

Landgasthof Fegetasch



seit 1923 im Familienbesitz
Familie Andresen

Unsere Mittagskarte

11:30 Uhr bis 13:30 Uhr

Osterdeich 63
25927 Neukirchen
04664 - 202
info@fegetasch.de

www.fegetasch.de
Facebook: @fegetasch
Instagram: @fegetasch

Unsere Empfehlung

„Hausgemachtes Wildgulasch“

Rosenkohl · Salzkartoffeln
gebratene Champignons

€ 17,90

Regional-Rustikal vom Rodenäser Biorind

„Friesen Osso buco“

Geschmorte Beinscheiben
Rahmweißkohl · Salzkartoffeln

€ 18,50

„Rindfleisch in Meerrettich“

Gekochte Rinderbrust
grüne Bohnen · Wurzelgemüse · Salzkartoffeln

€20,50



Unsere hausgemachten Suppen (0,3 l)

Tomatencremesuppe

„Helgoländer Art“

€ 5,50

Büsumer Krabbensuppe

Dillsahne

€ 7,90

Vorspeisen

„Fegetascher Krabbencocktail“

Baguette

(von April bis Oktober)

€ 10,90

Kleiner gemischter Salatteller

Blattsalate · Paprika · Gurke · Tomate

€ 4,50

Rustikale Gerichte

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Gartensalat

€ 4,90

mit gebratener Hähnchenbrust

€ 9,50

mit Räucherlachs

€ 13,20

Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt)

Bratkartoffeln

€ 12,50

„Strammer Max“

Schinkenbrot mit Spiegelei

€ 8,80

Unsere Salate

Großer bunter Salatteller

*Verschiedene Blattsalate · Gurke · Tomate · Paprika
herzhaftes Hausdressing
wahlweise mit...*

...Kochschinken · Käse

€ 11,80

... gebratene Hähnchenbrust

€ 11,80

*... geräucherter Lachs und Nordseekrabben
(April bis Oktober)*

€ 16,80

Vegetarische Vielfalt

Frische gebratene Champignons

Kräuterrührei · Knoblauchbaguette · Salat

€ 11,90

„Pasta Pfanne“

Linguine · Zucchini · Kirschtomate

Paprika · Parmesan · Salat

€ 11,90

Frischer Fisch

Frisches paniertes Seelachsfilet

in der Pfanne gebraten

Salzkartoffeln · Buttersauce · Salatteller

€ 16,50

Fangfrische Nordseescholle

in der Pfanne gebraten

Buttersauce · Salzkartoffeln · Salatteller

€ 21,90

„Büsumer Art“ mit Nordseekrabben

€ 25,50

Matjestopf „Hausfrauen Art“

3 Matjesfilets · Apfel-Zwiebelsauce · Bratkartoffeln

€ 11,90

3 Matjesfilets

grüne Bohnen · Speck · Salzkartoffeln

€ 11,90

„Kutterteller“

frische Nordseekrabben · Räucherlachs

Rührei · Bratkartoffeln · Salatteller

€ 20,50

„Halligbrot“

125g frische Nordseekrabben

Schwarzbrot · Spiegelei

€ 16,80

Unsere Schnitzelkarte

Champignonrahmschnitzel

Champignonrahmsauce · Bratkartoffeln · Salatteller

€ 14,90

„Zigeunerschnitzel“

hausgemachte Paprikasauce · Bratkartoffeln · Salatteller

€ 14,90

„Das Lieblingsschnitzel vom Chef“

gebratene Zwiebeln und Champignons

Pommes Frites · Salatteller

€ 14,90

Schweineschnitzel „Feinschmecker“

Zwiebeln · Tomaten · überbacken mit Käse

Bratkartoffeln · Salatteller

€ 14,90

2 panierte Hähnchenschnitzel

Broccoli · Champignons

Sauce Hollandaise · Kroketten

€ 16,50

Das beste vom Lamm

Lammrückenfilet (220 g)

mit frischen Kräutern gratiniert

Tomaten-Bohnen Gemüse · Rosmarinkartoffeln

€ 28,90

Steaks vom Schwein

„Holzfällersteak“

*pikant gewürztes Schweinerückensteak
Champignons · Wedges · Dip
Kräuterbutter · Salatteller*

€ 15,50

„Café de Paris“

*2 Schweinefiletsteaks · Gewürzkruste
Bratkartoffeln · Salatteller*

€ 17,50

„Fegetascher Filettopf“

*1 Schweinefiletsteak · 1 Rinderhüftsteak
Buntes Gemüse · gebratene Champignons
Sauce Hollandaise · Bratkartoffeln*

€ 18,50

Unsere Steaks vom Rind

(norddeutsche Färsen)

Rumpsteak (220 g)

*Zwiebeln · Kräuterbutter
Bratkartoffeln · Salatteller*

€ 23,80

„Pfeffersteak“

*Hüftsteak · Bunte Pfefferrahmsauce
Kroketten · Salatteller*

€ 21,80

„Herrensteak“

*Hüftsteak · Zwiebeln · Champignons
Kräuterbutter · Bratkartoffeln · Salatteller*

300 g - € 25,50

400 g - € 29,50

Süße Verführung

Eisbecher „Standard“

*3 Kugeln (Vanille, Erdbeere und Schokolade)
Sahnehaube*

€ 5,50

Eisbecher „Advokat“

*3 Kugeln Vanilleeis
Eierlikör · Schokoladensauce · Schokoladenraspel · Sahnehaube*

€ 6,50

„Eisiger Nusstraum

*3 Kugeln Walnusseis
Karamellsauce · Sahnehaube · Krokant*

€ 6,50

„Klassiker mit Pfiff“

*Eierlikör-Creme Brûlée
hausgemachtes Pralineneis*

€ 8,50

Hausgemachte Vanillecrêpes

Apfelkompott · Vanilleeis · Karamellsauce

€ 8,50

Biere vom Fass

Flensburger Pilsener	0,30l	€ 3,30
	0,40l	€ 3,90
Flensburger dunkel	0,30l	€ 3,30
	0,40l	€ 3,90
Alsterwasser	0,30l	€ 3,30
	0,40l	€ 3,90

Flaschenbiere

Flensburger Pilsener	0,33l	€ 3,30
Flensburger „frei“	0,33l	€ 3,30
Flensburger Malzbier	0,33l	€ 3,30
Erdinger Hefeweizen	0,5l	€ 4,50
Erdinger alkoholfrei	0,5l	€ 4,50

Spirituosen

		2 cl
Oldesloer Korn	32%	€ 1,70
Bommerlunder	38%	€ 2,10
Malteserkreuz Aquavit	40%	€ 2,60
Jubiläumsaquavit	42%	€ 2,30
Linie Aquavit	41,5%	€ 2,80
Hansen Rum	38%	€ 2,20
„De Martin“ Weinbrand (Schnaps Companie)	32%	€ 2,00
Asbach Uralt	38%	€ 2,60
Ballantine´s (Scotch)	40%	€ 2,80
Tullamore Drew (Irish Whisky)	40%	€ 2,80
Bacardi Rum	37,5%	€ 2,50
Krabbenschluck	32%	€ 2,00
Jägermeister	35%	€ 2,30
Underberg	44%	€ 3,00
Fernet Branca	42%	€ 2,60
Friesengeist	56%	€ 3,20
Grappa	40%	€ 2,50
Obstler	40%	€ 2,50
Ouzo	40%	€ 2,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,20
Kännchen Kaffee	€ 4,40
Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 2,20
Kännchen Kaffee koffeinfrei	€ 4,40
Glas Tee	€ 1,90
Kännchen Tee	€ 2,80
Tasse Schokolade mit Sahne	€ 2,50

Heiße Spezialitäten

„Tote Tante“	€ 5,60
Pharisäer	€ 5,60
Irish Coffee	€ 6,00
Teepunsch	€ 2,20
Grog vom Rotwein	€ 3,50
Grog vom Rum	€ 4,50
Eisbrecher	€ 4,00

Erfrischungsgetränke

	0,20l	0,40l
Coca Cola	€ 2,30	€ 3,60
Coca Cola light	€ 2,30	€ 3,60
Fanta	€ 2,30	€ 3,60
Sprite	€ 2,30	€ 3,60
Presta	€ 2,30	€ 3,60
Spezi	€ 2,30	€ 3,60
Apfelschorle	€ 2,30	€ 3,60
Orangensaft	€ 2,30	€ 3,60
Johannisbeersaft	€ 2,50	€ 3,80
Flasche Mineralwasser feinperlig still	0,25l	€ 2,30
Flasche Mineralwasser feinperlig still	0,70l	€ 4,80
Apfelsaft	0,20l	€ 2,30
Rhabarberschorle	0,33l	€ 3,10
Weinschorle	0,25l	€ 4,20

Aperitif / Prickelndes

<i>Sherry Sandeman halbtrocken</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Martini Bianco / extra dry</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Sekt Hausmarke halbtrocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,50</i>
	<i>0,75l</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Aperol Sprizz</i>		<i>€ 6,80</i>
<i>Hugo</i>		<i>€ 6,80</i>
<i>Hugo „alkoholfrei“</i>		<i>€ 4,60</i>
<i>Lillet Wildberry</i>		<i>€ 6,80</i>

Weisswein

<i>Grauburgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Weingut Winter - Rheinhessen</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 31,00</i>
<i>Qualitätswein - trocken</i>		
<i>feine gelbe Früchte in der Nase, am Gaumen geschmeidig.</i>		
<i>erfrischend und saftig zugleich</i>		
<i>Everybody´s Darling.</i>		
<i>Grauburgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Weingut Stefan Rinklin</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>trocken - Baden</i>	<i>1,00l</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>saftig und feinfruchtig mit Apfel, Pfirsich und Quitte</i>		
<i>Weißburgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Weingut Stefan Rinklin</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>trocken - Baden</i>	<i>1,00l</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>frisch mit den Aromen von grünen Äpfeln und Aprikose</i>		
<i>Riesling</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Weingut Johannes Ohlig</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>halbtrocken - Baden</i>	<i>1,00l</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>süffig und vollmundig mit anregenden Aromen</i>		
<i>tropischer Früchte</i>		

Chardonnay	0,25l	€ 6,00
Vanel - Aimery Cave du Sieur d'Arques	0,50l	€ 11,00
trocken - Pays d' Oc - Frankreich	1,00l	€ 20,00
<i>frisch mit den Aromen von grünen Äpfeln und Aprikose</i>		

Roséwein

Portugieser Weißherbst „Vinision“	0,25l	€ 5,50
lieblich - Pfalz	0,50l	€ 9,50
Weich und Rund mit den verführerisch frischen Aromen von Erdbeeren	1,00l	€ 17,50

Rotwein

Dornfelder	0,25l	€ 7,00
Weingut Lergenmüller	0,50l	€ 12,50
halbtrocken - Pfalz	1,00l	€ 22,00
<i>Der Klassiker - feine schwarze Früchte und Waldbeeren Samtig weich mit zurückhaltenden Tanninen</i>		

Spätburgunder	0,25l	€ 6,00
Winzergenossenschaft Bickensohl	0,50l	€ 11,00
halbtrocken- Baden	1,00l	€ 20,00
<i>Leuchtendes Rubinrot - klare Abendstimmung im Glas Harmonisch und kräftige Aromen von Süßkirschen und Waldbeeren</i>		

Merlot	0,25l	€ 6,00
Vanel - Aimery Cave du Sieur d'Arques	0,50l	€ 11,00
trocken - Pays d' Oc - Frankreich	1,00l	€ 20,00
<i>weich und vollmundig mit fruchtigen Aromen von Kirschen, Brombeeren, Backpflaumen, dazu süßliche Vanille Ein schmackhaftes Kraftpaket aus gutem Hause!</i>		