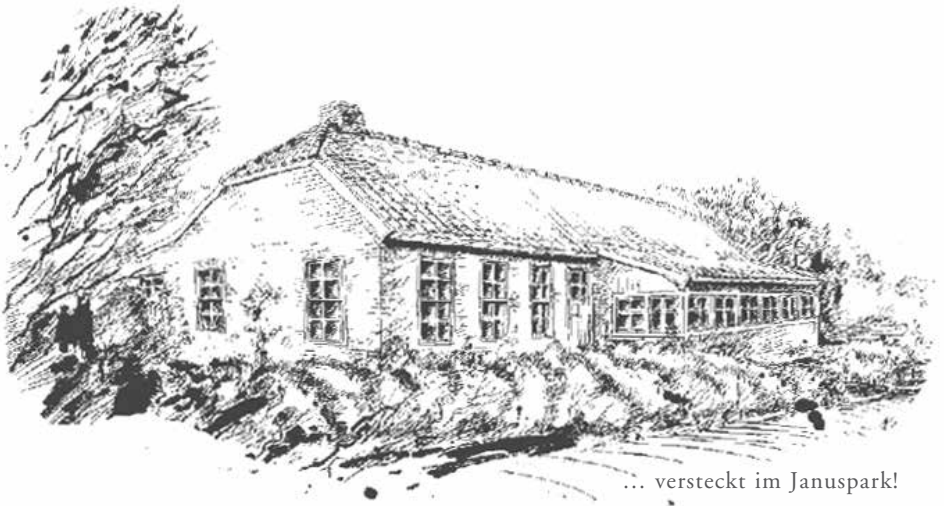


# Lütje Teehuus

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

T<sup>o</sup>erst 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 erst ab 10,00 EUR bei Oma Miele möglich!

---

## SCHWARZER TEE

Echter Ostfriesen Tee 6,30 €

Beste Assam-Tees prägen den vollaromatischen Geschmack dieser typischen Ostfriesenmischung

English Breakfast Tea 6,15 €

Ein Ceylon-Tee bester Qualität aus dem UVA-Hochlandgebiet

Darjeeling „second flush“ 6,60 €

Ein außergewöhnlicher Blatt-Tee für den anspruchsvollen Genießer von höchstem Aroma und exquisiter Qualität

**THIELE** TEE

## KRÄUTER-TEE

Rooibos-Tea 6,55 €

Original Volksgetränk vom Südafrikanischem Rooibos, weich und angenehm im Geschmack

Rooibos-Vanille-Tea 6,60 €

Feinster Rooibos-Tee aromatisiert mit erlesenem Vanille-Aroma

Grüner Rooibos mit Zitrone 6,60 €

Grüner Rooibos-Tee BIO aromatisiert mit Limonen

---

Unsere Tees sind von ganz erlesener Qualität, durch erfahrene Fachleute ausgesucht, 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“ 6,45 €

Feine Spitzentees aus Darjeeling und Ceylon mit edelstem, natürlichen Bergamottöl

Mangosonne 6,15 €

Schwarzer Tee aus China, Ceylon und Indien mit exotischer Aromatisierung, gemischt mit Hibiskus, Rosenblüten, Malvenblüten und Sonnenblumenblüten

Kajütenzauber 6,15 €

Mischung aus grünen und schwarzen Tees aus China, Indien und Japan. Aromatisiert, mit Zimtstücken, Cardamonschalen und Gewürznelken veredelt

Bourbon Vanille 6,15 €

Aromatisierte Schwarzteemischung feiner Sorten aus China, Ceylon und Indien, veredelt mit kostbaren Vanillestückchen

Erdbeergarten 6,15 €

Schwarzer Tee aus Indien, Ceylon und China, aromatisiert mit feinen Aromen

## TEE-MACHIATO

Chai Tee Latte 4,00 €

## GRÜNER TEE

Japan Sencha Extra Fine 6,35 €  
Eine hochwertige Grün-Tee-Spitzenqualität,  
leicht, duftig und mit viel Charakter



## FRÜCHTETEE

Rote Grütze 6,35 €  
Eine Mischung aus Hibiskusblüten,  
Holunderbeeren, Weinbeeren,  
Johannisbeeren und Aroma mit  
Rote-Grütze-Geschmack

Sanddorn 6,45 €  
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  
Brantwien

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

Eisbrecher 5,00 €  
Glühwein mit einem guten Schuss Rum

Heiße Zitrone 3,50 €  
mit frisch gepresster Zitrone

Heißer Amaretto 2cl 4,00 €  
mit Sahne

## SCHOKOLADEN

Unsere Schokoladen werden ausschließlich mit Milch angerührt.

Schokolade 2,90 €  
ohne Sahne

Schokolade 3,10 €  
mit Sahne

Kännchen Schokolade 4,30 €  
ohne Sahne

Kännchen Schokolade 4,70 €  
mit Sahne

Eisschokolade 5,50 €  
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	
Cappuccino	2,70 €	Latte Macchiato „Bianco“	3,80 €
mit Milch		mit weißer Schokolade	
Cappuccino	2,70 €	Latte Macchiato	3,30 €
mit Sahne		Heiße Milch	3,00 €
Latte Macchiato	5,90 €	mit Honig	
mit Baileys		Espresso Macchiato	2,70 €

---

Wir bieten alle Getränke auch mit folgenden Alternativen zur Milch an:

OAT ORGANIC  
Natürlich-milder Hafergeschmack

ALMOND  
Feiner, samtiger Mandelgeschmack

COCONUT  
Exotischer Geschmack mit einem Hauch von Kokosnuss

- 100% pflanzlich, vegan
- Ohne Gentechnik hergestellt
- Von Natur aus laktose- und kuhmilch-eiweißfrei, daher leicht bekömmlich
- Gute Calcium- und Vitaminquellen
- Frei von Farbstoffen und künstlichen Konservierungs- und Süßungsmitteln
- Ökologisch und Sozial Nachhaltig „ProTerra Certified“

Glas Milch	2,50 €
warm oder kalt	
Heiße Milch	4,90 €
mit Baileys	

## KAFFEE & MEER

Pharisäer	5,90 €
Ein heißer, starker Kaffee mit Rum und Sahne	
Irish Coffee	5,90 €
Ein heißer, starker Kaffee mit Irish Whisky und Sahne	
Kaffee mit Bailey's und Sahne	5,90 €
Kaffee mit Amaretto und Sahne	5,90 €

---



Kaffee wie Oma ihn trank 5,90 €  
Kaffeelikör Kahlúa mit Kaffee und Sahne

Teufelskaffee 6,50 €  
Ein diabolisches Getränk mit Cognac,  
Grand Marnier, heißem Kaffee und Sahne

Rüdesheimer Kaffee 5,90 €  
Ein heißer, starker Kaffee mit  
Weinbrand und Sahne

Holländischer Kaffee 5,90 €  
Ein nicht nur in Holland gern  
getrunkener Kaffee mit einem  
Schuss Eierlikör und Sahne

Schoko-Moc 4,35 €  
Kännchen  
Eine Komposition aus heißer  
Schokolade und starkem Kaffee

Black Forest Latte 5,90 €  
Eine Komposition aus heißem Kaffee,  
Schokolade, Kirschlikör und Sahnehaube

Vanille Chai Latte 4,80 €  
Heißer Chai Tee mit weißer Schokolade

Toffee Latte 5,10 €  
Weiße Vollmilchschokolade mit  
Caramelsoße einem starken Espresso  
und Sahnehaube

---

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	2,90 €
Orangensaft	0,20 l	2,90 €
Tomatensaft	0,20 l	2,90 €
Traubensaft	0,20 l	2,90 €
Sanddornsafte	0,20 l	2,90 €
Kirschsafte	0,20 l	2,90 €
Bananensaft	0,20 l	2,90 €
Rhabarbersafte	0,20 l	2,90 €
Maracujasaft	0,20 l	2,90 €
Alle Säfte als 0,4 l Schorle		5,30 €

## ERFRISCHUNGEN

Vöslauer „prickelnd“	0,25 l	2,90 €
Vöslauer „prickelnd“	0,75 l	6,90 €
Vöslauer „ohne“	0,25 l	2,90 €
Vöslauer „ohne“	0,75 l	6,90 €

Coca Cola		0,2 l	2,90 €
Coca Cola Light		0,2 l	2,90 €
Coca Cola Zero		0,2 l	2,90 €
Fanta Orange		0,2 l	2,90 €
Sprite		0,2 l	2,90 €
Mezzo Mix		0,2 l	2,90 €

Krombacher Fass Brause	0,33 l	3,40 €
in den Geschmacksrichtungen: Rhabarber, Maracuja, Zitronen, Holunder		

Schweppes Ginger Ale		0,2 l	3,10 €
Schweppes Bitter Lemon		0,2 l	3,10 €
Schweppes Tonic Water		0,2 l	3,10 €

## Zusatzstoffe & Allergene

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


Unser Weine enthalten Sulfite



## 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	5,80 €
Weizen Dunkel		0,5 l	5,80 €
Weizen Alkoholfrei		0,5 l	5,80 €

Krombacher ...			
Alkoholfrei		0,33 l	3,50 €

Vitalmalz		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 €
Ramazotti	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 Söpke	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 €
Ballantines	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 €

---

**W**ussten 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 0,75 l Flasche Vöslauer „prickelnd“ oder „ohne“ **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, trocken

Weingut Schloss Reinhartshausen,  
Rheingau, Deutschland

Saftig, frisch und mit einer animierenden Säure.  
Untermuert von mineralischen Akzenten und einem  
sortentypischem Aroma von reifen Äpfeln und  
Steinobst.

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 Qualitätswein, trocken

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen,  
Deutschland BIOWEIN

Kühle Nase mit frischen Kräutern, etwas Apfel, ein  
Hauch Eisbonbons und Keks. Klar und feinsaftig;  
animierende Frucht

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 €

Santa Digna Reserva Sauvignon Blanc

Miguel Torres, Valle Central, Chile

herbfrisch auch am Gaumen, saftige Frucht, lebhaft  
Säure und aromatische Frische sind perfekt  
ausbalanciert

Schoppen	0,2 l	5,90 €
Flasche	0,75 l	21,50 €

---

Weinschorle mit Grauburgunder	0,2 l	5,50 €
----------------------------------	-------	--------

---

Chardonnay Qualitätswein trocken

„Edition Johanna Lorenz“

Lorenz & Söhne, Nahe, Deutschland

Feuerstein mit etwas Rauch und frischem Speck in  
der Nase, gekochter Sellerie, frische Champignons,  
ein Hauch Brennessel und Sojasauce.

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, Granat-  
apfel 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 €

Lergemüller Merlot QbA, trocken

Weingut Lergemüller Pfalz, Deutschland

Stark gegrilltes Fleisch mit kaltem Rauch und etwas  
Paprika. Klar und saftig

Schoppen	0,2 l	5,60 €
Flasche	1,0 l	26,50 €

Banrock Station Shiraz

Banrock Station, South Australia,  
Australien <sup>c</sup> <sub>g</sub>

Am Gaumen sanft mit mittlerem bis vollem  
Körper, die üppigen süß gereiften Pflaumen- und  
Himbeeraromen des Bouquets verschmelzen mit  
würzigen Anklängen von frisch gemahlenem  
schwarzen Pfeffer, Anis und getrockneten Kräutern

Schoppen	0,2 l	7,00 €
Flasche	0,75 l	25,70 €

## SUPP

Ostfriesische Nordseekrabbensuppe <sup>c, d, e, i</sup> mit Granat und Speck	8,80 €
Deftige Kartoffelsuppe <sup>b, d, e</sup> mit Lachsstreifen	6,80 €
Hühnerbrühe <sup>e</sup>	4,90 €
Tomatensuppe <sup>e, i</sup>	5,50 €



## SALATE

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

Bitte wählen Sie Ihr Dressing:

Kräuterdressing <sup>d, e, l</sup>, Joghurt dressing <sup>d, e, l</sup>,  
Cocktaildressing <sup>d, e, l</sup>, Essig & Öl-Dressing <sup>d, e, l</sup>

## „OMA MIELES“ FISCHGERICHTE

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

Kutterschollen-Filets  
„Büsumer Art“<sup>b, c, i</sup> 19,90 €  
mit Nordseekrabben, Butterkartoffeln  
und einem kleinen gemischten Salat

## HERZHAFTES

Labskaus „Seemanns Art“<sup>a, b</sup> 15,90 €  
mit Spiegelei, dazu Matjes und Rote Beete

Sülze mit Bratkartoffeln<sup>a, c</sup> 15,60 €  
und Remouladensoße

Bauernomelett<sup>a</sup> 12,80 €  
mit Salatbeilage

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb<sup>a, i</sup> 19,90 €  
wahlweise mit Bratkartoffeln oder  
Pommes Frites und Salat

„Seemannsbrot“<sup>b, i</sup> 12,20 €  
Matjesfilet auf Schwarzbrot, garniert mit  
Zwiebelringen und Salatbeilage

Matjes „Vegesack“<sup>b</sup> 14,10 €  
mit Speckbohnen und Butterkartoffeln

„Himmel und Erde“<sup>a, d</sup> 13,90 €  
Nürnberger Rostbratwürstchen mit  
Kartoffelpüree und Apfelkompott

Rumpsteak mit Pfeffersoße<sup>d, e</sup> 22,80 €  
dazu Bratkartoffeln und Salat

Strammer Max<sup>a, i</sup> 7,30 €

## FOR KINNERS

„Bugs Bunny“<sup>a, i</sup> 8,90 €  
Schollenfilet mit Kartoffelpüree und  
buntem Gemüse

„Kapitän Baloo“<sup>a, d, i</sup> 8,10 €  
Kleines Schnitzel mit buntem Gemüse  
und Pommes

„Daisy“<sup>a, d, i</sup> 8,10 €  
Rostbratwürstchen mit Kartoffel-  
püree und Apfelkompott

„Arielle“<sup>a, b, d, i</sup> 7,10 €  
Fischstäbchen mit Butterkartoffeln und  
Salatbeilage

## VEGETARISCH & NUDELN

Grünes Curry mit  
Linsen-Basmatireis<sup>f, j, m</sup> 14,50 €  
Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Mais  
und gelben Linsen

Paprika-Kürbis-Topf 14,50 €  
verfeinert mit Kokosmilch und einer  
Prise Cayennepfeffer

Spaghetti Bolognese<sup>e, l</sup> 10,90 €

## DE PANNKOOK

Pfannkuchen „Vegetarisch“<sup>a, d, i</sup> 9,60 €  
mit Salatbeilage

Pfannkuchen mit Räucherlachs<sup>a, b, d, i</sup> 13,50 €  
auf Crème fraîche

Pfannkuchen mit Rahmspinat<sup>a, d, i</sup> 12,80 €  
und Käse überbacken

Pfannkuchen mit Speck<sup>a, d, i</sup> 9,30 €  
mit Salatbeilage

Pfannkuchen mit Apfelkompott<sup>a, d, i</sup> 8,00 €

Pfannkuchen mit Kirschen<sup>a, d, i</sup> 8,30 €

Vier Reibekuchen<sup>a, d, i</sup> 7,40 €  
mit Apfelkompott

## MILCHREIS & CO.

Milchreis mit Zimt und Zucker<sup>d</sup> 6,50 €

Milchreis mit heißen Kirschen<sup>d</sup> 7,80 €

Milchreis mit Früchten<sup>d</sup> 7,80 €

Milchreis mit Roter Grütze<sup>d</sup> 7,80 €

Rote Grütze<sup>d</sup> 8,50 €  
mit Sahnehaube und Eiscreme  
oder Vanillesoße

Apfelstrudel mit Vanillesoße<sup>a, d, i</sup> 8,50 €  
mit Eiscreme und Vanillesoße

Kaiserschmarren<sup>a, d, i</sup> 8,90 €  
mit Rosinen und Apfelkompott

# Lütje Teehuus

**E**s 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.“

---

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung. *Übrigens, diese Karte ist verkäuflich.*

## 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** Ei · **b** Fisch · **c** mit Krebstieren · **d** mit Milch · **e** mit Sellerie · **f** mit Sesam · **g** mit Schwefeldioxid und Sulfit · **h** mit Erdnüssen  
**i** mit glutenhaltigem Getreide · **j** mit Lupine · **k** mit Schalenfrüchten · **l** mit Senf · **m** mit Sojabohne · **n** mit Weichtieren

## 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](http://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 CO<sub>2</sub> (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](http://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](http://www.juist-gastronomie.de)