

★ ★ ★
AH HOTEL
AMMERLÄNDER HOF

Speisen & Getränke

Unsere Öffnungszeiten

Hotel 07:00 - 23:00 Uhr

Restaurant 18:00 - 22:00 Uhr

Lounge 17:00 - 24:00 Uhr

Täglich geöffnet!



Herzlich Willkommen im Ammerländer Hof

Liebe Gäste,

Ihr Gastgeber, Familie Kurt und das gesamte Team des Hotels

Ammerländer Hof heißen Sie ganz herzlich Willkommen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit sowie einen
angenehmen Aufenthalt.

Genießen Sie unsere Küche mit ausgesuchten regionalen Gerichten.

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist uns ein besonderes Anliegen und
sollte Ihnen einmal, wider Erwarten, etwas nicht zusagen, informieren

Sie uns bitte umgehend, damit wir sofort Abhilfe schaffen können.

Hotel Ammerländer Hof:

*„ Sie kommen als Fremde
und gehen als Freunde “*



Vorspeisen

Alle Vorspeisen und Salate werden mit Brot serviert

1. **Vollreife Tomaten mit Mozzarella**^{a,g} 7,50 €
verfeinert durch Basilikum, Balsamico und kalt gepresstes Olivenöl
2. **Carpaccio vom Rind auf Basilikum Pesto**^{a,g,i,1} 9,50 €
dazu alter Parmesan und feine Salatherzen
3. **Hirtenkäse**^g 7,50 €

Unsere Salate stellen wir aus Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais und Zwiebeln zusammen, dazu servieren wir hausgemachtes Joghurt-Dressing

4. **Kleiner gemischter Salatteller vom Buffet**^{a,i} 4,50 €
5. **Großer gemischter Salatteller**^{a,i} 8,50 €
 6. **mit Hähnchenbrust**^{a,i} 12,50 €
 7. **mit Thunfisch**^{a,d,i,1} 12,50 €
 8. **mit Räucherlachs**^{a,d,i,1} 12,50 €

Unsere Klassiker

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen Brot

11. **Suppe von vollreifen Tomaten**^{a,g,i} 5,00 €
12. **Champignon Cremesuppe**^{a,g,i} 5,00 €
13. **Zwiebelsuppe**^{a,g,i} 5,00 €
14. **Brokkoli Cremesuppe**^{a,g,i} 5,00 €

Fleischgerichte

Wählen Sie zu den Gerichten aus folgenden Beilagen:

Pommes frites, Kroketten oder Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat vom Buffet inkl.

31. Ammerländer Bauernfrühstück^{c,i} 13,50 €
mit Rührei, Bratkartoffeln, Kernschinken und Gewürzgurke

32. Ammerländer Hof Teller^{c,f,g,i,j} 22,50 €
Schweinemedallions, Hähnchenbrust und kleines Rumpsteak
mit dunkler Sauce

Schweinelendchen

33. mit Champignonrahmsauce^{c,f,g,i,j} 20,00 €

34. mit gebratenen Zwiebeln^{c,f,g,i,j} 20,00 €

35. Hawaii^{c,f,g,i,j} mit Sauce Hollandaise und Ananas nappiert 20,00 €

Rumpsteak

36. mit Pfefferrahmsauce^{c,f,g,i,j} 25,00 €

37. mit gebratenen Zwiebeln^{c,f,g,i} 25,00 €

38. mit Kräuterbutter^{a,c,f,g,i} 25,00 €

Hähnchenbrustfilet

39. mit Champignonrahmsauce^{c,f,g,i,j} 20,00 €

40. mit gebratenen Zwiebeln^{c,f,g,i} 20,00 €

41. mit Currysauce^{c,f,g,i,j} 20,00 €

42. Hawaii^{c,f,g,i} mit Sauce Hollandaise und Ananas nappiert 20,00 €



Schnitzel

Wählen sie zu den Gerichten aus folgenden Beilagen:
Pommes frites, Kroketten oder Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat vom Buffet inkl.

43. **Wiener Art**^{a,c,f,g,i} 17,00 €
mit frischer Petersilie und Zitronenscheiben
44. **Jäger Art**^{a,c,f,g,i} 17,00 €
mit Champignons und dunkler Jägersauce
45. **Holsteiner Art**^{a,c,f,g,i} 17,00 €
mit zwei Spiegeleiern
46. **Bauern Art**^{a,c,f,g,i} 17,00 €
mit Speckwürfeln und Zwiebeln
47. **Balkan Art**^{a,c,f,g,i,j} 17,00 €
mit Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce
48. **Champignon**^{a,c,f,g,i,j} 17,00 €
mit Champignonrahmsauce
49. **Hawaii**^{a,c,f,g,i} 17,00 €
mit Sauce Hollandaise und Ananas nappiert



Senioren und Kinder

Ein kleiner Salat vom Buffet zzgl. 4,50 €

3 Scheiben Brot mit Butter, kleine Salatgarnitur und...

61. mit rauchigem Kernschinken^{a,g,i} 10,00 €
62. mit mildem Butterkäse^{a,g,i} 10,00 €
63. mit würziger Salami^{a,g,i} 10,00 €
64. mit mildem Räucherlachs^{a,d,g,i} 10,00 €
65. Kleines Schnitzel 13,00 €
mit Champignonrahmsauce und Pommes
66. Kleines Schnitzel 13,00 €
mit gebratenen Zwiebeln und Kroketten
67. Kleines Schnitzel 13,00 €
mit Zitronenscheiben und Kroketten^{a,g,i}
68. **Hähnchenbrustfilet**^{a,g,i} 13,00 €
mit Champignons und Pommes frites
69. **Kinderteller**^{a,g,i} 13,00 €
kleines Schnitzel mit Pommes frites
70. **Portion Pommes frites oder Kroketten** 5,00 €
71. **Portion Mayo oder Ketchup** 1,00 €



Fischgerichte

Ein kleiner Salat vom Buffet inkl.

81. **Matjes Teller**^{d,g,i} 15,00 €
2 Stück milde Matjes (geräuchert) mit Sauce nach
Hausfrauenart und Bratkartoffeln
82. **Lachsfilet**^{d,g,i} 22,00 €
mit Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten
83. **Lachsfilet „Finkenwerder Art“**^{d,g,i} 22,00 €
mit Speck und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
84. **Großer Salatteller**^{d,g,i} 22,00 €
mit knusprig gebratenem Lachsfilet

Tages Dessert

91. **Rote Grütze mit Vanille Eis**¹ 7,00 €
92. **Tiramisu**^{1,g} 7,00 €
93. **Pernodfeigen mit Walnusseis**¹ 7,00 €
94. **Vanilleeis mit heißen Kirschen**^{1,g} 7,00 €



Sonntags-Frühstücksbuffet

Jeden Sonntag von 09:00 – 11:00 Uhr

**Großes Ammerländer Hof
Frühstücksbuffet inkl. Heißgetränk**

14,50 € p.P.

(Nur mit Voranmeldung)



Kaffee Classic & Co.

Tasse Kaffee ⁹	3,00 €
Tasse Kaffee (koffeinfrei)	3,00 €
Cafe au lait ⁹	4,00 €
Espresso ⁹	3,00 €
Cappuccino ⁹	3,00 €
Latte Macchiato ^{9,g}	4,00 €
Becher Schokolade ^g	3,50 €
Glas heiße Milch mit Honig ^g	2,50 €

Heißes mit Alkohol

Becher Schokolade mit Amaretto ^g	5,50 €
Becher Schokolade mit Rum ^{2,g}	5,50 €
Kaffee mit Baileys ⁹	5,00 €
Grog (Rum und heißes Wasser) ²	4,00 €
Glühwein	4,00 €
Irish Coffee (Whiskey, Kaffee und Sahne)	6,00 €

Glas Tee

Ostfriesentee	3,00 €
Pfefferminz	3,00 €
Kamille	3,00 €
Früchte	3,00 €

Soft Getränke

0,2 l

0,4 l

Coca Cola ^{2,3,9}	3,00 €	4,00 €
Coca Cola Light ^{2,3,9}	3,00 €	4,00 €
Spezi (Coca Cola und Fanta) ^{2,3,9}	3,00 €	4,00 €
Fanta ^{2,3}	3,00 €	4,00 €
Sprite ³	3,00 €	4,00 €
Mineralwasser	3,00 €	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10}	3,00 €	4,00 €
Schweppes Tonic Water	3,00 €	4,00 €
Schweppes Ginger Ale ^{2,3}	3,00 €	4,00 €
Stilles Wasser	3,00 €	4,00 €
Flasche (Cola, Fanta oder Sprite)		8,00 €
Flasche (Mineralwasser)		8,00 €

Säfte & Schorlen

0,2 l

0,4 l

Apfelsaft	3,00 €	4,00 €
Orangensaft	3,00 €	4,00 €
Ananassaft ³	3,00 €	4,00 €
Kirschsaft ³	3,00 €	4,00 €
Maracujasaft ³	3,00 €	4,00 €
Bananensaft ³	3,00 €	4,00 €
Apfelschorle ³	3,00 €	4,00 €
Sommerschorle ³ (Bitter Lemon und Apfelsaft)		4,00 €



Biere frisch vom Fass

0,25 l

0,4 l

Jever Pilsener

3,50 €

4,50 €

König Pilsener

3,50 €

4,50 €

Köstritzer

3,50 €

4,50 €

Alsterwasser

3,50 €

4,50 €

BmW (Bier mit Wasser)

3,50 €

4,50 €

Biere aus der Flasche

König Pilsener (alkoholfrei)^a

0,33 l

3,50 €

Krombacher^a

0,33 l

3,50 €

Malzbier

0,33 l

3,50 €

Hefeweizen (dunkel)^a

0,5 l

5,00 €

Hefeweizen (hell)^a

0,5 l

5,00 €

Hefeweizen (alkoholfrei)^a

0,5 l

5,00 €

**Treffen wir uns heute Abend auf 1-2 Bier?
„12 schreibt man ohne Bindestrich!“**





Die Geschichte des Cocktails:

Das Wort Cocktail setzt sich aus den beiden englischen Wörtern Cock (Hahn) und Tail (Schwanz) zusammen. Es gibt eine Reihe von Legenden, wie der Cocktail zu seinem Namen gekommen ist. In einer dieser Geschichten spielen Hahnenkämpfe eine Rolle. Im 19. Jahrhundert waren in Mittelfrika Hahnenkämpfe sehr beliebt. Der Legende nach wurden dem besiegten Hahn die Schwanzfedern ausgerissen; sie dienten dann als Schmuck im Glas des Hahnbesitzers, der den Kampf gewonnen hatte.

Cocktails

Havana Lounge Spezial 9,00 €
Weißer Rum, Cointreau, Creme de Banana,
Maracuja- und Orangensaft, Grenadine

Sex on the Beach 9,00 €
Wodka, Pfirsichlikör, Orangen- und Zitronensaft, Cranberrysirup

Pina Colada^{1,g} 9,00 €
Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Swimming Pool^g 9,00 €
Wodka, Blue Curacao, Sahne, Ananassaft, Kokossirup

Tequila Sunrise^{1,2} 9,00 €
Tequila, Zitronen- und Orangensaft, Grenadine

Caipirinha¹¹ 9,00 €
Cachaca, Limette, Rohrzucker

Cuba Libre² 6,50 €
Havana, Rum (3 Jahre), Limette, Cola

Aperol Spritz 6,50 €
Aperol, Prosecco, Orange, Wasser

Long Island Ice Tea² 12,50 €
Gin, Wodka, weißer Rum, Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Cola



Cocktails Alkoholfrei

Havana Lounge Soft	7,00 €
Ananas-, Orangen- und Maracujasaft, Grenadine	
Ipanema ^{1,3}	7,00 €
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	
Coconut Kiss ^g	7,00 €
Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
Virgin Maracuja Colada ^{a,g,1}	7,00 €
Kokossirup, Sahne, Maracuja- und Ananassaft	
Safer Sex on the Beach	7,00 €
Maracuja-, Zitronen- und Ananassaft, Grenadine	



Rum Spezialitäten

QRM Ron Quorhum	12 Jahre	4 cl	9,50 €
QRM Ron Quorhum	23 Jahre	4 cl	13,50 €
Ron Zacapa	15 Jahre	4 cl	9,50 €
Ron Zacapa	23 Jahre	4 cl	13,50 €

Longdrink-Aufschlag 1,00 €

Aquativ

Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,00 €

Cognac & Brandy

Springer Urvater	2 cl	3,00 €
Asbach Uralt	2 cl	3,00 €

Kräuter

Ramazotti	4 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €

Whiskey & Whiskey

Ballantines Scotch ^a	4 cl	4,50 €
Tullamore Dew Irish ^a	4 cl	4,50 €
Canadian Club Canadian ^a	4 cl	4,50 €
Jim Beam Bourbon ^a	4 cl	4,50 €
Jack Daniels Bourbon ^a	4 cl	4,50 €

Liköre

Sambucca (hell oder dunkel)	2 cl	3,00 €
Baileys ^{2,3,g,l}	4 cl	4,00 €

Spirituosen

Grappa	2 cl	3,00 €
Sierra Tequila Silver	2 cl	3,00 €
Pernod	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Campari	2 cl	3,00 €
Ammerländer Löffeltrunk	2 cl	3,00 €
Plum	2 cl	3,00 €
Quzo	2 cl	3,00 €

Rum

Havanna Clup 3 Jahre	4 cl	4,50 €
Havanna Clup 7 Jahre	4 cl	5,50 €
Bacardi Black	4 cl	5,50 €
Bacardi White	4 cl	4,50 €

Schaumweine

Champagne Taittinger Brut Réserve^L

* Champagne Taittinger - Frankreich/Champagne

feinste Perlung und zartes, anhaltendes Mousseux.

Offenes Bouquet mit duftigen Aromen von Pfirsich,

weißen Blüten, etwas Vanille und den eleganten Briochenoten.

Flasche 0,75 l 129,00 €

Flasche 0,375 l 69,00 €

Champagner Taittinger Brut Reserve 0,75 l 89,00 €

0,375 l 49,00 €

Bouvet Ladubay Tresor Rose Brut^L Flasche 0,75 l 59,00 €

* Bouvet Ladubay - Frankreich/Saumur

mit feiner Perlage und dezenten Noten von Himbeeren,

Preiselbeeren und roten Johannisbeeren.

Am Gaumen ist er frisch mit feiner Kohlensäure und angenehmen Mousseux.

Haussekt Piccolo 0,2 l 6,50 €

Prosecco von Sacchetto 0,2 l 6,50 €

Haussekt 0,75 l 22,50 €

Roseweine

Fleur de d'Ártagnan Rosé Côtes de Gascogne^L

* Producteurs Plaimont - Südfrankreich

* 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

lachsfarben mit intensiven Aromen von Waldbeeren und Himbeeren.

Der Wein überrascht mit leicht exotischen Nuancen. Rund und ausgewogen,

lebendig und frisch, leicht blumig und pfeffrig im Abgang.

Glas 5,50 €

Flasche 0,75 l 19,50 €



Weißweine

Fleur de d'Artagnan Blanc Côtes de Gascogne^L

* Producteurs Plaimont - Südfrankreich

* 80% Colombard, 20% Ugni Blanc

hinter dem abenteuerlustigen Namen verbirgt sich eine duftige Cuvée aus 80% Colombard und 20% Ugni Blanc. Frisch mit weichem Zitrusfruchtaroma und feiner Balance von lebhafter Säure und delikater Restsüße.

Flasche 0,75 l 19,50 €

Gran Vina Sol Chardonnay^L

* Miguel Torres - Spanien/Penedés

* 85% Chardonnay, 15% Parellada

elegantes, üppiges Bouquet mit Noten von Lindenblüten, reifen Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und dem charakteristischen Hauch von Fenchel.

Am Gaumen ausgewogen, weich und vielschichtig mit viel eleganter Fülle; das Finale ist seidig und lang anhaltend.

Flasche 0,75 l 35,00 €

Riesling QbA trocken^L 0,2 l 5,50 €

Grauburgunder QbA trocken^L 0,2 l 6,50 €

Müller-Thurgau QbA lieblich^L 0,2 l 5,50 €

Pinot Grigio^L 0,2 l 5,50 €

Fleur de d'Artagnan Blanc Côtes de Gascogne^L 0,2 l 5,50 €

Chardonnay^L 0,2 l 6,50 €



Rotweine

Fleur de d' Artagnan Rouge Côtes de Gascogne

* Producteurs Plaimont - Südfrankreich

* 70% Merlot, 15% Tannat, 15% Cabernet Sauvignon

granatrot mit kirschfarbenen Reflexen. Fruchtige Aromen von Cassis und Waldbeere, vermischt mit einem feinen Süßholzduft. Ausgewogen, rund und weich, eine feine Frische begleitet den delikaten Abgang.

Glas 0,2 l

5,50 €

Flasche 0,75 l

19,50 €

„Nirvasco“ Barolo DOCG

* Bersano - Italien/Piemont * 100% Nebbiolo

dieser klassische Barolo ist fleischig, kraftvoll im Geschmack und erinnert im Bouquet an Veilchen, Lakritze und reife Pflaumen. Mit seinen vom Tannin gebändigten Aromen, die sich erst langsam entfalten, ist der „Nirvasco“ schon jetzt ein Geschmackserlebnis.

Flasche 0,75 l

79,00 €

„Brolo Campofiorin Oro“ Rosso del Veronese IGT

* Masi - Italien/Venetien

* 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta

mit dem „Brolo Campofiorin Oro“ kreierten Masis Winemaker einen innovativen Wein, der auf schöne Weise Eleganz mit Ausdruck und Konzentration verbindet. Er verwöhnt mit Aromen von reifen Früchten sowie einem nachhaltigen Finale.

Flasche 0,75 l

49,00 €

Allergene und Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe: 1.mit Farbstoff,2.mit Konservierungsstoff,3.mit Antioxidationsmittel,4.mit Geschmacksverstärker,5.geschwefelt,6.geschwärzt,7.mit Phosphat,8.mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen),9.koffeinhaltig,10.chininhaltig,11.mit Süßungsmittel,13.gewachst **Allergene:** a.glutenhaltiges Getreide,b.Krebstiere,c.Eier, d.Fische, e.Erdnüsse,f.Soja(bohnen),g.Mich,h.Schalenfrüchte,i.Sellerie,j.Senf, k.Sesamsamen, l.Schwefeldioxid und Sulfite,m.Lupinen,n.Weichtiere

„Costasera“ Amarone della Valpolicella Classico DOC

* Masi - Italien/Venetien

* 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

Der „Costasera“ präsentiert ein intensives Bouquet mit Anklängen an Pflaumen- und Kirschmarmelade sowie eine leichte Gewürnote. Weiche, zarte Tannine und eine leichte Süße finden sich im langen und intensiven Finale.

Flasche 0,75 l 98,00 €

Doppio Passo Primitivo Salento IGT

* Weinkellerei Botter - Apulien

*100% Primitivo

besticht durch ein dichtes Bouquet von schwarzen Bohnen und einladenden Kakao-Noten. Er präsentiert sich voluminös, rund und schmelzig, mit viel Fülle und Charakter sowie sanften Tanninen und Tiefe.

Flasche 0,75 l 29,50 €

Sessantanni Primitivo di Manduria DOC

* Feudi di San Marzano - Apulien

* 100% Primitivo

der Nase offenbart sich ein komplexes und fruchtiges Bouquet mit Aromen von Pflaumen- und Kirschkonfitüre und Anklängen von Tabak und Gewürzen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit seidiger Textur und schön eingebundenen reifen Tanninen.

Flasche 0,75 l 65,00 €

Dornfelder trocken 0,2 l 5,50 €

Dornfelder halbtrocken 0,2 l 5,50 €

Dornfelder lieblich 0,2 l 5,50 €

Chianti DOCG Montellori 0,2 l 5,50 €

Le Cheval d'Oc Merlot 0,2 l 5,50 €



Die Havanna-Lounge hat sich zum Treffpunkt
für Freunde und Bekannte in Westerstede etabliert.

Die warmen Cappuccino-Farbtöne mit ansprechender Einrichtung
vermitteln ein Gefühl von Entspannung und Wohlfühlen.

Ob auf ein Bier, ein Glas Wein, einen Cocktail, Tee oder Espresso -
die Havanna-Lounge ist immer ein Treffpunkt!

... auch auf den kleinen Hunger hat
unsere Bistrokarte bestimmt die richtige Antwort.

... und auf der Terrasse kann man unter dem Sonnenschirm das Leben
am Pumpenhörn an sich vorbeiziehen lassen.

Original Ammerländer Löffeltrunk

Ich seh di! - Dat freit mi!

Ick sup di to! - Dat do!

Prost!

Ich hev di tosapen! - Hest'n Rechten drappen!

Hotel Restaurant Ammerländer Hof***

Inh. M.Kurt Lange Straße 24 (Eingang/Parkplatz Achternstraße) 26655 Westerstede Tel.: 044 88 / 8 42 69-0
Fax: 044 88 / 8 42 69 49 www.hotel-ammerlaender-hof.de info@hotel-ah.de