



Lieber Gast unseres Cafés & Restaurants *Auszeit*,

am 01. Februar 2017 übernahmen wir,

Frau Monika Mans

(gelernte Restaurantfachfrau)

und

Herr Detlef Corleis

(gelernter Koch)

das Cafe & Restaurant Auszeit von der Familie Treptow als Pächter und werden dieses im Sinne der Familie Treptow weiter führen.

Die *Auszeit* ist weiterhin der perfekte Ort für Ihre Auszeit im Herzen des Alten Land.

Lassen Sie sich von uns mit regelmäßig wechselnden Gerichten und Backwaren verwöhnen. Wir legen großen Wert auf Qualität und Frische.

Ein schönes, modernes Ambiente liegt uns sehr am Herzen,

damit Ihnen Ihre *Auszeit* in guter Erinnerung bleibt

– ganz nach unserem Motto

hier fühl' ich mich wohl

hier fühl' ich mich wohl

Ihre Feier

Damit Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis wird,
gestalten wir Ihren Tag so individuell wie möglich.

Die *Auszeit* eignet sich für
Hochzeiten,
Konfirmationen,
Geburtstage,
Weihnachtsfeiern
oder Familienfeiern
bis 70 Personen.

Laden Sie ein und genießen Sie unser
Wohlfühlambiente der besonderen Art!

Unser Küchenchef erfüllt Ihnen gerne Ihre Wünsche.

Auf unserer Internetseite www.auszeit-altesland.de
erfahren Sie alle Termine zu unseren Veranstaltungen.

Unser reichhaltiges und beliebtes

Frühstücksbuffet

findet jeden Sonntag von 9:00 bis 11:30 statt.

Gerne arrangieren wir für Sie z.B. ein Geburtstagsfrühstück
mit Familie & Freunden auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.

Wir bitten um Ihre Reservierung für Gruppen ab 20 Personen.

hier fühl' ich mich wohl

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Altländer Hochzeitssuppe mit kräftiger Einlage	🍷🍷🍷🍷	€ 4,80
Apfel - Currysuppe mit Garnelenspieß	🍷🍷🍷	€ 5,50
Fischsuppe „Boullaibaisse“ mit Baguette	🐟🍷	€ 5,20
Hauseigenes Knoblauchbaguette	🍷🍷	€ 3,80
Bruschetta „Mozzarella“ überbacken	🍷🍷	€ 6,50
Bruschetta „Klassisch“	🍷🍷	€ 5,50
mit Tomate, Zwiebel, Knoblauch und Basilikum		
Champignons „Gebacken“	🍷🍷🍷	€ 7,30
mit Knoblauch - und Remouladen - Dip, dazu Baguette		

<p>„Lotsenteller“ 🌾🥔🐟</p> <p>Räucherlachsscheiben auf einem Röstitaler und Kräutercreme</p>	€ 9,90
<p>Scampi „Mediterran“ 🦐🌾</p> <p>mit Lauchzwiebel, Cherrytomaten, Knoblauch, dazu Baguette und Knoblauchdip</p>	€ 9,90
<p>Ofenkartoffel 🥔🥛</p> <p>mit Sour Cream und Salatbeilage</p>	€ 5,90
<p>Ofenkartoffel „Pute“ 🥔🥛</p> <p>mit zarten Putenbruststreifen, Sour Cream und Salatbeilage</p>	€ 8,80
<p>Ofenkartoffel „Lachs“ 🥔🥛🐟</p> <p>mit Räucherlachsscheiben, Sour Cream und Salatbeilage</p>	€ 9,80
<p>Ofenkartoffel „Auszeit“ 🥔🥛</p> <p>mit Streifen vom Goudakäse und gekochtem Schinken Sour Cream und Salatbeilage</p>	€ 7,80

hier fühl' ich mich wohl

Aus der Salatbar

Salat „Aus dem Gemüsegarten“	klein	€	3,50
mit grünem Salat, Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Hausdressing	groß	€	7,90
Salat „Ziege“ 🍴		€	9,80
mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Hausdressing			
Salat „Pute“		€	9,80
mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten, Kresse, Zwiebeln und Hausdressing			
Feldsalat „Landhofstyle“ 🍴		€	11,70
Feldsalat mit Tomaten, Parmesan, knusprigem Speck und Streifen vom Rindersteak, dazu Hausdressing			

Pasta

- Spaghetti „arrabiata“** 🌿🍷🍷 € 9,80
mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl geschwenkt
- Tagliatelle „Napoli“** 🌿🍷🍷 € 14,50
mit Schweinefiletstreifen, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Paprika in einer Sahnesauce
- Putenbruststeak „Italienisch“** 🌿🍷🍷 € 14,50
mit Tomaten - Mozzarella überbacken,
einer fruchtigen Tomatensauce und Bandnudeln
- Spaghetti - Pesto** 🌿🍷🍷 € 9,90
mit hausgemachtem Tomaten - Basilikumpesto
an Kirschtomaten, garniert mit frittiertem Rucola und Parmesan

Für unsere kleinen Gäste

Drei Reibekuchen 🌾🥚🥛 € 4,80
mit Apfelkompott

Nudeln 🌾🥚🥛 € 4,90
mit Tomatensauce

Chicken Nuggets 🌾🥚🥛🌿 € 5,50
mit Pommes Frites

Kleines paniertes Schweineschnitzel 🌾🥚🥛 € 6,50
mit Pommes Frites

Gebratenes Fischfilet 🌾🥚🥛🐟 € 6,80
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Kinder Hamburger € 7,20
mit gegrillten Rindfleisch, Salat, Tomate,
roten Zwiebeln und Gewürzgurke

Hauptgerichte

Aus dem Meer

Lachsfilet *Auszeit* 🌿🍷🐟 € 19,50

in Whisky gegart mit Ahornsirup nappiert, Brokkoliröschen, Kräutersauce und Rosmarinkartoffeln

Limandesfilet „In Eihülle“ 🌿🍷🐟 € 18,50

gebraten, mit einer Rieslingsauce, Petersilienkartoffeln und einem Salatteller.

Kabeljaufilet „Gebraten“ 🌿🍷🐟🍷 € 18,50

mit einer Dijonsensauce, Petersilienkartoffeln und frischem Gurkensalat

Zanderfilet „Elbdeich“ 🌿🍷🍷🐟 € 19,90

gebratenes Zanderfilet mit Süßkartoffel - Selleriestampf und Zucchini - Paprikagemüse

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ 🌿🍷🐟 € 19,20

in Speck gebraten, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und einem gemischten Salatteller

Fischteller „Meerbrise“ 🌿🍷🐟🐟 € 20,50

mit Zander -, Kabeljau- und Limandesfilet, dazu servieren wir Petersilienkartoffel, Rieslingsauce und einen Tomatensalat in Kräutervinaigrette

Scampifanne „Mediterran“ 🍷🍷 € 21,50

Scampi, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Paprika in Knoblauchöl gebraten, mit Baguette und Knoblauchdip

hier fühl' ich mich wohl

Hauptgerichte

Aus der Pfanne und vom Grill

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 🌿🍷🍷	€ 12,50
paniertes Schweineschnitzel mit Preiselbeer - Zitrone garniert, dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat	
Schweineschnitzel „Jäger Art“ 🌿🍷🍷	€ 13,20
paniertes Schweineschnitzel mit Champignon - Zwiebelgemüse, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	
Schweineschnitzel „Deichkrone“ 🌿🍷🍷	€ 13,20
paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten, Champignons und Käse überbacken, gemischtem Salat und Steakpommes	
Pute „Curry“ 🌿🍷🍷	€ 12,50
Geschnetzeltes von der Putenbrust in fruchtiger Currysauce mit Ananas, dazu Basmatireis	
Pute „Atländer Art“ 🌿🍷	€ 14,50
Putenbruststeaks vom Grill mit geschwenkten Apfelschiffchen und Röstinchen	
Schweinefilet „Medaillons“ 🌿🍷	€ 16,90
drei Schweinefilet vom Grill mit einer Champignon - Creamsauce und Kroketten	

hier fühl' ich mich wohl

<p>Schweinefilet - Apfelpfanne <i>Auszeit</i> 🌿🍷🍷</p> <p>mit Apfelspalten, Majoran und Gorgonzolakäse, dazu servieren wir Röstinchen</p>	€ 18,90
<p>Grillteller „Deichgraf“ 🌿🍷🍷</p> <p>verschiedene Steaks vom Grill, dazu Bacon und Grillwurst mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln</p>	€ 19,80
<p>Schweinefilet „Tornados“ 🌿</p> <p>Schweinefilet mit Bacon ummantelt, dazu grüne Bohnen und Steakpommes</p>	€ 17,20
<p>Rosa gebratenes Roastbeef „Kalt“ 🍷</p> <p>mit hauseigener Remouladensauce, Salatteller und Bratkartoffeln</p>	€ 16,60
<p>Surf n' Turf 🌿🍷🍷</p> <p>saftig gegrilltes Rumpsteak [ca. 250gr] mit Scampi und hauseigenem Knoblauchbaguette und Kräuterbutter</p>	€ 24,90
<p>Rumpsteak „Bosten“ [ca. 250 gr] 🌿🍷🍷</p> <p>mit einer Paprika - Pfeffersauce, einem Salatteller und Steakpommes</p>	€ 26,50
<p>Rumpsteak „Försterin Art“ [ca. 250gr]</p> <p>mit Pilz - Zwiebelgemüse, einem Salatteller und Bratkartoffeln</p>	€ 26,50

Alle unsere Salate werden mit Baguette serviert und können wahlweise mit unserem *Balsamico-Hausdressing*, *American Dressing* oder unserer *Kräuter-Vinaigrette* bestellt werden.

hier fühl' ich mich wohl

Und noch etwas aus der Kleinen Küche

Deftiges Bauernfrühstück 🍷🍷 mit Gewürzgurke und geräuchertem Schinken	€ 8,90
Currywurst „Special“ 🍷🍷🍷 mit Currygewürz - Ketchup, Salatbeilage und Pommes Frites	€ 7,50
American Burger 🍷🍷🍷🍷🍷 mit gegrillten Rindfleisch, hauseigener Special Sauce, Salat, Tomate, roten Zwiebeln, Gewürzgurke und Pommes Frites	€ 8,90
American Cheeseburger 🍷🍷🍷🍷🍷 mit gegrilltem Rindfleisch, hauseigener Special Sauce, Salat, Tomaten, roten Zwiebeln, Gewürzgurke, Cheddar - Käse und Pommes Frites	€ 9,50
Bratheringe „Süß - Sauer“ eingelegt. 🍷🍷🍷 mit einer Salatbeilage und Bratkartoffeln	€ 13,50
Bunte Gemüsepfanne „Vegetarisch“ 🍷🍷 mit Knoblauch, Kartoffeln und Mozzarella überbacken	€ 11,50

hier fühl' ich mich wohl

Naschzeit in der Auszeit

„Eis und Heiß“ 🌿🍷🍷	€ 5,80
zwei Kugeln Vanille Eiskrem mit heißen Kirschen und Sahne	
Vanilleparfait 🌿🍷🍷	€ 6,50
mit warmem Altländer Apfelkompott und Schokolsauce nappiert	
Panna Cotta	€ 6,60
auf einem Fruchtspiegel, dazu frische Saisonfrüchte	

Waffeln

servieren wir von 14:30 bis 17:30 Uhr

Hausgemachte warme Waffel mit Puderzucker 🌿🍷🍷	€ 4,60
Hausgemachte warme Waffel mit Vanille Eiskrem 🌿🍷🍷	€ 4,90
Hausgemachte warme Waffel mit Kirschen 🌿🍷🍷	€ 5,90
Hausgemachte warme Waffel 🌿🍷🍷 mit Vanille Eiskrem und Kirschen	€ 6,70

hier fühl' ich mich wohl

Für die Nachmittagsstunden: Kuchen und Süßes

Wir bieten täglich Torten, Schnitten, Kuchen aus hauseigener Herstellung an.

Unser Service berät Sie gerne.

Unsere Eisbecher

Sanfter Engel Orangensaft, Vanille Eiskrem	€ 3,90
Eisschokolade Kakao, Vanille Eiskrem und Sahne	€ 4,20
Eiskaffee Kaffee, Vanille Eiskrem und Sahne	€ 4,20
Piratenschiff Vanille Eiskrem und Schokoladeneis mit Smarties, bunten Streuseln und Sahne	€ 4,50
Heimatbecher Vanille Eiskrem mit hausgemachtem Apfelkompott und Sahne	€ 5,80
Obsthofbecher frischer Fruchtsalat mit Vanille Eiskrem, Erdbeereis, Schokoladeneis und Sahne	€ 6,80
Schokoladentraum mit Nüssen Schokoladeneis, Vanille Eiskrem mit Walnüssen, Schokoladensauce und Sahne	€ 5,90
Ostfriesenbecher Vanille Eiskrem, Haselnuss Eiskrem, Rumrosinen und Sahne	€ 6,80

hier fühl' ich mich wohl

Unsere Ferienhäuser Nordland

Im Sommer 2014 haben wir für Sie zehn Ferienhäuser im *Feriedorf Altes Land* gebaut. Dort auf dem schönen Fleckchen Erde hat sich das Ehepaar Treptow gemeinsam mit seinen Kindern der Herausforderung gestellt, diese wunderschönen Holzhäuser aus Finnland in das Alte Land transportieren zu lassen.

Die neu gegründete Firma TSB GmbH des Sohnes hat in Zusammenarbeit mit einigen hiesigen Firmen alle zehn Häuser erstellt. Silke und Rilana Treptow sind für die Einrichtung der Häuser zuständig gewesen. Inspiriert durch 10-jährige Hotelerfahrung ist es ihnen ein Anliegen, eine Unterkunft zu schaffen, in der Sie vom Alltag abspannen können und sich ganz nach unserem Motto „wohl fühlen“ können.

Es soll Ihnen an Nichts fehlen!

Die Einrichtung haben sie mit Liebe zum Detail ausgewählt. Ganz bewusst haben sie Gemütlichkeit mit modernem Wohnen vereint. Hohe Decken im Wohnbereich, harmonische Farben und ein angenehmes Raumklima durch eine sehr gute Isolierung zeichnen diese Häuser aus.

Es ist eine Selbstverständlichkeit, die Häuser mit Flachbildfernseher, kostenlosem Internet, Fön, Geschirrspüler, Cerankochfeld und Gefrierfach ausgestattet zu haben.

Bisher haben wir sehr freundliche und positive Rückmeldungen von unseren Gästen erhalten.

Vielen Dank dafür
Ihre Familie Treptow & Team

<http://ferienhaus-nordland-altesland.de/>

hier fühl' ich mich wohl

Legende

	Glutenhaltiges Getreide
	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Milch und Erzeugnisse incl. Laktose
	Sojabohnen und Erzeugnisse
	Erdnüsse und Erzeugnisse
	Fisch und Erzeugnisse
	Schwefeldioxid und Sulfite
	Senf und Erzeugnisse
	Krebstiere und Erzeugnisse
	Lupinen und daraus hergestellte Produkte
	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln. Tintenfische und Erzeugnisse
	Schalenfrüchte (Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia-, und Queenslandnuss. Sowie Pistazie und Mandelerzeugnisse
	Sellerie und Erzeugnisse
	Sesamsamen und Erzeugnisse