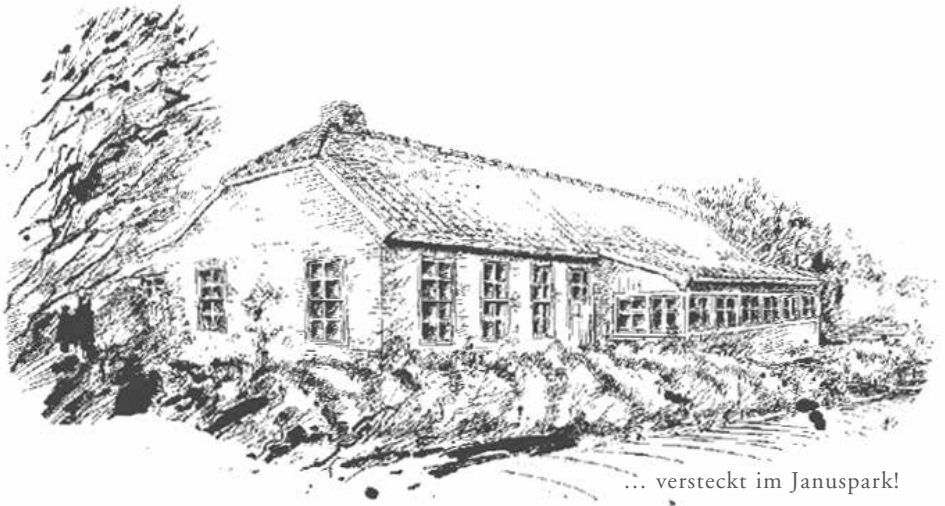


Lütje Teehuus

TEEHAUS · CAFÉ · RESTAURANT



... versteckt im Januspark!

Moin, Moin in einem kleinen Stückchen Juist, der „Ostfriesischen Teestube“. Unser Bestreben ist es, Ihnen die herzliche Gastlichkeit und Tradition Ostfrieslands ein bißchen näher zu bringen.

Dazu gehört der Klön-Schnack in gemütlicher Atmosphäre natürlich genauso, wie die vielen Köstlichkeiten aus der Küche, Keller und Backstube.

Das „Lütje Teehuus“ ist täglich für Sie geöffnet.

Viel Spaß und gute Erholung auf Juist wünschen Ihnen Axel Rippe und alle fleißigen Geister der Teestube.

„Ostfriesische Gemütlichkeit hält stets ein Tässchen Tee Bereit.“



Lütje Teehuus

Toerst de Kluntje unner drin, nu sgenk de heete Tee man in. Dann sall dat Knistern di beglücken, wenn't Kluntje fällt in Stücken.

En Loepel Rahm noch – ist dat klar, kummt bald dat Wulkje wunnerbar, denn Sluck for Sluck de Tee probeern, man ja nich mit de Laepel röhrn!

Un is dat Teestünn denn vörbi, pust ut dat Lucht – dat ra'ick Di!

So, nun la't jo't good smecken!

Bitte beachten Sie, eine Kartenzahlung ist bei uns leider nicht möglich!

SCHWARZER TEE

Echter Ostfriesen Tee	6,10 €
Beste Assam-Tees prägen den vollaromatischen Geschmack dieser typischen Ostfriesenmischung	
English Breakfast Tea	5,95 €
Ein Ceylon-Tee bester Qualität aus dem UVA-Hochlandgebiet	
Darjeeling „second flush“	6,40 €
Ein außergewöhnlicher Blatt-Tee für den anspruchsvollen Genießer von höchstem Aroma und exquisiter Qualität	



KRÄUTER-TEE

Rooibos-Tea	6,35 €
Original Volksgetränk vom Südafrikanischem Rooibos, weich und angenehm im Geschmack	
Rooibos-Vanille-Tea	6,40 €
Feinster Rooibos-Tee aromatisiert mit erlesenem Vanille-Aroma	
Grüner Rooibos mit Zitrone	6,40 €
Grüner Rooibos-Tee BIO aromatisiert mit Limonen	

Unsere Tees sind von ganz erlesener Qualität, durch erfahrene Fachleute gesucht, aus den berühmtesten Anbaugebieten der Welt.

Hier in der Teestube sorgen wir mit unserer sorgfältigen Zubereitung für Ihre gemütliche und genussreiche Tee-Zeit.

Alle Sorten können Sie übrigens frisch abgefüllt bei uns erwerben.

Wo man Tee trinkt, lass' Dich ruhig nieder

„Sag' mir, was Du trinkst, und ich will Dir sagen, wer Du bist.“
Diese Abwandlung des Sprichwortes wird besonders glaubhaft, wenn man an die Freunde des Tees denkt. Tee ist das Lieblingsgetränk aller Menschen, die das Jähe und Aufpeitschende nicht mögen, die Hass und Streit verabscheuen und stattdessen Harmonie und Gleichmass über alles lieben. Und Tee, dieses zauberhafte Genußmittel, schafft diese Atmosphäre von heiterem Wohlwollen, von Wohlbehagen und Wohlbefinden.

Tee weckt die guten Lebensgeister!

AROMATISIERTER SCHWARZER TEE

Earl Grey „special“	6,25 €
Feine Spitzentees aus Darjeeling und Ceylon mit edelstem, natürlichen Bergamottöl	
Mangosonne	5,95 €
Schwarzer Tee aus China, Ceylon und Indien mit exotischer Aromatisierung, gemischt mit Hibiskus, Rosenblüten, Malvenblüten und Sonnenblumenblüten	
Kajütenzauber	5,95 €
Mischung aus grünen und schwarzen Tees aus China, Indien und Japan. Aromatisiert, mit Zimtstücken, Cardamonschalen und Gewürznelken veredelt	
Bourbon Vanille	5,95 €
Aromatisierte Schwarzteemischung feiner Sorten aus China, Ceylon und Indien, veredelt mit kostbaren Vanillestückchen	
Erdbeergarten	5,95 €
Schwarzer Tee aus Indien, Ceylon und China, aromatisiert mit feinen Aromen	

TEE-MACHIATO

Chai Tee Latte	3,80 €
----------------	--------

GRÜNER TEE

Japan Sencha Extra Fine 6,15 €
Eine hochwertige Grün-Tee-Spitzenqualität,
leicht, duftig und mit viel Charakter



FRÜCHTETEE

Rote Grütze 6,15 €
Eine Mischung aus Hibiskusblüten,
Holunderbeeren, Weinbeeren,
Johannisbeeren und Aroma mit
Rote-Grütze-Geschmack

Sanddorn 6,25 €
Aromatisierte Früchteteemischung
mit Sanddorngeschmack. Sanddornbeeren,
Hibiskusblüten, Apfelstücke, Weinbeeren,
Hagebuttenschalen und Aroma

Pfefferminztee 3,80 €
mit frischer Minze

Ingwertee 3,90 €
mit frischem Ingwer

Wir empfehlen zu den Tees unseren
Teehuus-Likör ...

Tee Söpke 2,80 €

GROG · PUNSCH · RUM

Grog 4,80 €
Wasser darf, Zucker kann, Rum muss

Sanddorn-Grog 4,80 €
Ein typisches nordisches Genießergetränk

Eier-Grog 5,00 €
Eine hausgemachte Spezialität

Holunder-Grog 5,00 €
Frischer Holundersaft mit Rum

Heißer Holunder 4,30 €
Frischer Holundersaft ohne Alkohol

Jagertee 5,00 €
Wird nach traditionellen Rezepturen
hergestellt

Glühwein 3,50 €
Heißer Rotwein, abgeschmeckt mit
weihnachtlichen Gewürzen

Ostfriesischer Teepunsch 4,50 €
Tee und Früchte mit ostfreeske
Branntwien

Rumpunsch 5,00 €
100 %ig, nur was für ganz Kalte

Eisbrecher 5,00 €
Glühwein mit einem guten Schuss Rum

Heiße Zitrone 3,10 €
mit frisch gepresster Zitrone

Heißer Amaretto 2cl 4,00 €
mit Sahne

SCHOKOLADEN

Unsere Schokoladen werden ausschließlich mit
Milch angerührt.

Schokolade 2,70 €
ohne Sahne

Schokolade 2,90 €
mit Sahne

Kännchen Schokolade 4,10 €
ohne Sahne

Kännchen Schokolade 4,50 €
mit Sahne

Eisschokolade 5,30 €
mit Sahne

Schoko Libre 5,90 €
Feinste Schokolade mit Rum und Sahne

Schokoretto 5,90 €
Feinste Schokolade mit Amaretto und Sahne

Lumumba 5,90 €
Feinste Schokolade mit Weinbrand und Sahne

Russische Schokolade 5,90 €
Feinste Schokolade mit Wodka und Sahne

Schoko Caprice 5,90 €
Feinste Schokolade mit Cointreau und
Sahne

Peppermint love 5,80 €
Eine Komposition aus heißer Schokolade
und Pfefferminzlikör

Cacao Cream 5,90 €
Eine genussvolle Mischung aus heißer
Schokolade, Bailey's und Sahne

Weißer Schokolade 4,20 €
mit Sahne

Ovomaltine 3,50 €
heiß oder kalt

Weißer Schokolade 4,90 €
mit Espresso



KAFFEE & SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee	2,20 €	Milchkaffee	3,00 €
Kännchen	4,35 €		
Tasse Kaffee Creme	2,50 €	Flavoured Latte macchiato	3,80 €
		Karamel, Mandel, Vanille, Haselnuss oder Amaretto	
Espresso	2,40 €	Latte Macchiato	5,90 €
Doppelter Espresso	4,10 €	mit Eierlikör	
		Latte Macchiato „Bianco“	3,80 €
Cappuccino mit Milch	2,70 €	mit weißer Schokolade	
Cappuccino mit Sahne	2,70 €	Latte Macchiato	3,30 €
Latte Macchiato mit Baileys	5,90 €	Heiße Milch mit Honig	3,00 €
		Espresso Macchiato mit heißer Milch	2,70 €
		Glas Milch warm oder kalt	2,50 €
		Heiße Milch mit Baileys	4,90 €

Wir bieten alle Getränke auch mit Sojamilch an. 100 % pflanzlich.

I.O.
100% caffè



KAFFEE & MEER

Pharisäer	5,90 €	Holländischer Kaffee	5,90 €
Ein heißer, starker Kaffee mit Rum und Sahne		Ein nicht nur in Holland gern getrunken Kaffee mit einem Schuss Eierlikör und Sahne	
Irish Coffee	5,90 €	Schoko-Moc	4,35 €
Ein heißer, starker Kaffee mit Irish Whisky und Sahne		Kännchen	
Kaffee mit Bailey's und Sahne	5,90 €	Eine Komposition aus heißer Schokolade und starkem Kaffee	
Kaffee mit Amaretto und Sahne	5,90 €	Black Forest Latte	5,90 €
Kaffee wie Oma ihn trank	5,90 €	Eine Komposition aus heißem Kaffee, Schokolade, Kirschlikör und Sahnehaube	
Kaffeelikör Kahlúa mit Kaffee und Sahne		Vanille Chai Latte	4,80 €
Teufelskaffee	6,50 €	Heißer Chai Tee mit weißer Schokolade	
Ein diabolisches Getränk mit Cognac, Grand Marnier, heißem Kaffee und Sahne		Toffee Latte	5,10 €
Rüdesheimer Kaffee	5,90 €	Weißer Vollmilchschokolade mit Caramelsoße einem starken Espresso und Sahnehaube	
Ein heißer, starker Kaffee mit Weinbrand und Sahne		Kurkuma Latte	4,90 €
		Die goldene Milch! Energie für Geist und Körper. Unsere Goldene Milch enthält neben Kurkuma, Ingwer und schwarzem Pfeffer auch Zimt und Kardamom.	



FRUCHTIGES AUS OSTFRIESLAND

Apfelsaft	0,20 l	2,80 €
Orangensaft	0,20 l	2,80 €
Tomatensaft	0,20 l	2,80 €
Traubensaft	0,20 l	2,80 €
Sanddornsafte	0,20 l	2,80 €
Kirschsafte	0,20 l	2,80 €
Bananensaft	0,20 l	2,80 €
Rhabarbersafte	0,20 l	2,80 €
Maracujasaft	0,20 l	2,80 €
Alle Säfte als 0,4 l Schorle		5,20 €

ERFRISCHUNGEN

Vöslauer „prickelnd“	0,25 l	2,80 €
Vöslauer „prickelnd“	0,75 l	6,80 €
Vöslauer „ohne“	0,25 l	2,80 €
Vöslauer „ohne“	0,75 l	6,80 €

Coca Cola	0,2 l	2,80 €
Coca Cola Light	0,2 l	2,80 €
Coca Cola Zero	0,2 l	2,80 €
Fanta Orange	0,2 l	2,80 €
Sprite	0,2 l	2,80 €
Mezzo Mix	0,2 l	2,80 €

Krombacher Fass Brause	0,33 l	3,30 €
in den Geschmacksrichtungen: Holunder, Zitrone		

Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,90 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,90 €
Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,90 €



UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

LemonAid	0,33 l	3,90 €
Bio Limettenlimonade aus fair gehandeltem Direktsaft in den Sorten Limette, Maracuja und Blutorange		
Landlust Holunderblüte	0,33 l	3,80 €
Landlust Sanddorn	0,33 l	3,80 €
Cucumis Gurkenlimonade	0,33 l	3,80 €
Erfrischend anders		

GUTES VOM FASS

Krombacher Pilsener	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	5,20 €
Schneewittchen (Alster)	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	5,20 €
Krefelder (Alt mit Cola)	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	5,20 €
Altbierbowle (saisonbedingt)	0,3 l	4,50 €

AUS DER FLASCHE

Krombacher ... Weizen Hell	0,5 l	5,50 €
Krombacher ... Weizen Dunkel	0,5 l	5,50 €
Krombacher ... Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €

Krombacher ... Alkoholfrei	0,33 l	3,30 €
Krombacher ... Dunkel	0,33 l	3,30 €

Vitamalz	0,33 l	3,30 €
----------	--------	--------

APERITIFS

Martini extra dry, bianco, rosso	5 cl	5,50 €
Sherry dry, medium dry, cream	5 cl	5,50 €
Portwein weiß, rot	5 cl	5,50 €
Campari Orange	0,20 l	8,50 €
Campari Soda	0,20 l	8,00 €
Pfirsichlikör mit Sekt	0,10 l	7,00 €
Kir	0,10 l	7,00 €
Kir Royal mit Sekt	0,10 l	7,00 €
Hauscocktail	0,10 l	7,00 €
Sanddornlikör mit Sekt		

SCHNÄPSE & MAGENBITTER

Malteser Aquavit	2 cl	3,30 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Fürst Bismarck	2 cl	3,30 €
Bokma Genever	2 cl	3,30 €
Friesenkorn	2 cl	2,50 €
Doornkaat	2 cl	3,20 €
Bommerlunder	2 cl	3,20 €
Friesengeist	2 cl	3,40 €
Fernet Branca & Menta	2 cl	3,20 €
Seehund	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Averna	4 cl	5,00 €
Ramazzotti	4 cl	5,00 €

LIKÖRE & OBSTBRÄNDE

Grappa de Poli	2 cl	5,50 €
Grand Marnier	2 cl	3,50 €
Cointreau	2 cl	3,50 €
Bailey's	4 cl	4,80 €
Amaretto	2 cl	3,70 €
Kahlúa	2 cl	3,50 €
Eierlikör	2 cl	3,00 €
Tee Söpkle	2 cl	2,80 €
Sanddornlikör	2 cl	3,30 €
Sanddorngeist	2 cl	4,50 €

Schladerer	2 cl	3,30 €
Himbeergeist & Williamsbirne		

Aus dem Hause ZIEGLER		
Ziegler Kirsch	2 cl	6,50 €
Ziegler Birne	2 cl	6,50 €
Ziegler Himbeere	2 cl	6,50 €
Ziegler Pflaume	2 cl	6,50 €



WAS HIER NOCH SO RUM STEHT ...

Rum	2 cl	3,50 €
Myer's Rum	2 cl	4,00 €
Bacardi	2 cl	4,00 €
Absolut Wodka	2 cl	4,00 €
Gordon's dry Gin	2 cl	4,00 €

Jim Beam	2 cl	4,00 €
Ballantine's	2 cl	4,00 €
Chivas Regal	2 cl	4,00 €
Tullamore Dew	2 cl	4,00 €

Calvados	2 cl	4,00 €
Mariacron	2 cl	3,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,50 €
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	5,50 €
Osborne Brandy Veterano	2 cl	5,50 €

Wussten Sie schon:

Das „Lütje Teehuus“ im Januspark befindet sich im ältesten Juister Insulanerhaus, dem Haus Raß!

SAISON-AKTION im Lütje Teehuus

Eine Flasche „Lieblingswein“ 0,75 l

Gläser für alle, ein Korb mit knackfrischem Baguette, Butter, Oliven und einer Flasche Apollinaris Selection 0,5 l

29,50 €

SPASSMACHER

Wodka Feige	2 cl	3,50 €
Bommi Pflaume	2 cl	3,50 €
Bohntjesopp	2 cl	3,50 €
Rum mit Bunk	2 cl	3,30 €

SEKT & PROSECCO

Montinaro	0,1 l	6,50 €
Prosecco Spumante	0,75 l	29,80 €
Montinaro	0,75 l	29,80 €
Prosecco Spumante rosé		



CHAMPAGNER

Champagner Taittinger	0,75 l	75,00 €
-----------------------	--------	---------

WEISSWEINE

Riesling QbA, trocken Hessische Staatsweinkellerei Eberbach GmbH, Rheingau, Deutschland Das Bouquet dieses fruchtig-mineralischen Schoppen-Weins erinnert an Zitrusaromen, frische Äpfel, Pfirsiche und Maracuja.	Schoppen	0,2 l	5,50 €
	Flasche	1,0 l	26,00 €

Grauburgunder QbA, trocken Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland Direktes, intensives Aroma nach grünem, knackigem Obst. Williamsbirne, dezente Apfel und Mirabelle spürbar.	Schoppen	0,2 l	5,80 €
	Flasche	0,75 l	25,90 €

Weißburgunder QbA, trocken Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland Ein feiner Duft nach saftigen Äpfeln und frischen Pfirsichen, dezente Zitrusnoten aus dem Hintergrund guter Körper, ausgewogen und weich.	Schoppen	0,2 l	5,70 €
	Flasche	1,0 l	28,00 €

Prestige Lugana DOP Azienda Agricola Cà Maiol, Lombardei, Italien Ein Weißwein mit klarer Identität, der sich mit Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian präsentiert.	Schoppen	0,2 l	6,90 €
	Flasche	0,75 l	25,00 €

„Werkstoff“ QbA Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland Schönes Wechselspiel von Aromen – von hellen Blüten, über Kernobst und Feigen bis hin zu herben Kräutern. Spannendes Frucht-Säure-Spiel.	Schoppen	0,2 l	5,90 €
	Flasche	0,75 l	21,50 €

Weinschorle mit Grauburgunder	0,2 l	4,90 €
-------------------------------	-------	--------

Réserve Spéciale Chardonnay Gérard Bertrand, Südfrankreich, Frankreich Ein intensives, duftiges Bouquet von Äpfeln (Golden Delicious), Birnen, Nektarinen, etwas Banane, Zitrusfrüchten und getrockneten Kräutern vor nur hauchzarten Anklängen von Eichenholz.	Schoppen	0,2 l	5,70 €
	Flasche	0,75 l	21,00 €

ROSÉ & ROTWEINE

Doktorspiele QbA, trocken Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen Kühle Nase mit leicht roter Gartenfrucht, Granatapfel und etwas Orangeade. Klar und feinsaftig.	Schoppen	0,2 l	5,80 €
	Flasche	0,75 l	21,00 €

MasRabell Weingut Torres, DO Catalunya Die robinrote Farbe der Cuvée aus Garnacha u. Carinena ist ein markantes Zeichen. Vollmundig und kräftig, aber nicht schwer.	Schoppen	0,2 l	7,40 €
	Flasche	0,75 l	27,50 €

Farnese Primitivo IGT Farnese Vini, Apulien, Italien Beeindruckend würziger Duft. Am Gaumen satte Frucht von süßen, schwarzen Johannisbeeren und Süßkirsche. Rund und satt, fast üppig fett.	Schoppen	0,2 l	6,20 €
	Flasche	0,75 l	22,50 €

Montepulciano d'Abruzzo DOC Farnese Vini, Abruzzen, Italien Kräftige Aromen von wilden Beeren lässt sein intensiv-fruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen.	Schoppen	0,2 l	6,20 €
	Flasche	0,75 l	22,50 €

The Pavillion Shiraz - Cabernet Sauvignon Boschendal, Franschhoek, Südafrika The Pavillion Red besticht durch sein intensives Aroma von reifen roten Früchten und zarten Würznoten.	Schoppen	0,2 l	7,00 €
	Flasche	0,75 l	25,70 €

SUPP

Ostfriesische Nordseekrabbensuppe mit Granat und Speck	8,80 €
Deftige Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	6,80 €
Hühnerbrühe	4,90 €
Tomatensuppe	5,50 €



SALATE

Kleiner gemischter Salat	4,80 €
Großer Salatteller von Salaten der Saison und Baguette	9,40 €
Bauernsalat Salatteller mit Oliven, Feta-Käse, Zwiebeln, Paprika und Baguette	14,90 €
Knackfrische Blattsalate der Saison an Balsamico-Vinaigrette, Baguette	
dazu gebratene Lachsfiletstreifen	16,10 €
dazu gebratene Hähnchenbruststreifen	14,80 €
dazu Hummerkrabben	19,40 €
dazu frische Nordseekrabben	17,20 €

Bitte wählen Sie Ihr Dressing:
Kräuterdressing, Joghurd dressing, Cocktaildressing, Essig & Öl-Dressing

„OMA MIELES“ FISCHGERICHTE

Kräuterheringsfilets mit Backkartoffel und Sauerrahm	15,70 €
„Hamburger Backfisch“ dazu Kartoffelsalat, Gurkensalat	15,90 €
Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, Kartoffelsalat, Gurkensalat	16,60 €
Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit Spiegelei	18,90 €
Rührei mit Nordseekrabben dazu Salat und Baguette	18,90 €
Eingelegte Bratheringsfilets mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salatbeilage	15,10 €
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	15,50 €
Räucherlachs an hausgemachten Rösti mit Honig-Dill-Senf-Soße und Salatbeilage	15,40 €
Juister „Pannfisch“ in der Pfanne serviert, gebratenes Seelachsfilet mit Bratkartoffeln, einer Senfsoße überzogen, dazu Salat	18,80 €
Hummerkrabben in der Pfanne schwindelig gebratene Hummerkrabben, mariniert in Knoblauchbutter, dazu Baguette zum Dippen	
drei Stück	11,40 €
sechs Stück	19,60 €
Hausgemachter Heringsstipp mit pikanter Sahnesoße mit Gurken, Zwiebeln und Apfel, dazu Bratkartoffeln	14,90 €
Nordseekrabben „Natur“ „Satte“ Portion Nordseekrabben dazu eine pikante Cocktailssoße, Baguette und Butter	19,80 €
Kutterschollen-Filets „Finkenwerder Art“ mit Speckwürfeln, Butterkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat	18,80 €

Kutterschollen-Filets „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben, Butterkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat	19,90 €
---	---------

HERZHAFTES

Labskaus „Seemanns Art“ mit Spiegelei, dazu Matjes und Rote Beete	14,90 €
Sülze mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	15,60 €
Bauernomelett mit Salatbeilage	12,80 €
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites und Salat	19,90 €
„Seemannsbrot“ Matjesfilet auf Schwarzbrot, garniert mit Zwiebelringen und Salatbeilage	12,20 €
Matjes „Vege sack“ mit Speckbohnen und Butterkartoffeln	14,10 €
„Himmel und Erde“ Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Apfelkompott	13,90 €
Rumpsteak mit Pfeffersoße dazu Bratkartoffeln und Salat	21,80 €

FOR KINNERS

Strammer Max	7,30 €
„Bugs Bunny“ Zwei Reibekuchen mit Apfelkompott	4,90 €
„Kapitän Baloo“ Kleines Schnitzel mit buntem Gemüse und Pommes	8,10 €
„Daisy“ Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Apfelkompott	8,10 €
„Arielle“ Fischstäbchen mit Butterkartoffeln und Salatbeilage	7,10 €

VEGETARISCH & NUDELN

„Riesenrösti“ Knusprig gebratenes Kartoffelrösti, dazu Gemüse und Käse überbacken	9,40 €
---	--------

Spaghetti Bolognese	10,90 €
Spaghetti Aglio Ooglio mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni, gebratene Garnelen, Petersilie	15,90 €

DE PANNKOOK

Pfannkuchen „Vegetarisch“ mit Salatbeilage	8,60 €
Pfannkuchen mit Champignons und Sahnesoße, dazu eine Salatbeilage	9,50 €
Pfannkuchen mit Speck mit Salatbeilage	8,30 €
Pfannkuchen mit Apfelkompott	8,00 €
Pfannkuchen mit Kirschen	8,30 €
Vier Reibekuchen mit Apfelkompott	7,40 €

MILCHREIS & CO.

Milchreis mit Zimt und Zucker	6,50 €
Milchreis mit heißen Kirschen	7,80 €
Milchreis mit Früchten	7,80 €
Milchreis mit Roter Grütze	7,80 €
Rote Grütze mit Sahnehaube und Eiscreme oder Vanillesoße	7,50 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße mit Eiscreme und Vanillesoße	7,90 €
Kaiserschmarren mit Apfelkompott	7,90 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Extra-Karte!

Lütje Teehuus

Es wurde im Jahre 1802 gebaut und steht heute unter Denkmalschutz.



Fast 84 Jahre wohnte Willhelmine Marie Focken Raß, geborene Vißer (1846–1930) in diesem Haus.

Oma Raß hinterließ eine Tochter, Ehmine.

Sie ist noch heute jedem Juister unter dem Namen „Miele“ in guter Erinnerung. Wie ihre Mutter war auch sie im Sommer als Badefrau am Damenstrand beschäftigt.



„Miele“ (1885–1969) wohnte bis zu ihrem Tode im elterlichen Haus.

Ein Gast schrieb folgende Zeilen über sie:

„Liegt eine Insel, nordseeumbraust,
bleichblonde Locken, sturmwindzerzaust.
Lachender Himmel und Meer und Sand,
lachendes Mädchen im Töwerland.“

Ihre Feier auf Juist – alles, außer gewöhnlich!

Sie haben den Anlass, wir kümmern uns um den Rest. Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenjubiläum, Treffen mit Freunden, Gartenparty oder die kleine Feier im privaten Rahmen. Wir sorgen dafür, dass Ihr Event einzigartig und unvergesslich wird.



Event & Catering

Idee – Organisation – Durchführung. Alles aus einer Hand. Kompetent. Kreativ. Flexibel. Transparent. Und mit viel Liebe zum Detail.

Wir freuen uns auf Sie: Ihr Event & Catering Team · Axel Rippe

Tel. 0 49 35-91 43 56 · axelrippe@t-online.de · www.juist-gastronomie.de

Liebe Gäste!

Verantwortungsvolles, nachhaltiges Wirtschaften ist für uns selbstverständlich. Deshalb decken wir seit Januar 2010 unseren gesamten Strombedarf mit **Ökostrom von NaturWatt**. So fördern wir die regenerative Stromerzeugung und verbessern unsere Ökobilanz um jährlich 60 Tonnen CO₂ (270.000 kWh). NaturWatt-Strom stammt ausschließlich aus Wasser-, Wind- und Sonnenenergie. Weitere Informationen zu den Anlagen, aus denen der Ökostrom gewonnen wird, sowie das TÜV-Zertifikat finden Sie auf www.naturwatt.de/unser-strom.

Ihr Gastgeber Axel Rippe

Wir stehen unter Ökostrom.





Das „Lütje Teehuus“

G. Buskamp, ein Gast des Hauses schrieb diese Zeilen ...

Versteckt wohl hinter wilden Rosen,
ein rotes Schindeldach sich duckt.
Die Traufe morsch und grün von Moosen,
und aus den Fenstern Leere guckt.

So steht das Haus, seit langer Zeit
vergessen – vom Verfall bedroht.
Einst Heimstatt einer holden Maid,
die dort ein Leben lang gewohnt.

Ehmine Raß, so hieß das Mädchen,
vertraulich „Miele“ auch genannt.
Am Damenstrand war sie das Kätchen,
ein jeder Gast hat sie gekannt.

Heut' nun ist dieses Haus verwandelt,
und ist des Ortes schmucke Zier.
Was einst den Janusplatz verschandelt,
lockt nun den Gast zu Tee und Bier.

Das „Lütje Teehuus“, so sein Name,
hält mehr als es zunächst verspricht.
Einst Aschenputtel, doch jetzt Dame,
das Innenleben – ein Gedicht.

Es schmückt das Haus in neuer Art,
vor kurzem noch ein hohl' Gerippe,
ein junges Team, gekonnt und smart,
des Juister Jungen Axel Rippe.

Lütje Teehuus · Axel Rippe · Am Januspark · 26571 Juist
Telefon (0 49 35) 84 02 · www.juist-gastronomie.de