

# Aal & Krabbe

FISCHRESTAURANT, BRAUEREI UND BRENNEREI

## UNSERE TIDE-BIERE

### TIDE-Bio-Bier Pils - 4,8% Vol.

Unser Pils ist ein leichtes, süffiges und feinherbes Bier. Der Geruch erinnert an eine Kombination aus Hopfen, Karamell und Honig.

0,2l - 2,60 € | 0,3l - 3,30 € | 0,5l - 4,80 €

### TIDE-Bio-Bier Dunkel - 4,8% Vol.

Unser Dunkel ist ein feinherbes, malzbetontes Bier, welches geschmacklich mit seiner milden und feinblumigen Note besticht. Die ausgeprägten Röstmalzaromen stechen im Ausklang hervor.

0,2l - 2,60 € | 0,3l - 3,30 € | 0,5l - 4,80 €



### TIDE-Bio-Bier Lager - 4,8% Vol.

Unser Lager ist ein unfiltriertes Bier, welches durch seinen fruchtigen, feinherben und blumigen Geschmack überzeugt. Im Ausklang hinterlässt es ein hopfenbetontes Geschmackserlebnis.

0,2l - 2,60 € | 0,3l - 3,30 € | 0,5l - 4,80 €

### TIDE-Bio-Bier Weizen - 4,9% Vol.

Unser Weizen besitzt ein besonderes Aroma, welches an Bananen erinnert. Geschmacklich besticht es durch fruchtige, mildhopfige und malzbetonte Noten.

0,2l - 2,60 € | 0,3l - 3,30 € | 0,5l - 4,80 €

### TIDE Hopp - 4,8% Vol.

Unser Hopp vereint die Fruchtaromen eines Pale Ale mit unserem milden TIDE Lager. Das Ergebnis ist ein kaltgehopftes Pale Lager, das sich im Antrunk mit einer fruchtigen Frische aus Mango, Litschi und Mandarine präsentiert.

Flasche 0,33l - 3,60 €

Unsere Biere bekommen Sie auch einzeln oder in 3er- oder 4er-Kombinationen zum Mitnehmen

## TIDE-Gläser

Neben unseren Biergläsern bieten wir auch Gin- und Whiskygläser an.

Sprechen Sie uns doch einfach an oder sehen Sie in unserem Online-Shop nach.

[www.vareler.de](http://www.vareler.de)



## Unser Hotel

Genießen Sie ein paar erholsame Tage in unserem Hotel in der Nähe vom schönen Dangast.

Das Vareler Brauhaus-Hotel bietet Ihnen neben Zimmern mit Balkon oder Terrasse auch große, helle Ferienwohnungen an.

Hier können Sie sich richtig erholen.



Für mehr Flexibilität, können Sie unsere E-Bikes und Fahrräder nutzen, um die Umgebung zu erkunden.

**Öffnungszeiten**  
täglich ab 11:00Uhr

Tel.: 04451 3091 - [www.vareler-brauhaus.de](http://www.vareler-brauhaus.de) - [info@aalundkrabbe.de](mailto:info@aalundkrabbe.de)  
Fischrestaurant Aal & Krabbe Am Hafen 2a, 26316 Varel

## VORSPEISEN mit Baguettebrot

Aalrauchsuppe	6,90 €
Krabbensuppe	6,90 €
Tagessuppe	4,90 €
Kl. Beilagensalat 	4,50 €
Calamares mit Knoblauchdip	12,50 €
Vegane Garnelen (Sojabohnen) mit veganer Süß-Sauer-Soße 	13,50 €
Kl. Portion Krabben an Friesenbrot und Butter	10,90 €

## KALTE KÜCHE

Matjes mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln & Remouladensoße	13,50 €
FrISCHE Krabben mit Spiegelei, Friesenbrot & Remouladensoße	18,90 €
FrISCHE Krabben mit Bratkartoffeln und Rührei	18,90 €
Aal & Krabbe-Teller (Forelle, Aal, Krabben, Räucherlachs, Matjes & Matjessalat) dazu Bratkartoffeln/Friesenbrot & Remouladensoße	19,90 €
Küstenteller (Brathering, Matjes, Bismarckhering) Bratkartoffeln & Remouladensoße	13,50 €
Matjessalat nach „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	14,50 €
Salatteller mit Baguettebrot (Eisbergssalat, Tomate, Gurke, Mais, Möhren, Paprika & Dressing) 	8,90 €
+ gegrillte Putenstreifen	+ 7,50 €
+ gegrillte Lachsstreifen	+ 9,00 €
+ Krabben	+ 10,00 €

Salate mit Balsamico Essig, 1000 Island oder Essig-Öl-Dressing

## FISCHGERICHTE

Schollenfilet mit Salzkartoffeln & Remouladensoße	17,90 €
- „Finkenwerder Art“ mit Speck & Zwiebeln	18,90 €
- „Büsumer Art“ mit Krabben	22,00 €
Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln & Remouladensoße	17,90 €
Fischerteller (Rotbarsch, Lachs, Seelachs) mit Bratkartoffeln & Remoulade	15,50 €
Kapitänsteller (Rotbarsch, Lachs, Seelachs, Seehecht, Schollenfilet) an pikanter Krabbensoße mit Salzkartoffeln	22,00 €
Brataal mit Salzkartoffeln, Remoulade & Buttersoße	22,50 €
Kabeljau gedünstet mit Salzkartoffeln, Gemüse & Kräutersoße	18,90 €
Lachs gegrillt mit Salzkartoffeln an Dillsoße	18,50 €
Limandesfilet mit Salzkartoffeln, Remouladensoße & Buttersauce	18,90 €
Rotbarsch mit Pikanter Krabben Sauce überbacken an Salzkartoffeln	18,90 €
Seezunge mit Salzkartoffeln, Remoulade & Buttersauce	Tagespreis

## FLEISCHGERICHTE

Schweineschnitzel „Schweizer Art“ mit Ananas und Pommes	16,90 €
Sparerips (400g) mit Bratkartoffeln oder Pommes	16,90 €
Porterhouse Rumpsteak (250g) mit Knoblauchbaguette, Kräuterbutter & Bratkartoff.	25,50 €
Brauhaus-Kröstchen (Schnitzel auf Bratkartoffeln) mit Bacon, Zwiebeln & Spiegelei	16,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	14,90 €
Schnitzel mit Jäger- oder Currysauce und Pommes	16,90 €

# TÄGLICH BUFFET



### Aus dem Suppentopf:

Fischsuppe & Tagessuppe  
Brotecke mit Kräuterbutterdip

### Kaltes Fischbuffet:

Matjes, Bismarckhering, Bratling,  
Selbstgemachter Matjes- und  
Heringssalat, Antipastiauswahl

### Kalte Saucen/Dips:

Remouladensauce, Meerrettich,  
Knoblauchbombe, Ketchup,  
Mayonaise, Seealgensalat

### Salatbuffet:

Hausgemachte Salate, Essig-Öl,  
Balsamico, 1000 Island Dressing

### Fischbuffet:

Rotbarsch, Kabeljau, Schollenfilets,  
Steinbeißer, Garnelen,  
Tintenfischringe

### Fleischbuffet:

Sparerips, Schnitzel, Braten in Sauce,  
Hähnchendönerspieß, Wokgemüse:  
Beilagenbuffet: Bratkartoffeln,  
Salzkartoffeln, Reis, Vegane  
Gemüseschnitzel



Bei Fragen rundum Preis, Zeiten des  
Buffets und Allergien steht Ihnen unser  
Personal gerne zur Seite.

# HAFENBURGER

Surf'n'Turf (gebratenes Angusrind) mit Krabben	17,50 €
Lachs (Lachsfilet) mit Algensalat	16,50 €
Rind (gebratenes Angusrind) mit Bacon	14,90 €
Veggie-Burger (Gemüsebratling) 	12,90 €

Alle Burger werden in einem Burger-Brötchen mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln & Burgersoße serviert.  
Optional können für einen Aufpreis von 2,50 € Pommes dazugeordnet werden.

# BEILAGEN

Portion Pommes mit Saucen (Remoulade/ Knoblauchdip/ Ketchup/ Mayonaise) 	4,25 €
---	--------



# TIDE-DESTILLATE

TIDE Brand	40% Vol.	2cl	3,50 €
TIDE Oog (Bierbrand, fassgereift)	40% Vol.	2cl	3,50 €
TIDE Biergeist	52% Vol.	2cl	3,90 €
TIDE Gin	43% Vol.	2cl	3,50 €
TIDE Loop (Gin, fassgereift)	40% Vol.	2cl	3,50 €
TIDE Sanddorn	40% Vol.	2cl	3,50 €
TIDE Lemon-Gin	41% Vol.	2cl	3,50 €
TIDE Gin-Likör Himbeere	17% Vol.	2cl	3,50 €
TIDE Gin Likör Sanddorn	20% Vol.	2cl	3,50 €
TIDE Gin-Likör Holunderbeere	20% Vol.	2cl	3,50 €
TIDE Gin-Likör Holunderblüte	20% Vol.	2cl	3,50 €
TIDE Whisky	40% Vol.	2cl	4,50 €
Vareler Korn	35% Vol.	2cl	3,00 €

# ALKOHOLFREIE BIERE

Jever Fun	0,33l	3,50 €
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,50l	4,90 €

# SOFTGETRÄNKE

Afri Cola	0,33l	3,30 €
Afri Cola Light	0,33l	3,30 €
Bluna Orange	0,33l	3,30 €
Bluna Zitrone	0,33l	3,30 €
Bluna Orange-Cola	0,33l	3,30 €
Vitamalz	0,33l	3,50 €
Ginger Ale (Schweppes)	0,25l	3,00 €
Bitter Lemon (Schweppes)	0,20l	3,00 €
Tonic Water (Thomas Henry)	0,20l	3,00 €
Mineralwasser	0,20l	2,70 €
Mineralwasser	0,75l	5,90 €
Mineralwasser, still	0,25l	2,70 €
Mineralwasser, still	0,75l	5,90 €
Leitungswasser	0,25l	0,90 €

# SÄFTE & SCHORLEN

Apfelsaft	0,20l	2,60 €
Apfelschorle	0,30l	3,30 €
Apfelschorle	0,50l	5,00 €
Orangensaft	0,20l	2,60 €
Traubensaft	0,20l	2,80 €
Traubenschorle	0,30l	3,30 €
Kirschnektar	0,20l	2,80 €
Kirschschorle	0,30l	3,30 €
Bananennektar	0,20l	2,80 €
Kirsch-Banane	0,30l	3,80 €
Kirsch-Banane	0,50l	5,00 €
Fritz Rhababerschorle	0,33l	3,80 €
Fritz Apfel-Kirsch-Holunderschorle	0,33l	3,80 €

## APERITIF

Campari Orang	25% Vol.	0,10l	4,10 €
Aperol Spritz	15% Vol.	0,20l	6,10 €
Piccolo Sekt	10,5% Vol.	0,20l	5,40 €

## LONGDRINKS & COCKTAILS

TIDE Bio-Bier-Cocktail	0,30l	4,90 €
TIDE Gin-Tonic (4cl Gin)		7,90 €

## SONSTIGES

Absolut Wodka	40% Vol.	2cl	3,80 €
Jägermeister	35% Vol.	2cl	3,80 €
Williamsbime	40% Vol.	2cl	3,90 €
Grog (mit 4cl Rum)			5,20 €
Glühwein			4,10 €

## KAFFEE

Tasse Kaffee Crème	2,50 €
Becher Kaffee Crème	3,50 €
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	2,60 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Cappuccino	3,10 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,70 €
Schokolade	4,10 €
+ Sahne	4,50 €

## TEE

Glas Schwarzer Tee	2,90 €
Glas Grüner Tee	2,90 €
Glas Pfefferminztee	2,90 €
Glas Früchtetee	2,90 €
Glas Rooibos Tee	2,90 €
Glas Chai Tee mit Honig	3,50 €
Kännchen Friesentee auf Stövchen	5,10 €

# WEINE

## WEISSWEINE

### ST. ROCHUSKAPELLE

Müller-Thurgau, Kabinett: fruchtig, angenehme Süße, leichtes und blumiges Aroma

Erzeuger: Weingut Bungert-Mauer, Rheinhessen

9,5 % Vol. lieblich 0,2 l 5,90 €

### OCKENHEIMER HOCKENMÜHLE

Grauer Burgunder, Qualitätswein: bekömmliche Säure, passend zu gedünstem Fisch und Salatvariationen

Erzeuger: Weingut Bungert-Mauer, Rheinhessen

13 % Vol. trocken 0,2 l 6,10 €

### OCKENHEIMER ST. JACOBSBERG

Scheurebe Kabinett, Prädikatswein: körperreich, angenehm buktettbetont, erinnert an Schwarze Johannisbeere

Erzeuger: Weingut Bungert-Mauer, Rheinhessen

12 % Vol. halbtrocken 0,2 l 5,90 €

### SALWEY

Weißburgunder Qualitätswein: leichter, frischer, an Zitrusfrüchte erinnernder Geschmack, angenehme Nachhaltigkeit

Erzeuger: Weingut Salwey, Baden

12 % Vol. trocken 0,2 l 5,90 €

## ROTWEINE

### DORNFELDER

Qualitätswein: kräftig, schwarz-rote Farbausprägung, typisches Sauerkirscharoma, moderate Säureausprägung

Erzeuger: Weingut Bungert-Mauer, Rheinhessen

13 % Vol. trocken 0,2 l 5,90 €

### BLAUER SPÄTBURGUNDER

Qualitätswein: Waldbeerduft, frisch und fruchtig, passend zu Fischgerichten

Erzeuger: Weingut Bungert-Mauer, Rheinhessen

13,5 % Vol. trocken 0,2 l 5,90 €

### RUPPERTSBERGER

Qualitätswein: vollmundig, körperreich, feiner Geschmack nach Pflaume, holzfassgereift

Erzeuger: Ruppertsberger Winzerverein, Pfalz

11 % Vol. mild 0,2 l 5,90 €

## ROSÉ

### BLAUER SPÄTBURGUNDER ROSÉ

Qualitätswein: Brombeere, Süßkirsche, frisch und spritzig, passend zu Fisch- und Fleischgerichten

Erzeuger: Weingut Bungert-Mauer, Rheinhessen

12 % Vol. trocken 0,2 l 5,90 €

Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Personal.

Vegetarisch 