



TREIBHOLZ
Kolbs Meerblick-Gastro

Das 53°Hotel ist nicht nur ein besonderes Hotel, mit einem besonderen Restaurant...
Es ist ein Ort, an dem herzerfrischender Genuss auf leidenschaftliche Gastlichkeit trifft.

Im Herzen des schönen Ammerlands – direkt am Bad Zwischenahner Meer.

Betreten Sie unser Haus und Sie sind verliebt.....

„Das 53 Grad Hotel“ ist das jüngste Hotel der Kolb-Group, die ihren Ursprung auf der
ostfriesischen Insel Langeoog hat.

Mit ihrem malerischen Hotel am Nordufer des Bad Zwischenahner Meers
verfolgen wir ein einzigartiges, spannendes, maritimes Hotelkonzept.

In unserem wunderschönen Restaurant und der großen Außenterrasse mit Meerblick
bieten wir unseren Gästen mit dem A`la Carte Geschäft eine moderne Speisekarte
in unverwechselbarer Atmosphäre für den Standort Bad Zwischenahn.

Aus Überzeugung und Liebe zum Detail bieten wir ein Ambiente im Vintage-Style
sowie sorglose Gemütlichkeit.

Wir vom 53° Team begleiten Sie gerne dabei,
lassen Sie sich von uns mitreißen

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbis-Quiche an wildem Salat

7,60 €

Herbstlich wilder Salat mit Gurke, Tomate, Möhre

mit Bratapfel-Dressing

Joghurt-Orangendressing

oder Balsamico-Vinaigrette

5,90 €

*+ Hähnchen 3,90 €

*+Räucherlachs 4,90 €

*+Nordseekrabben 5,90 €

Ender Matjes „Hausfrauen“

an mariniertem Blattsalat

und Petersilienkartoffeln

15,80 €

Nordseekrabben mit Schnittlauch

auf gebuttertem Pumpernickel und Salat

16,90 €

*+ Spiegelei 1,50 €

Suppe

Kürbis- Apfelschaumsüppchen

mit gegrillter Einlage

Walnuss-Crunch und frittiertes Petersilie

6,40 €

* * *

Himmlisches Kartoffel-Wirsingsüppchen

mit Croutons

7,60 €

* * *

Jan`s Nordseekrabbensüppchen

mit Schnittlauch

9,50 €

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Zwiebel, Speck

8,90 €

* * *

Flammkuchen mit Ziegenkäse,

Kirschtomaten und karamelliertem Walnuss-Crunch

12,90 €

* * *

Flammkuchen mit Nordseekrabben,

Zwiebeln, Kirchtomate und Spinat

16,50 €

Fleisch

Hausgemachte Roulade vom Rind
an Bratenjus mit buntem Rosenkohragout
und Kartoffel-Kräuterklößen
mit knuspriger Edelpfefferhaube

16,50 €

* * *

Rinderfilet ca. 200g
mit Röstzwiebeln, Pilzen
und hausgemachten
Kartoffelpüree

28,90 €

* * *

Gebackene Maishähnchenbrust
aus dem Ofen
mit Kürbis-Risotto und Spinat

17,90 €

* * *

Himmlischer Schweinebraten
mit Senfkruste, Bratenjus,
Apfel-Rotkohl und Petersilienkartoffeln

18,90 €

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Zitronensoße,

Kürbis Risotto und Blattspinat

16,90 €

* * *

Lachsfilet auf der Haut gebraten

dazu Meerrettich-Kräutersoße

mit geschwenkten Dillkartoffeln

und Blattspinat

17,40 €

* * * *

Gegrilltes Kabeljaufilet

mit Zitronenbutter,

Birne-Rosenkohlgemüse

und Kartoffelpüree

19,50 €

Pasta

Linguini

mit hausgemachtem

Basilikum Pesto und Parmesan

13,90 €

+ 5 Ganelen 5,20 €+

Cremige Lasagne

mit Rindfleisch an Salat

15,90 €

Vegetarisch

Folienkartoffel

mit Kürbis, Apfel, Zwiebel und Petersilie,

dazu hausgemachte

Sour Creme mit Schnittlauch

9,90 €

Folienkartoffel mit Pilzen,

Spinat und Camembert gebacken,

dazu hausgemachte

Sour Creme und Schnittlauch

10,90 €

Dessert

Crème Brûlée
mit feiner Tonkabohnen-Note
und Orange

6,80 €

* * *

Schokoküchlein mit flüssigem Herz
mit Cranberry- Vanillespiegel

7,40 €

* * *

Alex` s Mousse
BLACK & WHITE
an zweierlei Schokocreème,
marinierten Beeren und Crumble

8,20 €

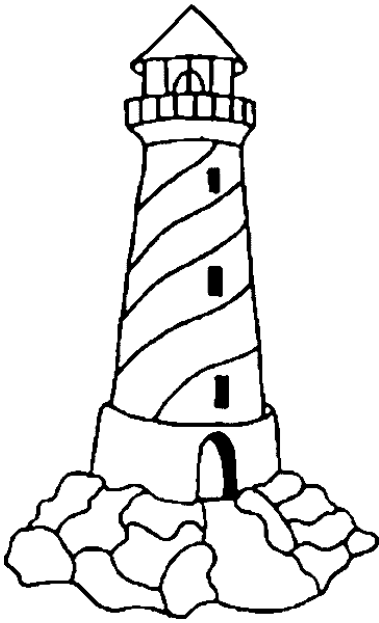
* * *

Käse- Teller 53°
mit Feigensenf, hausgemachten
Chutney, Trauben, Nuss-Crunch

11,40 €

Quietsche-Enten

Unsere Kinderkarte



Spaghetti
in Tomatensauce

8,50 €



3 kleine Bratwürstchen
auf Karotten mit Drillinge

9,80 €

Fünf Fischstäbchen
mit Erbsen und Pommes

10,90 €

