



Hotel • Restaurant Torfkrug



Hauptstr. 174 - Wiesmoor - Tel. 04944 1096 + 1097

Herzlich willkommen im „Torfkrug“!

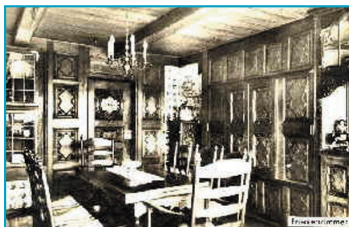
Das Hotel Restaurant Torfkrug bietet Platz für große und kleine Gesellschaften bis zu 200 Personen. Das **Friesenrestaurant** mit der 400 Jahre alten **Friesenstube**, die kleine Bierstube „**de Piütt**“, sowie der **Ball- und Festsaal** sind ein idealer Platz für Feierlichkeiten in der Familie, Hochzeiten, Konfirmationen oder auch Vereins- und Betriebsfeiern sowie Tagungen.



Die Geschichte des Hauses „Torfkrug“

Im Jahre 1950 entschloss sich die Nordwestdeutsche Kraftwerke AG im Zentrum der Gemeinde Wiesmoor, ein Hotel zu errichten.

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges stieg die Zahl der Tagesgäste, die die Gewächshausanlagen der Gemüsegärtnerei der Nordwestdeutschen Kraftwerke AG besuchten, deutlich an. Im Jahre 1950 zählte man 15.000 Tagesgäste. Im darauf folgenden Jahr waren es 32.000 und im Jahre 1952 bereits 50.000 Besucher. Wiesmoor verfügte bis dato über keine Restaurants und Hotels, daher gab es dringenden Bedarf für die Versorgung und Betreuung der vielen Tagesgäste.



Die Initiative zum Bau eines Hotels und Restaurants ging von dem damaligen Direktor der Nordwestdeutschen Kraftwerke AG, Betriebsabteilung Wiesmoor, Jan Hinrichs, aus. Direktor Jan Hinrichs gab dem Hotel den Namen „Torfkrug“, nicht zuletzt wegen des Zusammenhangs zum Brennstoff Torf und zu dem Torfkraftwerk in Wiesmoor. Erster Pächter des Hotels „Torfkrug“ war das Fachgastromomen-Ehepaar Schnauer. Ende der 50er Jahre folgte als Pächter das Ehepaar Borg. Mitte der 60er Jahre verkaufte die Nordwestdeutsche Kraftwerke AG das Objekt „Torfkrug“ an einen privaten Betreiber. Erwerber waren Werner Frömming und Frau, die bis dahin das Hotel „Zur Post“ geführt hatten. Nach dem Ehepaar Frömming folgte das Ehepaar Bege- mann und in Folge weitere Besitzer.



Ende der 60er Jahre wurde im Garten des „Torfkrugs“ ein Ausflugs- park mit Moorbahn, Märchenhäusern, Wasserspielen im Freien und bepflanzter Blumenwand angegliedert. Dieser Ausflugs- park wurde betrieben von Friedrich Schröder, Hermann Tjarks sowie Wilfried Bohlsen und ging später in das Eigentum des „Torfkrugs“ über.

Seit 1994 ist der Torfkrug in privatem Besitz.



Suppen

<i>Tomatencreme-Suppe mit Sahnehäubchen</i>	6,50 €
<i>Zucchini-Lachs-Creme-Suppe</i>	7,80 €
<i>Greetsieler Krabben-Suppe mit frischen Krabben und Sahnehäubchen</i>	8,80 €
<i>Möhren-Suppe mit Ingwer und Avocado</i>	6,80 €

Salate

Zu allen Salaten servieren wir hausgemachte Vinaigrette oder Cocktailsoße.

<i>Beilagen-Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Mais</i>	5,50 €
<i>Thunfisch-Salat</i> <i>mit Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Thunfisch und Kapern</i>	12,50 €
<i>Tomaten-Salat mit Zwiebeln und Schafskäse</i>	7,50 €
<i>Großer gemischter Salat</i>	9,50 €
	<i>mit gegrillter Putenbrust + 5,50 €</i>
	<i>mit gegrillten Gambas (drei Stück) + 7,00 €</i>

Vorspeisen

<i>Mozzarella auf Tomaten mit frischem Basilikum</i>	8,50 €
<i>Gambas al Ajioli (fünf Stück) mit Knoblauchbrot und Salatbeilage</i>	17,50 €
<i>Ofenkartoffel mit gewürfeltem Holsteiner Katenschinken und Sour-Creme</i>	9,50 €
<i>Ofenkartoffel mit einem milden Matjesfilet, Sour-Creme und Salatbeilage</i>	13,50 €

Nudelgerichte

<i>Nudel Arrabiata</i> mit Peperoni, frischen Tomaten, Oliven und Porree in einer leicht pikanten Tomaten-Weißweinsauce.....	14,50 €
<i>Spaghetti Bolognese</i>	14,50 €
<i>Tagliatelle vegetarisch</i> mit frischem Gemüse und Tomatensahnesauce	14,50 €
<i>Penne vegetarisch</i> mit Rahmspinat und Käse überbacken	14,50 €
<i>Tagliatelle fantasia</i> mit frisch gebratenen Putenbruststreifen und Erbsen in einer Parmesansauce	16,50 €
<i>Nudel Alfredo</i> mit Bolognese, Erbsen, Kochschinken und mildem Käse überbacken	16,50 €

Fleischgerichte

<i>Züricher Geschnitzeltes</i> mit Champignons in Sahnesauce, dazu Salat der Saison und Reis	19,50 €
<i>Hühnerbrust indisch</i> mit Zwiebeln und Champignons in einer leichten Currysaucе, Salatbeilage und Basmatireis	19,50 €
<i>Grillteller</i> mit 3 verschiedenen Steaks, Schafskäse, Zwiebeln, Krautsalat, Steaksaucе und Pommes Frites	21,50 €
<i>Putensteak Toscana</i> mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum überbacken, dazu Salat und Röstinchen	19,50 €
<i>Torfkrug-Teller</i> 3 kleine Schweinefilets mit frischen gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Tagesgemüse und Herzoginkartoffeln	22,50 €
<i>Schweinemedallions</i> 3 kleine Schweinemedallions mit grünen Pfefferkörnern in einer Cognac-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und Salat	23,50 €



Rumpsteak

Argentinisches Maredo Rumpsteak (250 g)
mit grünen Pfefferkörnern in einer Cognac-Sahnesoße,
dazu Pommes Frites und Salat 27,50 €

Argentinisches Maredo Rumpsteak (250 g)
mit Kräuterbutter, Salat und Folienkartoffeln mit Sour-Creme 25,50 €

Schnitzelparade



Schnitzel Wiesmoor
mit frischen Champignons-a-la-Creme, Kroketten und Salat der Saison 19,50 €

Schnitzel Parmigana
mit Hackfleisch und mildem Käse überbacken, Röstinchen und Salat der Saison 22,50 €

Seemann-Schnitzel
mit Krabben-Rühreiern, Bratkartoffeln und Salat der Saison 26,50 €

Schnitzel Wiener Art
mit Pommes Frites und Salat der Saison 17,50 €

Bauernschnitzel
mit Tomaten, Hollandaise und mildem Käse überbacken,
dazu Röstinchen und Gurkensalat mit Zwiebeln und Kräutern 23,50 €



Fischspezialitäten

Seezunge

mit Blattspinat, Petersilienkartoffeln und Buttersoße 28,50 €

Steinbeißer

*in Olivenöl gebraten auf gewürfelten Tomaten mit Lauchstreifen und Zwiebeln,
dazu Rosmarin-Kartoffeln und Salat der Saison 25,50 €*

Lotsenteller

*je ein Stück Rotbarschfilet, Schollenfilet und Steinbeißer,
dazu Röstkartoffeln, Buttersoße und Eisbergsalat mit Zwiebeln 26,50 €*

Rotbarsch-Filet

mit Salat der Saison, Buttersoße und Petersilienkartoffeln 19,50 €

Matjesfilet Art des Hauses

zwei Doppelfilets mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salatbeilage und Hausfrauensoße 17,50 €

Emdener Matjes-Teller

*3 verschiedene Matjes-Filets mit frischen Krabben gefüllt,
dazu Speckbohnen, Röstinchen und Salatbeilage 22,50 €*

Zander-Filet

mit Möhren, Zucchini und Lauch in Zitronen-Weißwein-Soße, dazu Pasta 24,50 €

Lachsfilet

*mit Shrimps und gehackten Zwiebeln in Tomaten-Weißwein-Soße,
dazu Bratkartoffeln 24,50 €*

Für unsere kleinen Gäste



Spaghetti Bolognese 8,50 €

Kleines Putenschnitzel mit Pommes Frites 9,50 €

Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen, Möhren und Kroketten 9,50 €



Desserts

Eierlikörbecher
mit zwei Kugeln Eis und Sahne 6,50 €

Sanfter Engel
mit zwei Kugeln Vanille-Eis mit Orangensaft, Sahne und Orangenlikör 7,50 €

Bunter Haufen
mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladen-Eis mit Smarties und Sahne 6,50 €

Rote Grütze
mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahne 6,50 €

Apfelstrudel
mit Vanillesoße, einer Kugel Vanille-Eis und Sahne..... 8,50 €

Getränke

Biere

Bier vom Faß:

König Pilsener	0,3 l	3,30 €
Jever vom Faß	0,3 l	3,30 €
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	5,60 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,60 €
Alster	0,3 l	3,00 €

Alkoholfreie Biere aus der Flasche:

König Pilsener	0,33 l	3,60 €
Jever Fun	0,33 l	3,60 €
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	5,60 €
Vita Malz	0,33 l	3,30 €
Alster	0,3 l	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Spezi, Sprite (auch als Light oder Zero)	0,3 l	3,50 €
Kleine Flasche Emsland Wasser.....	0,25 l	2,80 €
Große Flasche Emsland Wasser	0,75 l	7,50 €
Verschiedene Säfte		
(Bananen, Kirsch, Ananas, Maracuja, Traube, Rhabarber, Orange, Apfel)	0,3 l	3,80 €
als Schorle	0,4 l	4,80 €
Schweppes (Bitter-Lemon, Ginger-Ale, Tonic-Water)	0,3 l	3,80 €

Warme Getränke

Kaffee Crema (große Tasse)	3,50 €
Latte Macchiato	4,20 €
Cappuccino	3,60 €
Espresso, klein	2,50 €
Espresso, doppelt	4,00 €
Milchkaffee, großer Becher	4,00 €
Heiße Schokolade, großer Becher	4,00 €
Kaffee mit Baileys und Sahne	5,50 €
Irish Coffee mit irischem Whiskey und Sahne	6,00 €
Kännchen Ostfriesentee auf Stövchen mit Kandis und Sahne	4,60 €
Große Kanne Ostfriesentee (für 2 Personen)	9,50 €
Verschiedene Tee-Sorten (Grüner Tee, Kamille, Früchte, Pfefferminze, Rooibos, Waldbeere)	
im großen Glas serviert	3,50 €

Liköre und Spirituosen

<i>Sambuca Hell oder Dunkel</i>	2 cl	3,50 €
<i>Baileys auf Eis</i>	4 cl	4,80 €
<i>Marsala</i>	2 cl	2,80 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	3,30 €
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	3,80 €
<i>Malteser</i>	2 cl	3,30 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,30 €
<i>Osborn 103</i>	2 cl	3,30 €
<i>Berentzen Korn</i>	2 cl	2,50 €
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,30 €
<i>Grappa</i>	2 cl	3,80 €
<i>Averna</i>	2 cl	3,60 €
<i>Tequila Silber oder Gold</i>	2 cl	3,30 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,50 €
<i>Quzo</i>	2 cl	3,30 €
<i>Vodka</i>	2 cl	2,80 €
<i>Gordon's Gin</i>	2 cl	3,50 €

Whiskey/Whisky

<i>Jack Daniels</i>	4 cl	7,50 €
<i>Jim Beam</i>	4 cl	6,50 €
<i>Ballantines</i>	4 cl	7,50 €
<i>Southern Comfort</i>	4 cl	7,50 €
<i>Tullamore</i>	4 cl	6,50 €
<i>Johnnie Walker</i>	4 cl	8,00 €

Edelbrände

<i>Himbeergeist</i>	2 cl	4,70 €
<i>Williams Christ Birne</i>	2 cl	4,70 €
<i>Obstler</i>	2 cl	4,50 €
<i>Kirschwasser</i>	2 cl	4,70 €
<i>Mirabelle</i>	2 cl	4,70 €

Aperitif

<i>Sherry</i>	2 cl	4,50 €
<i>Martini</i>	2 cl	4,50 €

Longdrinks

<i>Charly</i>	Spirit. 2 cl	3,00 €
<i>Bacardi Cola</i>	Spirit. 2 cl	4,50 €
<i>Veterano Cola</i>	Spirit. 2 cl	4,50 €
<i>Havana Cola</i>	Spirit. 2 cl	4,50 €
<i>Pernot Cola</i>	Spirit. 2 cl	4,50 €
<i>Vodka Lemon</i>	Spirit. 2 cl	4,50 €
<i>Gin Tonic</i>	Spirit. 2 cl	4,50 €
<i>Korn Cola</i>	Spirit. 2 cl	3,00 €

Cocktails

<i>Sex on the Beach</i>	6,50 €
(Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Kirschsafft)	
<i>Pina Colada</i>	6,50 €
(Bacardi, Cocossirup, Ananassaft, Sahne)	
<i>Tequila Sunrise</i>	6,50 €
(Tequila, Orangensaft, Grenadine)	
<i>Alkoholfreie Cocktails</i>	6,50 €

Prosecco/Sekt

<i>Aperol Spritz</i>	Spirit. 4 cl	8,50 €
<i>Hugo</i>	Spirit. 2 cl	6,50 €
<i>Lillet</i>	Spirit. 2 cl	6,50 €
<i>Sekt Hausmarke</i>		3,50 €
<i>Prosecco</i>		4,30 €

Weißwein

<i>Grauburgunder</i>	Karaffe 0,2 l	5,50 €
<i>Chardonnay</i>	Karaffe 0,2 l	5,50 €

Rotwein

<i>Spätburgunder</i>	Karaffe 0,2 l	5,50 €
<i>Dornfelder</i>	Karaffe 0,2 l	5,50 €
<i>Rosé halbtrocken</i>	Karaffe 0,2 l	5,50 €

Weitere Liköre oder Spirituosen erfragen Sie bitte bei Ihrer Servicekraft.