



# Willkommen

## Willkommen im Restaurant De Piekenier in Oudeschans!

Die Geschichte aus der Vogelschau

*Der Name "De Piekenier" ist sehr verbunden mit der Geschichte von Oudeschans. Diese alte Festung ist 1593 von Graf Willem Lodewijk, Statthalter von Groningen, an der deutschen Grenze gebaut worden. Die Festung am damaligen Ufer des Dollart, der von Deichbrüchen und Flutwellen weit landeinwärts zurück gedrängt war, ist fast nicht mehr zu erkennen. Die Anlage, damals "Bellingwolder Schans" genannt, sollte die Mündung des Flusses Westerwoldse Aa in den Dollart vor fremden Eindringlingen schützen. Graf Willem baute mit 2200 Soldaten die Wallanlagen um die Festung und fügte die Unterkünfte für seine Truppen hinzu. Ein "Piekenier" war ein Soldat mit einer langen Lanze, mit der er die Reiter abwehren konnte. Das Emblem des Restaurants "De Piekenier" zeigt einen mutigen Lanzensoldaten.*

*Die Bellingwolder Schans verlor ihre Funktion, nachdem der Dollart eingedeicht war und eine neue Verteidigungsanlage benötigt wurde: die Neue oder Lange Akkerschans (1628). Die Bellingwolder Schans erhielt damit ihren heutigen Namen: Oudeschans (Alte Schans). Der Festungsort verkümmerte dann immer weiter.*

*Als es in den 70-er Jahren des letzten Jahrhunderts so aussah, dass Oudeschans komplett niedergedrückt werden sollte, hat der Verein und später die "Stiftung Festung Oudeschans" die Rettung dieses historischen und charakteristischen Ortes erkämpft. Nachdem Oudeschans tüchtig restauriert wurde, konnte es sein, wie es jetzt ist.*

### Restaurant "De Piekenier"

*Das Restaurant hat eine lange Geschichte. Ein altes Register von Lokalen, in denen man Alkohol trinken konnte, erwähnt bereits 1892 das Haus in Oudeschans. Ursprünglich hieß das Gebäude „Cafe Biljart Stalling J. Dijkhuis“ und dann „Cafe Blockhütte“. Den heutigen Namen "De Piekenier" erhielt es nach der Restaurierung im Jahre 1982. Am 4 März 2007 haben wir, Bob und Wilma Wessels Beljaars, das Restaurant übernommen. Die vielen Touristen, die Oudeschans besuchen, bedienen wir gerne auf der von März bis Oktober geöffneten Terrasse. Unser Restaurant ist von Mittwoch bis einschließlich Sonntag geöffnet und bietet Ihnen „**ehrliches Essen für einen redlichen Preis**“. Alle Speisen sind mit Sorgfalt zubereitet und immer mit frischen Zutaten. Die umfassende Karte bietet etwas für jeden Geschmack. Möchten Sie etwas Besonderes haben, erkundigen Sie sich bitte bei der Bedienung.*

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen und besonders angenehmen Aufenthalt.

Bob und Wilma Wessels Beljaars.  
März 2009



# Menükarte

(Ab 18.00 uhr serviert)

## Apèretifhëppchen

- Marinierte Artischocken ..... 4,50  
Artischockenherzen mariniert in Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie und schönem weißen Weinessig
- Oliven, halbdgetrocknete Tomaten und Parmaschinken ..... 4,50
- Brot mit
  - Kräuterbutter ..... 2,75
  - Tapenade aus getrockneten Tomaten und Basilikumpesto ..... 3,75

## Salat und kalte Vorspeisen

- Vitello Tonato ..... 9,75  
Langsam im Ofen gegartes „Kalfsachtermuis“ (zarter runder Muskel in der Klabschulter), geschnitten in dünne Scheiben, mit einer leichten Thunfischmayonaise und schönem Salat serviert – eine traditionelle italienische Vorspeise.
- Zwei Lachszubereitungen..... 8,75  
Für die Liebhaber von Lachs: eine schöne Lachsmousse und ein Stück hausgeräuchertes Lachsfilet, kalt serviert mit einer Sahnesoße aus Kapern und Limone.
- Chicorèesalat ..... 6,75  
Salat aus Chicorèe, Rucola, Apfel, Pinienkernen und Blauschimmelkäse, angemacht mit einem schönen Dressing aus Apfelsapf und Walnüssöl.
- Carpaccio`s aus
  - Groninger Mettwurst und altem Groninger Gewürznelkenkäse..... 7,25  
Mit Feldsalat, Tomaten, Frühlingszwiebeln und einer Honig-Senfsoße.
  - Geräucherter Rinderrippe ..... 8,75  
mit Käse, Kapern, Pinienkernen und Rucola, besprenkelt mit Balsamicoessig, Limonensirup und feinem Olivenöl
  - Geräuchertem Entenbrustfilet mit Tutti-Frutti ..... 9,25  
Scheiben aus geräuchertem Entenbrustfilet mit schön gewürzten, besonderen Südfrüchten und roten Zwiebeln
  - Roter Beete (vegetarisch)..... 7,25  
mit zwei Sorten Ziegenkäse( sahnig frisch mit Honig und lange gereift), Rosinen, Walnuss, Rucola, besprenkelt mit Limonensirup und feinem Olivenöl.

## Suppen

- Tagessuppe..... 4,75  
Verschiedene frisch gemachte Suppen. Fragen Sie die Bedienung, welche Suppe es heute gibt.
- Groninger Senfsuppe .....4,75  
Spezialität der Region, sahnige sämige Suppe mit Groninger Senf, Porree ringen und (wenn Sie wollen zusätzlich serviert mit) gebratenem Speck



# Menükarte

(Ab 18.00 uhr serviert)

## Warme Vorspeisen

- Lammspießchen ..... 9,75  
Spieße von sehr zartem, gegrilltem Lammfilet in einer Soße aus Joghurt, Knoblauch und Limonen
- Gebackene Blutwurst mit karamellisiertem Apfel ..... 8,25  
in einer Soße aus eingekochtem Portwein, Nelke und Knoblauch, ein traditionelles Gericht im neuen Gewand
- Gratiniertes Brie mit Apfel (vegetarisch)..... 7,50  
Brie mit Apfelschnitzen in einer Soße aus eingekochtem Weißwein, Apfelsaft und Drambuie (Schottische Likör aus Whisky und Honig)

## Speisen

- Wildschwein mit Pilzen und feinem Ardenner Paté ..... 25,50  
zartes Wildschweinfilet in einer Wildjus, serviert auf Ardenner Paté mit Pfifferlingen und Kastanienchampignons
- Schulterfilet mit Champignons und Rosmarinjus ..... 24,50  
Dieses außergewöhnliche Stück Rindfleisch vom natürlich aufgezogenen Groninger Weidevieh ist butterzart und wird serviert mit Champignons und einer feinen Jus aus frischem Rosmarin.
- Groninger Schmortopf ..... 23,50  
mit „Pronkjewail“. Ein Regionalgericht für echte Liebhaber. Auf Groninger Art zart geschmorte Rinderschulter vom Groninger Weiderind, magerem Rauchspeck und Groninger frische Wurst und -Hartwurst, in einer Jus aus Rotwein und mit Eintopf aus getrocknetem Apfel.
- Coq au Vin..... 20,50  
knusprig gebratenes Hühnerschenkelfilet mit Champignons , roten Zwiebeln in einer Kräutersoße auf Weißweinbasis
- Heilbutt mit Dillsoße und Kaviar vom fliegenden Fisch..... 24,50  
Dieser schöne Fisch wird in Knoblauchöl und Butter gebacken, mit frischem Limonensaft abgelöscht und mit frischer Dillsoße serviert.
- Vegetarische Hauptgerichte ..... 20,50  
Auswahl aus drei verschiedenen Gerichten:
  - Mit Spinat und Gorgonzola gefüllter Pfannkuchen, gratiniert mit Mozzarella und Parmesankäse.
  - Mit Gorgonzola, Sahne und Knoblauch gefüllte Artischockenherzen, gewürzt mit Oregano, ebenfalls gratiniert.
  - Röllchen aus grünem Kohl mit Kürbistückchen, Cashewnüssen, auf nordafrikanische Art gewürzt und serviert in einer leichten Currysoße.

Alle Gerichte werden serviert mit Gemüse und Kartoffeln-Varietäten.



# Menükarte

(Ab 18.00 uhr serviert)

## Nachspeisen

- Duo aus Schokoladenkuchen und Kuchen mit Pariser Creme und Haselnüss ....7,25  
*Man kann dieser wunderbaren Mischung aus zwei Kuchen mit einer Soße aus PX-Sherry und darin gewälzten Pflaumen kaum widerstehen..*
- Semifreddo aus Espresso und einem Parfait von friesischem Zuckerbrot .....7,75  
*Eine klassische Eiszubereitung – einerseits italienisch mit Espresso und andererseits niederländisch mit friesischem Zuckerbrot und Zimt – zusammen eine gelungene Kombination.*
- „Hangop“ .....7,00  
Ein leichtes Dessert aus langsam abgetropftem, eingedicktem Joghurt, serviert mit Walnüssen, Datteln und Honig.
- Bayrische Creme aus Griesmehl..... 7,00  
*Hausgemachte Bayrische Creme mit einem Boden aus Amaretto-Kekschen und einer frischen Soße aus roten Früchten.*
- Tagesparfait .....6,75  
Diese hausgemachte Eisvariante wird täglich frisch zubereitet mit Sahne und frischen Früchten. Fragen Sie die Bedienung nach dem Tagesparfait.

## Tagesmenü

Restaurant De Piekenier bietet neben der Menükarte auch die Möglichkeit eines wechselnden Menüs zu festen Preisen (keine Wahlmöglichkeit):

- Menü mit 3 Gängen ..... 30,50
- Menü mit 4 Gängen ..... 35,50

Das Menü wechselt ständig. Fragen Sie die Bedienung nach diesem Tagesmenü.

*Zu jedem Dinner steht eine Kanne Wasser gratis zu Verfügung.*

Alle Preise sind inklusive BTW und Bedienung.