasche 0,75 l € 30,00

Weinschorle 0,2 l € 6,50

Rotweine

Valreas CdR Villages Passion d'une Terre

Mas de Sainte Croix, Rhône, Frankreich

Samtiges Geheimnis aus dunklen Beeren, Lakritz und Eisen. Eine frische Eukalyptusnote trägt dann zärtlich ins große Finale

0,2 l € 10,50
Flasche 0,75 l € 37,00

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 € 8,50
Flasche 0,75 l € 32,00

"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 € 8,00
Flasche 0,75 l € 30,00

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 € 8,00
Flasche 0,75 l € 30,00**

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 € 9,50
Flasche 0,75 l € 35,50**

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**

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 |

Alle Weine enthalten Sulfite⁽ⁱ⁾

Stand 04.2025