Moin un van Harten willkomen!

Leckerpott
DE BESÜNNER KÖKEN

Was sich hinter „Leckerpott - de besünner köken“ verbirgt?
Das lässt sich an drei Fingern abzählen:

Erstens

lieben wir die traditionelle ostfriesische Küche! Genauso spannend finden wir es aber auch, traditionelle ostfriesische Gerichte auf moderne Art und Weise zu verfeinern. So werden aus einfachen und bodenständigen Zutaten die besten Klassiker.

Eben vom Einfachen zum Besten - mal typisch ostfriesisch, mal modern interpretiert und in jedem Fall einfach lecker.

Zweitens

legen wir Wert auf die Herkunft unserer Produkte. Wir beziehen unsere Zutaten, überall da wo es möglich ist, von regionalen Anbietern. Es kommt deshalb vor, dass wir einige Gerichte nur zu bestimmten Zeiten anbieten können.

Wir sind nach den Richtlinien der Bio-AHV-Verordnung geprüft und zertifiziert.

Drittens

sind wir davon überzeugt, dass Vielfalt nicht nur auf dem Teller Spaß macht, sondern auch unser Team bereichert.

Eine weitere Besonderheit der Leckerpott gGmbH ist nämlich, dass wir unsere Gastronomie als Inklusionsbetrieb führen, in der Menschen mit Schwerbehinderung Strukturen vorfinden, die ihnen eine Beschäftigung auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt ermöglichen.

Leckerpott
DE BESÜNNER KÖKEN

Zutaten in Bio-Qualität

Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir ausschließlich aus ökologischer Erzeugung:

Brot

Lammfleisch

Kartoffeln (mit Ausnahme von Drillingen)

Rindfleisch

Geflügel

Ei

Mehl

Käse vom Schaf

Vollkornnudeln

Vollkornreis

Nuss-Bolognese

Kaffeebohnen

BIO
nach
EG-Öko-Verordnung

DE-ÖKO-006

Fröhstück (Frühstück)

Was das Besondere an unserem Frühstück ist?

Das ist nicht nur unsere Vorliebe für „Nachbars Gärten“!

Ab jetzt können Sie Ihr Frühstück nämlich nach Lust und Laune selbst zusammenstellen! Kreuzen Sie einfach an und wir servieren Ihnen ein Frühstück ganz nach Ihrem Geschmack.

„Hoch am Wind, Wende, hoch am Wind, Wende, ...“

In der Seefahrt bedeutet (An)Kreuzen, sich im Zick Zack einem bestimmten Ziel zu nähern.

Im Leckerpott auch.

Frühstück zum Ankreuzen

(Dienstag bis Samstag, 9:00 - 11:30 Uhr)

... jöselt de Kesselbande (klein)

3,40

... bölkt de Bootsmann (mittel)

6,40

... bullert de Olle (Käptn) (groß)

9,50

Die Karte zum Ankreuzen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Alle Preisangaben in € und inkl. gültiger Umsatzsteuer.

Hinweise zu den 14 Hauptallergenen erhalten Sie vom Servicepersonal.

Leckerpott
DE BESÜNNER KÖKEN

Uns oostfreesk Spieskaart

(Unsere ostfriesische Speisekarte)

Ab 12:00 Uhr

Für unsere Gerichte verwenden wir einfache und bodenständige Zutaten und beziehen sie, überall da wo es möglich ist, von regionalen Anbietern. Sie werden also feststellen, dass unsere Speisekarte in Abhängigkeit von der aktuellen Jahreszeit variieren kann.

Vorspeisen

Ostfriesische Krabbensuppe

frische Nordseekrabben in einer fein-aromatischen Suppe
mit frischen Kräutern und Brot
8,50

Bohnensalat VEGAN

grüne Bohnen mit Zwiebeln in einer Kräuter-Vinaigrette
3,50

Groninger Senfsuppe VEGETARISCH

herzhafte Cremesuppe mit Senf und Röstzwiebeln
5,90

Produkte aus ökologischer Erzeugung:
Brot

BIO
DE-ÖKO-006

Alle Preisangaben in € und inkl. gültiger Umsatzsteuer.

Hinweise zu den 14 Hauptallergenen erhalten Sie vom Servicepersonal.

Leckerpott
DE BESÜNNER KÖKEN

Hauptspeisen

Lammbraten

in Dunkelbiersoße mit Rosmarin-Bohnen, hausgemachten Röstzwiebeln und Salzkartoffeln
24,50

Zwei grobe Lammbratwürstchen

mit Tomaten-Dip, dazu Pommes frites mit hausgemachten Röstzwiebeln und Käse überbacken
19,50

Ostfriesenschnitzel

paniertes Schweineschnitzel goldbraun gebraten
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und einem Salat
19,50

wahlweise mit Nordseekrabben
24,00

Hausgemachte Rinderfrikadelle

Lammfrikadelle auf Anfrage
mit herzhafter Soße, Möhren und Salzkartoffeln
18,50

Hähnchenragout

mit Schwarzwurzeln und Vollkornreis
18,20

Produkte aus ökologischer Erzeugung:
Lammfleisch, Rindfleisch, Geflügel, Ei, Kartoffeln, Vollkornreis

BIO
DE-ÖKO-006

Alle Preisangaben in € und inkl. gültiger Umsatzsteuer.

Hinweise zu den 14 Hauptallergenen erhalten Sie vom Servicepersonal.

Leckerpott
DE BESÜNNER KÖKEN

Original Emder Matjes

drei feine Heringsfilets von Fokken und Müller
mit roten Zwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln
17,50

Pannfisch

drei verschiedene Fischfilets
mit körniger Senfsoße, Bratkartoffeln und einem Salat
23,50

Gebratene Noordsee Scharntjes

mit Blattspinat in Rahm und Bratkartoffeln
19,50

Bauernfrühstück

mit Bratkartoffeln, Ei, Gurke, Zwiebeln und einem Salat
16,50

Mehlpüüt

Ostfriesischer Hefekloß
mit Birnen und Vanillesoße
12,80

Kichererbsen-Schafskäse-Salat

frischer Blattsalat mit gerösteten Kichererbsen, getrockneten Tomaten
und Weichkäse vom Schaf, dazu Joghurt-Kräuter Dressing
mit Kälberlab
14,50

Produkte aus ökologischer Erzeugung:
Kartoffeln, Ei, Mehl, Weichkäse vom Schaf

BIO
DE-ÖKO-006

Alle Preisangaben in € und inkl. gültiger Umsatzsteuer.

Hinweise zu den 14 Hauptallergenen erhalten Sie vom Servicepersonal.

Vollkorn Penne in Spinat-Gorgonzola-Soße VEGETARISCH

mit hausgemachten Röstzwiebeln und einem Salat

17,20

Bunter Salat VEGETARISCH

frischer Eichblattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais und hausgemachten Croutons

dazu Joghurt-Kräuter-Dressing

11,50

Warmer Linsensalat VEGETARISCH

mit Weichkäse vom Schaf im Backteig

(mit Kälberlab)

15,50

Hausgemachte Nuss-Bolognese VEGAN

mit Vollkorn Penne und einem Salat

17,80

Nachspeisen

Apfelstreuselauflauf

mit Vanilleeis

8,50

Rote Grütze

mit Vanilleeis

5,50

Produkte aus ökologischer Erzeugung:

Vollkorn Penne, Weichkäse vom Schaf, Nuss-Bolognese

BIO

DE-ÖKO-006

Alle Preisangaben in € und inkl. gültiger Umsatzsteuer.

Hinweise zu den 14 Hauptallergenen erhalten Sie vom Servicepersonal.

Leckerpott
DE BESÜNNER KÖKEN

Avendbrood (Abendbrot)

Eine längst vergangene Tradition?

Nicht bei uns! Wir lassen das klassische Abendbrot wieder aufleben und servieren Ihnen ab 17:30 Uhr unser hausgebackenes Brot mit verschiedenen regionalen Komponenten.

Snee mit **Schinken**

Snee mit **Käse**

Snee mit **Schmalz**

Tasse **Suppe**

Kleiner **Salat**

Hausgemachte **Rinderfrikadelle**
Lammfrikadelle auf Anfrage

Rühr– oder Spiegelei aus zwei Eiern **mit frischen Kräutern**

Drei Komponenten
8,20

Jede weitere Komponente
2,90

Produkte aus ökologischer Erzeugung:
Rindfleisch, Lammfleisch, Ei

BIO
DE-ÖKO-006

Alle Preisangaben in € und inkl. gültiger Umsatzsteuer.

Hinweise zu den 14 Hauptallergenen erhalten Sie vom Servicepersonal.

Kook (Kuchen)

Ein Stück Kuchen
nach Tagesangebot

Heet Drinkeree (Heißgetränke)

Becher **Café Crème**
3,60

Tasse **Café Crème**
2,70

Tasse **Espresso**
2,50

Tasse **Doppelter Espresso**
4,40

Tasse **Espresso Macchiato**
2,90

Tasse **Cappuccino**
3,20

Glas **Latte Macchiato**
3,80

Tasse **Milchkaffee**
3,80

Tasse **Filterkaffee**
2,60

Becher **Filterkaffee**
3,10

Alle Preisangaben in € und inkl. gültiger Umsatzsteuer.

Leckerpott
DE BESÜNNER KÖKEN

Becher **Entkoffeinierter Kaffee**
3,10

Becher **Schokolade**
3,50 (Sahne + 0,60)

Becher **Chococino**
3,80

Becher **Heiße Milch mit Honig**
3,20

Kännchen Thiele Tee **Ostfriesentee lose**
auf Stövchen
für eine Person 4,60
für zwei Personen 8,50

Glas Thiele Tee **Ostfriesentee Beutel**
2,80

Glas Thiele Tee **Grüner Tee Sencha**
2,80

Glas Thiele Tee **Roibusch Vanille**
2,80

Glas Thiele Tee **Früchtetee Currant Juicea**
2,80

Glas Thiele Tee **Pfefferminz**
2,80

Alle Kaffeebohnen ausschließlich in Bio-Qualität

DE-ÖKO-006

Alle Preisangaben in € und inkl. gültiger Umsatzsteuer.

Leckerpott
DE BESÜNNER KÖKEN

Drinkeree (Getränke)

Sünner Alkohol (ohne Alkohol)

Pepsi Cola | Pepsi Cola light

Glas 0,2 l | 2,70

Glas 0,4 | 5,10

Orangenlimonade (Mirinda)

Glas 0,2 l | 2,70

Glas 0,4 l | 5,10

Zitronenlimonade (Seven up)

Glas 0,2 l | 2,70

Glas 0,4 l | 5,10

Selters still oder **medium**

Flasche 0,25 l | 2,60

Flasche 0,7 l | 5,80

Auricher Säfte

(in den Sorten Apfel und Orange)

Glas 0,2 l 2,90

Glas 0,4 l | 5,50

Auricher Schorle

(in den Sorten Rhabarber und Sport)

Flasche 0,33 l

3,80

Bionade

Flasche 0,33 l

3,80

Emder Saft

(in der Sorte Apfel)

Flasche 0,33 l

3,80

Emder Saftschorle

(in der Sorte Apfel)

Flasche 0,33 l

3,80

Alle Preisangaben in € und inkl. gültiger Umsatzsteuer.

Beer (Bier)

Ostfriesen Bräu dunkel
vom Fass 0,3 l
3,80

Jever Pils
vom Fass 0,3 l
3,50

Jever Fun alkoholfrei
Flasche 0,33 l
3,50

Jever Alster
Glas 0,3 l
3,50

Radeberger Pils
Flasche 0,33 l
3,50

Vita Malz
Flasche 0,33 l
3,30

Schöfferhofer Weizen
Flasche 0,5 l
4,90

Schöfferhofer Weizen alkoholfrei
Flasche 0,5 l
4,90

Pinkus Müller
Flasche 0,33 l
3,60

Kuur (Spirituosen)

Aquavit Seegang

Glas 2 cl

3,20

Fernet Branca

Glas 2 cl

3,20

Grappa della Toscana

Glas 2 cl

3,90

Wien (Wein)

Grauburgunder Weißwein trocken

Glas 0,2 l | 6,80

Flasche 1,0 l | 29,00

Metzger Cuvée Weißwein feinherb

Glas 0,2 l | 6,80

Flasche 1,0 l | 29,00

Weinschorle

Glas 0,2 l

5,80

Kiefer Spätburgunder Rotwein halbtrocken

Glas 0,2 l | 6,80

Flasche 1,0 l | 29,00

Alle Preisangaben in € und inkl. gültiger Umsatzsteuer.

Edition Jan Wolf Sommerpink Rose halbtrocken

Glas 0,2 l | 6,80

Flasche 0,75 l | 24,80

Spätburgunder Rotwein trocken

Glas 0,2 l | 6,80

Flasche 1,0 l | 29,00

Metzger Cuvée Rotwein halbtrocken

Glas 0,2 l | 6,80

Flasche 1,0 l | 29,00

Becco Trebbiano Weißwein halbtrocken VEGAN

Glas 0,2 l | 6,80

Flasche 1,0 l | 29,00

Becco Merlot Rotwein trocken VEGAN

Glas 0,2 l | 6,80

Flasche 1,0 l | 29,00

Sekt / Aperitif

Sekt Hausmarke

Glas 0,1 l | 4,20

Flasche 0,75 l | 22,50

Prosecco

Glas 0,1 l | 3,90

Flasche 0,75 l | 20,50

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Wasser

Glas 0,2 l | 6,90

Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

BIOLANDHOF
LÜTTJE PLAATS
agilio gGmbH

HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM BIOLANDHOF LÜTTJE PLAATS!

Unser Biolandhof ist ein echtes Herzensprojekt!

Wir haben uns u. a. für die Haltung von Ostfriesischen Milchschafen entschieden. In unserer hofeigenen Käserei verarbeiten wir unsere Schafmilch zu leckerem Käse und Joghurt - eine echte Rarität in Ostfriesland!

Ökologische Landwirtschaft mitzugestalten, ist nicht nur eine gute Möglichkeit unser bisheriges Aufgabenspektrum zu ergänzen, sondern bietet auch spannende Tätigkeitsfelder für Menschen mit Teilhabeeinschränkung. Wir freuen uns darauf, Ihnen ein nachhaltig produziertes und qualitativ hochwertiges Angebot machen zu können.

Foto: Tabea Ziemert

UNSERE PRODUKTE

DIREKTVERMARKTUNG VON:

- Eier & Geflügel
- Lammfleisch
- Schafskäse
- Gemüse

Unsere Öffnungszeiten auf dem Hof:

Mo bis Fr: 9:00 bis 15:00 Uhr

WERDEN SIE PATE

Haben Sie schon einmal über eine Tierpatenschaft nachgedacht?

Vielleicht für ein ostfriesisches Milchschaf, Esel oder ein Lama?

HOFFÜHRUNGEN

- Informationen über ökologische Landwirtschaft,
- Auf Tuchfühlung mit Eseln und Lamas,
- Kennenlernen besonderer Geflügelrassen,
- Besuch bei den Milchschafen und Lämmern.

Sie finden uns und unsere Produkte auch auf dem Emder Wochenmarkt!

Foto ganz oben rechts: Tabea Ziemert

Zusatzstoffe

1. Bei gefärbten Lebensmitteln: „mit Farbstoff“,
2. bei konservierten Lebensmitteln: „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“. Konkretere Angaben können heißen „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ bzw. „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“,
3. bei Lebensmitteln mit Antioxidationsmitteln: „mit Antioxidationsmittel“,
4. bei Lebensmitteln mit Geschmacksverstärker: „mit Geschmacksverstärker“,
5. bei geschwefelten Lebensmitteln mit mehr als 10 Milligramm Schwefeldioxid pro Kilogramm oder Liter: „geschwefelt“,
6. bei geschwärzten Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585): „geschwärzt“,
7. bei gewachsten Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen mit Zusatzstoffen E 901 bis 904, E 912 oder E 914: „gewachst“,
8. bei Fleischerzeugnissen (Wurst), die unter Verwendung von Phosphaten hergestellt werden (E 338 bis E 341, E 450 bis E 452): „mit Phosphat“.

Allergene

A. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,

B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,

C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,

D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,

E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,

F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse,

G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose),

H. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse,

I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse,

J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,

K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse,

L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind,

M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse,

N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Leckerpott
DE BESÜNNER KÖKEN

Leckerpott gGmbH

Am Delft 6/7
26721 Emden

(04921) 82046-46
info@leckerpott-emden.de
www.leckerpott-emden.de

Öffnungszeiten:

Dienstag + Mittwoch: 09:00 - 15:00 Uhr
Donnerstag bis Samstag: 09:00 - 21:00 Uhr
Montag + Sonntag: geschlossen

Erweiterte Öffnungszeiten für
Veranstaltungen aller Art

Dank ok!
Koomt uns bald wa na!