

Hubertusklause & Nordseehotel Freese

Restaurants

Ankommen, wohlfühlen, entspannen. Das wünschen wir uns für unsere Gäste. Unsere Küche basiert auf Nachhaltigkeit, vielen regionalen Produkten, Natürlichem und Frischem in bester Qualität und Zubereitung.

Tradition und Moderne verbinden, dies ist die Aufgabe, die sich unser Team gestellt hat.

Küchenchef Lars Volbrecht und sein Team, sowie Restaurantleiterin Chrissy Siebdrath und Ihr Team sind Ihre Ansprechpartner für entspannten Genuss in unseren Restaurants.

Öffnungszeiten

Morgens Nordseehotel	07.30 h – 10.30 h	Frühstück
(auch für Gäste, welche nicht im Nordseehotel nächtigen)		
Mittags Nordseehotel	12.00 h – 14.00 h	warme Küche
Nachmittags Nordseehotel	14.00 h – 17.30 h	Kaffee, Kuchen, Waffeln
Abends Hubertusklause	17.30 h – 21.00 h	warme Küche
Abends Nordseehotel	17.30 h – 21.00 h	warme Küche
Täglich Hotelbar Nordseehotel	11.00 h – mind. 23.00 h	Getränke, Snacks

Hubertusklausur Suppen

Deichkäs-Lauchsuppe

Pumpernickel | Estragon Öl | Deichkäse vom Hofladen in Pilsun

€ 7,90

Rinderkraftbrühe

Hausgemachte Frühlingsrollen | produziert im Hause | Salzwiesenrind

€ 8,50

ostfriesische Krabbensuppe

Kokos | Thai-Curry | frische Nordseekrabben

€ 9,70

Hubertusklausur Starters

Matjestatar

Frischer Emdener Matjes | gebuttertes Schwarzbrot

€ 14,70

Carpaccio von der bunten Beete

Auricher Hirtenkäse | hausgeräucherte Forelle | Beete aus Niedersachsen

€ 13,90

Salat von der Zuckerschote

Frische Minze | Limetten-Buttermilch

€ 12,90

grüner Papaya-Salat

Rinderstreifen vom Salzwiesen-Rind | Koriander | Papaya

€ 14,70

Hubertusklausur Menü

Menü in 3-Gängen

€ 36,00

Krabbensalat

frische Nordsee-Krabben | Gurke | Radieschen

Steinbutt

frischer Nordsee-Steinbutt | Speck | rote Zwiebel | gegrillter deutscher Spargel

Erdbeere

frische deutsche Erdbeeren | Rhabarber | Joghurt

Wir wollen Gäste mit unserer Arbeit glücklich machen, mit diesem Motto hat unser Küchenchef, Lars Volbrecht, dieses Menü zusammengestellt. Die Botschaft, die hinter diesem Menü steckt, ist gute Küche für jedermann, nachhaltig, geschmackvoll und bezahlbar.

Hubertusklausur Salate

kleiner Salatteller

frischer Salat der Saison | hausgemachtes Dressing nach Wahl

€ 8,50

großer Salatteller

frischer Salat der Saison | hausgemachtes Dressing nach Wahl

€ 11,20

großer Salatteller mit Streifen von der Maishähnchenbrust

frischer Salat der Saison | hausgemachtes Dressing nach Wahl | Streifen von der Maishähnchenbrust

€ 16,60

großer Salatteller mit Streifen von hausgeräucheter Forelle

frischer Salat der Saison | hausgemachtes Dressing nach Wahl | hausgeräucherte Forelle aus Forellenteichen rund um Norden

€ 17,10

großer Salatteller mit Rinderstreifen

frischer Salat der Saison | hausgemachtes Dressing nach Wahl | Streifen vom Salzwiesen-Rind

€ 17,10

- wählen Sie ausfolgenden hausgemachten Dressings:
Apel-Honig-Chili-Dressing | italienisches Dressing mit feinen Kräutern | Joghurt-Dressing | Dressing des Tages
- zu unseren Salaten servieren wir je nach Verfügbarkeit
Roggen-Vollkornbrot | frisches Steinofenbaguette | französisches Baguette | Mini-Brötchen

In eigener Sache:

Unser Küchenteam verwendet für unsere Salate ausschließlich frische Ware aus den niedersächsischen Anbaugebieten rund um Vechta und Hannover.

Hubertusklausur saisonal

Salat vom weißen und grünen Spargel

weißer und grüner Spargel | Kirschtomaten | Estragon | Papaya

€ 18,90

Spargelsuppe

Hausgemachte Spargelsuppe

€ 7,90

Spargelsuppe mit Tatar vom geräucherten Lachs

Hausgemachte Spargelsuppe | geräucherter Lachs

€ 11,40

Taglierini Negri

Ragout vom weißen und grünen Spargel | Walnüsse | schwarze Tagliarini

€ 23,90

300 gr. frischer deutscher Spargel

€ 20,50

Beilagen zum Spargel

Petersilien-Butterkartoffel	€ 4,10
Norderneyer Schinken	€ 5,20
gekochter Schinken	€ 4,70
Räucherlachs aus dem eigenen Rauch	€ 6,70
kleines Wiener Schnitzel aus der Oberschale des Deichkalbs	€ 11,00
Rinderfilet vom Salzwiesenrind	€ 13,00
Gebratenes Zanderfilet	€ 13,00

Saucen

im Preis des Gerichts enthalten

zerlassene Butter
Sauce Hollandaise

In eigener Sache: für unsere Spargelgerichte verwenden wir ausschließlich deutschen Spargel aus der Region Burgdorf, Nienburg, Braunschweig und Gifhorn.

Hubertusklausur klassisch

Emder Matjes

Filet vom frischen Emden Matjes | Hausfrauen Art | Bratkartoffeln | kleiner Salat

€ 19,90

Brathering

klassisch | eingelegte Zwiebel | Bratkartoffeln | kleiner Salat

€ 19,90

Krabbenbrot

frische Nordsee-Krabben | Pumpernickel | Spiegelei | kleiner Salat

€ 23,90

Hubertusklausur Highlights

Juister Pannfisch

Seelachs | Rotbarsch | Kabeljau | hausgemachte kräftige Pommery-Senfsauce | Bratkartoffeln

€ 22,90

Currywurst Nordseehotel mit Champagner

1 Glas Champagner | frische und eigens für uns vom Schlachter in Norden hergestellte Curry-Wurst | frische Steakhouse-Pommes | kleiner Salat von frischen Salaten der Saison

€ 17,80

das „dickste“ Kotelett von Juist | Sous Vide (6 Stunden / 54 Grad Celsius)

Kotelett vom Norder Landschwein (ca. 450 gr. brutto) | hausgemachte Cognac-Pfeffer-Rahm-Sauce | geschmorte Zwiebel | junge Kartoffel

€ 22,90

Kalbsleber

Leber vom Salzwiesen-Kalb | Apfel | Zwiebel | hausgemachtes Kartoffelpüree

€ 25,90

800° Celsius sind so heiß! Don't call it Grill! Die Hitze macht den Unterschied! Erstklassiges Fleisch – erstklassige Zubereitung!
Für Fleisch-Fans!

Hubertusklausur Beefer Fleisch

Rinderfilet

ca. 250 gr. brutto | Salzwiesen-Rind
€ 25,90

Entrecote

ca. 300 gr. brutto | Salzwiesen-Rind
€ 23,90

Onglet

ca. 250 gr. brutto | Salzwiesen- Kalb
€ 22,90

Maishähnchenbrust

ca. 200 gr. brutto | Freiland Maishähnchen aus dem Raum Hannover
€ 19,90

Lamm-Rack

ca. 400 gr. brutto | Rack im Ganzen | vom Deichlamm
€ 22,90

Beilagen zum Beefer-Gericht

pro Beilage € 3,90

Tomatensalat | kleiner Salat von frischen Salaten der Saison | Gurken-Salat
Grillgemüse | Pak-Choi | frisches Gemüse der Saison | gratinierter Rahm-Spinat
frische Steakhouse-Pommes | Süßkartoffel-Pommes | Rosmarin-Kartoffel | Petersilien-Butterkartoffeln |
Folienkartoffel mit Kräuterquark

Saucen / Chutneys / Butter

im Preis des Gerichts enthalten

Cognac-Pfeffer-Sauce | Sauce Bernaise | Chimichurri | Sanddorn-Chili-Chutney | Kräuterbutter

Hubertusklausur Beefeater Burger

Fischburger

Gebratenes Zanderfilet vom Zander | Brioche Bun | Sanddorn-Chili-Chutney | Rucola | Süßkartoffel-Pommes

€ 24,90

Angus Burger

Angus-Rind-Patty vom Angus-Rind aus Bayern | Brioche Bun | Deichkäse | Portwein-Zwiebel | frische Steakhouse-Pommes

€ 25,90

Hubertusklausur Fleisch

Cordon Bleu

Oberschale vom Norder Landschwein | Petersilien-Butterkartoffeln | kleiner Salat von frischen Salaten der Saison

€ 25,90

Wiener Schnitzel

Oberschale vom Kalb | Ingwer-Rahm-Karotten | hausgemachtem Kartoffelpüree

€ 30,90

Sauerbraten von der Ochsenbacke | Sous-Vide

Sauerbraten von der Ochsenbacke (Sous-Vide) | gebratener Pak-Choi | getrüffeltes Sellerie-Püree | hausgemachte Mandel-Kroketten

€ 28,90

In eigener Sache: unser regionaler Metzger und Schlachter Enno Appelhagen aus Norden kauft unseren Fleischbedarf ausschließlich regional in der Gegend um Norden ein und produziert in eigener Schlachtereie

Hubertusklausur Fisch

pochierter Kabeljau

Kabeljau | Mai-Rübchen | Radieschen | Wasabi-Kartoffelpüree

€ 26,90

bardiertes Zanderfilet

Zanderfilet | Birne | Balsamico-Linsen-Gemüse

€ 25,90

gebratenes Knurrhahnfilet

Knurrhahn | Ragout von weißem und grünem Spargel | Walnüsse | schwarze Tagliarini

€ 24,90

Fischgrillteller

Zander | Knurrhahn | Wolfsbarsch | Grillgemüse | Rosmarin-Kartoffeln

€ 28,90

Scholle (als Filet oder Ganz) Büsumer Art

Frische Nordseescholle aus deutschen Küstengebieten | Krabbenfleisch

€ 28,90

Scholle (als Filet oder Ganz) Finkenwerder Art

Frische Nordseescholle aus deutschen Küstengebieten | Speck-Dip

€ 28,90

Scholle (als Filet oder Ganz) natur

Frische Nordseescholle aus deutschen Küstengebieten

€ 25,90

Beilagen zur Scholle

Bitte wählen Sie zwei Beilagen (im Preis der Schollengerichte inkludiert)

Frisches Gemüse der Saison | kleiner Salat von frischen Salaten der Saison
Petersilien-Butterkartoffel | Bratkartoffel

Hubertusklausur vegan - vegetarisch

Gnocchi | vegan

Gnocchi | frisches hausgemachtes Bärlauch-Pesto | Walnüsse

€ 21,90

schwarze Tagliarini | vegetarisch

schwarze Tagliarini | Ragout vom weißen und grünen Spargel | Birne

€ 23,90

gebackener Blumenkohl | vegetarisch

gebackener Blumenkohl | getrüffelter Sellerie-Püree | Buttermilch | Granat-Apfelkerne

€ 22,90

Burger | vegan

Tofu-Patty | veganer Weizen-Bun | Papaya | eingelegter Ingwer | frische Steakhouse-Pommes | kleiner Salat vom frischen Salat der Saison

€ 23,90

Hubertusklausur für die Kleinen

Nürnberger

echte Nürnberger Rostbratwürstchen | Rahmkarotten | hausgemachter Kartoffelpüree

€ 14,90

Spaghetti

Spaghetti | hausgemachte Tomaten-Sauce

€ 12,50

Wiener Schnitzel

Kleines Schnitzel aus der Oberschale des Deichkalbs | frische Steakhouse-Pommes | Ketchup | Mayonnaise

€ 16,20

Hubertusklausur Dessert

Friesen Tiramisu

Klassisches Tiramisu | Pflaumenmus

€ 8,90

Espresso Datteln

Datteln | Joghurt | Pistazien-Eis

€ 7,90

Rote Grütze

rote Grütze | Vanille-Eis | Sahne

€ 8,70

Hubertusklausur Eis

Eierlikör-Becher

Vanille-Eis | Eierlikör | Schokoraspeln | Sahne

€ 7,90

Schweden-Becher

Vanille-Eis | Apfelmus | Sahne | Eierlikör

€ 7,70

Herren-Becher

Vanille-Eis | Schokoladen-Eis | Amarena-Kirschen | Weinbrand | Schokoraspeln | Sahne

€ 7,90

Eisbecher nach Wahl

1 Kugel Eis € 2,70 | jede weitere Kugel € 1,10 | Sahne € 0,60

Micky-Maus

Eis | Sahne | Früchte | Erdbeer-Sauce | Streusel | Smarties

€ 5,80

Pizza

Vanille-Eis | Erdbeer-Eis | Sahne | Waffeln | Streusel | Smarties

€ 5,80

Hubertusklausur Bewertungen

Bitte bewerten Sie uns auf Tripadvisor und Google. Einfach den folgenden QR-Code scannen



Wir hinterfragen uns täglich kritisch. Ihre positive, aber auch eine evtl. negative Kritik helfen uns, uns und unsere Leistungen zu optimieren. Vielen Dank für Ihre Bewertung!

Hubertusklausur Allergenverzeichnis

Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen sind wir verpflichtet darauf hinzuweisen, dass in unseren Speisen und Produkten Allergene verwendet werden. Für detaillierte Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



Eier | alle Eissorten



Erdnüsse | Erdnusserzeugnisse | alle Erdnusssorten



Fisch | Fischerzeugnisse | alle Fischarten | Anchovis | Kaviar



Milch | Milchprodukte



glutenhaltige Getreide | Getreideerzeugnisse | Weizen | Hartweizen | Roggen | Gerste | Hafer



Schalenfrüchte (Nüsse) | Erzeugnisse aus Schalenfrüchten | Mandeln | Haselnüsse | Walnüsse | Pistazien | Cashewkerne



Krebstiere | Krebstiererzeugnisse | Krebs | Shrimps | Garnelen | Hummer | Scampi



Schwefeldioxide | Sulfate | E220 – E228 | Trockenobst | Tomatenpüree | Wein



Lupine | Lupinerzeugnisse | Lupinenmehl | Lupinenkonzentrat | Lupinenprotein



Sellerie | Sellerieerzeugnisse | Bleichsellerie | Knollensellerie | Staudensellerie



Senf | Senferzeugnisse | Senfsprossen | Senfpulver | Senfkörner



Sesam | Sesamerzeugnisse | Sesamöl | Sesammehl | Sesamsamen



Soja | Sojaerzeugnisse | alle Soja-Sorten | Sojabohnen