



[www.nobel-moordeich.de](http://www.nobel-moordeich.de)

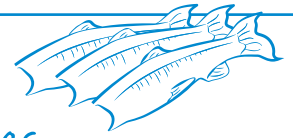
Nobel  
Moordeich

Speisen | Trinken | Feiern | seit 1869



Menükarte Sommer

# Juni



## Matjes

### Matjesfest: Matjesbufett

Unser Tipp

am Freitag, den 15. + 22.06.2018, 19.00 Uhr

Wir bieten Ihnen im Juni eine Besonderheit:

„Meisjes“-Matjes: jungfräulicher Hering aus dem Fass aus Scheveningen, Holland.

Diese Matjesqualität gibt es nur für kurze Zeit.

Auf verschiedene Arten zubereitet – inkl. einem Jubi oder Malteser –  
damit der Matjes „schwimmt“.

p. P. 21,50 €

### DER NEUE MATJES IST DA!

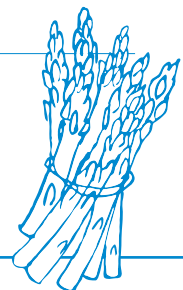
- 3 Matjesfilets mit grünen Bohnen, Speckstippe, Bratkartoffeln 16,50 €
- Würziger Snack zum Bier  
Matjes-Tatar von zwei Filets mit Speck und Gurken auf geröstetem Graubrot 13,50 €
- 3 Matjesfilets  
dazu Ofenkartoffeln gefüllt mit Bohnen und Tomaten, Apfel-Meerrettich-Dip 16,50 €
- 3 eingelegte Matjesfilets süß-sauer, dazu Röstkartoffeln 16,50 €
- 3 Matjesfilets „Hausfrauen Art“, Äpfel und Zwiebeln in Sahnesauce, Salzkartoffeln 16,50 €
- 3 Matjesfilets auf gebuttertem Schwarzbrot mit roten Zwiebelringen 12,50 €
- 3 Matjesfilets in Dill-Rotwein-Dressing, Schwarzbrot und Butter  
(dazu ein Glas Rotwein 0,1 Ltr. 3,00 €) 16,50 €
- „Moses“  
2 Matjesfilets mit Bohnen und Speckstippe, Salzkartoffeln 13,50 €
- Große Matjes-Platte für 2 Personen und mehr,  
mit 5 Filets pro Person, mit allem Drum und Dran p. P. 21,50 €

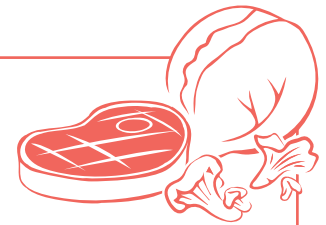
Für jedes weitere Matjesfilet berechnen wir 3,50 €

Noch bis zum 24.06.:

### Unsere Spargelgerichte

## spargel





### Salate

- Salat „Modern“, Blattsalate in Estragonessig und Sonnenblumenöl, mit Tomatenscheiben und Gurken, garniert mit Kürbiskernen 4,50 €
- Salat „Hiesig“, angemachte Salate von Brechbohne, Gurke, Karotte, Kopfsalat in Joghurt-Sahnetunke, Tomatenscheiben 5,00 €
- Salat „Farmer-Style“, Coleslow- und Couscous-Salat, Kopfsalat in Essig-/Öl-Dressing 5,00 €

### Steakspezialitäten vom Grill

- Schweinefiletpfännchen mit geschmorten Champignons, Rahmsauce, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln 18,50 €
- Rückensteak vom Oldenburger Schwein: Bio-Ware aus Großenkneten, Marktgemüse und einer Kartoffelbeilage\* nach Ihrer Wahl. (200 g) 19,50 €

Wir verwenden für unsere Steaks nur ausgesuchte, beste Fleischqualität vom Angus Rind! Bitte stellen Sie sich aus folgendem Angebot Ihr ganz persönliches Steakgericht zusammen. Alle Steaks werden mit Kräuterbutter, Baguette, einer Kartoffelbeilage\* Ihrer Wahl und einem kleinen Salat serviert. Bitte wählen Sie:

- Rumpsteak (180 g) 20,50 € (250 g) 28,50 €
- Filetsteak (180 g) 24,50 € (250 g) 34,50 €
- Ribeye (das mit dem „Fettauge“) Unser Tipp (200 g +) 19,50 €

- Chateau Briand für 2 Personen, ca. 450 g Filetsteak  
Das beste Stück vom argentinischem Angus Rind! Dazu Sauce Bearnaise, Gemüse der Saison, Grilltomate und einer Kartoffelbeilage\* nach Ihrer Wahl.

Für diese Spezialität müssen Sie etwas Zeit mitbringen – ca. 30 min Zubereitung.

p. P. 58,00 €

Wie dürfen wir Ihr Steak braten?

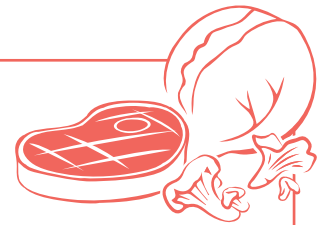
Rare = scharf angebraten, innen noch roh · Medium = innen ein herrlicher rosa Kern · Well done = durchgebraten, nicht mehr blutig

- Hähnchenbrustfilet 12,50 €

**Zusätzlich erhalten Sie im Juli und August zu jeder Steakbestellung eine Auswahl von Dips von herzhaft bis exotisch!**

\* Kartoffelbeilagen: Kartoffelrösti, Potato-Wedges (pikant), Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten

Pfeffersauce	2,50 €	Sauce Bernaise	3,50 €
Waldpilzsauce	3,50 €	Gebratene Zwiebeln	2,50 €
Champignons à la Crème	3,50 €	Mandelbrokkoli	3,50 €



### Ab Mitte Juli | Pfifferlingszeit

- PUR  
Portion Pfifferlinge (250 g) mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten 17,50 €
- Julius  
Salatvariation mit einem Ziegenkäsecroûton und glasierten Birnenspalten, frischen Pfifferlingen und 2 kleinen Röstis 17,50 €
- Italien  
Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten, auf weißen Bandnudeln serviert 21,50 €
- Bavaria  
Frische Pfifferlinge in Speck und Zwiebeln gebraten, mit Rahm verfeinert, dazu zwei Semmelknödel 21,50 €
- Moordeich  
Frische Pfifferlinge – dazu Rührei, Salzkartoffeln und Holländische Soße 19,50 €
- Argentinien  
Sommerlicher Salatkranz von Rauke und Feldsalat in Aceto Balsamico, mit gebratenen, blättrig geschnittenen Streifen vom Block-House-Rind, mit frischen Pfifferlingen, Baguette und Butter 24,50 €
- Cowboy  
Gegrilltes Rumpsteak (240g, medium gebraten), Kräuterbutter, Pfifferlinge, Bohnen, Grilltomate und Pommes Frites 34,00 €
- President  
Zartes Filetsteak (240g) vom argentinischen Angus Rind (Block-House-Qualität, medium gebraten), Pfifferlinge, Bohnen, Grilltomate und Pommes Frites, kleiner grüner Salat 39,00 €

Und wer keine Pfifferlinge mag...

- Salat „Lenz“  
Gebratenes Bio-Putenfleisch an Rapunzel- und Blattsalaten in Kräuter-Vinaigrette, Frischkäse und gebratenen Kartoffelecken 13,00 €

---

### Dessert

- Schokoladenmousse mit frischen Beerenfrüchten 7,50 €