YACHTHAFEN ALTE FAHRT · FUESTRUP

Fuestrup's

RESTAURANT · GRILL · BAR

Winterkarte

November bis März

AM DORTMUND-EMS-KANAL · KILOMETER 80 · 48268 GREVEN

NOVEMBER BIS MÄRZ

Willkommen im Fuestrup’s

Der Winter ist da und mit ihm unsere Winterkarte. Schön, dass Sie bei uns sind!

2019 haben wir diesen Hafen übernommen. Seitdem ist am Wasser Schritt für Schritt das Fuestrup’s entstanden, mit Steinofen und Holzkohlegrill, Bar, Beachbereich und dem Pavillon mit Kamin für die frischeren Tage.

Über die Jahre ist daraus etwas Eigenes geworden, ehrlich und herzlich. Das möchten wir Ihnen gerne zeigen.

In unserer Küche steht Giovanni. Er ist Italiener und kocht so, wie er es von zu Hause kennt. Guter Teig, Feuer, gute Tomaten und nicht zu viel obendrauf. Frisch, unkompliziert, mediterran. Das war von Anfang an unsere Linie und ist es geblieben.

Bei den Zutaten verbinden wir Italien mit dem Münsterland. San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte und Parmigiano kommen aus Italien. Das Fleisch aus Greven-Westerode, das Gemüse aus Saerbeck, der Fisch aus Greven und der Korn aus Schöppingen.

Von November bis März liegen die Boote an Land. Die Stege sind leer und viele fahren vorbei, weil sie denken, hier sei geschlossen. Ist es aber nicht. Der Steinofen läuft weiter, auf dem Holzkohlegrill wird gegrillt und im Holzpavillon brennt der Kamin.

Im Sommer ist das Wasser voller Boote. Im Winter sieht man mehr vom Kanal. Morgens liegt manchmal Nebel über dem Wasser, abends ziehen die beleuchteten Frachter vorbei. Und meistens hat man den Platz fast für sich.

Wir kochen alles frisch, jeden Teller einzeln. Bleiben Sie sitzen, solange Sie mögen. Wenn Sie etwas anders möchten oder Fragen haben, sagen Sie uns einfach Bescheid.

Ob mit Boot, Wohnmobil oder einfach nur mit Appetit: Bei uns ist jeder willkommen.

Wir freuen uns, dass Sie da sind!

IHR GASTGEBER MATTHIAS RUTH UND FAMILIE

DER KLASSIKER

Das Matjesbrötchen

Matjesbrötchen 8,50

Zwei Matjesfilets auf grünem Krautsalat, im Brötchen aus dem Steinofen, mit gepickelten roten Zwiebeln und grünem Pfeffer

Das ist das älteste Gericht auf unserer Karte und das einzige, das zu jeder Jahreszeit draufsteht. Früher sind Leute mit dem Fahrrad aus Münster hergefahren, haben ein Matjesbrötchen mitgenommen und sind weitergefahren. Heute kommen sie immer noch. Die meisten bleiben aber hier sitzen.

Das Brötchen backen wir im Steinofen, in dem auch unsere Pizza liegt. Dadurch bekommt es eine dunklere Kruste und bleibt innen etwas fester.

An diesem Gericht hängen wir besonders. Es gehört zum Hafen, solange wir ihn führen.

ZUM AUFWÄRMEN

Heißes aus dem Becher

Heißer Apfel mit Sasse 6,50

Heißer Apfelsaft mit Lagerkorn aus Schöppingen

Heißer Apfel 4,50

Derselbe, ohne Alkohol

Glühwein, rot oder weiß 4,50

Kinderpunsch 3,50

Kaffee 2,80

Cappuccino 3,00

Latte Macchiato 3,40

Tee 2,80

DER HOLZPAVILLON

Mitten auf dem Platz steht unser Holzpavillon mit Kamin. Draußen sind es vielleicht zwei Grad, drinnen ist es warm. Im Januar wird es schon gegen halb fünf dunkel. Dann sieht man das Feuer und draußen die Lichter der Frachter auf dem Kanal.

Dazu passt unser heißer Apfel mit Lagerkorn von Sasse aus Schöppingen. Dort brennt dieselbe Familie seit 1707 Korn, inzwischen in der siebten Generation. Der Lagerkorn reift im Holzfass, wird dadurch milder und passt gut zum heißen Apfelsaft.

MIT EINER HAND AM BECHER

Kleinigkeiten

Frisches Baguette mit spanischem Aioli V — 6,90
Aus dem Steinofen, das Aioli machen wir selbst

Oliven V — 5,90
Geräuchert

Bunter gemischter Salat V — 9,50
Mit Gemüse vom Biohof Elfrich in Saerbeck, Dressing nach Wahl

Knusperpommes V — 4,50
Mit Mayo oder Ketchup, Aioli 1,50

DIE ZWEI FEUER

Steinofen und Holzkohlegrill stehen bei uns zwei Meter auseinander. Im Winter laufen beide weiter.

Aus dem Ofen kommen unser Brot, das Baguette, die Focaccia, jede Pizza und die Brötchen für Matjes und Burger. Er braucht drei Stunden, bis er heiß ist, hält die Hitze dann aber den ganzen Abend.

Was aus dem Ofen kommt, erkennt man an der Kruste. Was vom Grill kommt, am Rauch.

UNSERE LIEFERANTEN

Woher es kommt

Naturland-Hof Wening	8 km	Rindfleisch, Eier, Kartoffeln · Greven-Westerode
Fisch und Mehr am Rathaus	10 Minuten	der Freitagsfisch · Greven
Biohof Elfrich	12 km	Gemüse, biologisch-dynamisch · Saerbeck
Sasse	30 Minuten	Lagerkorn, seit 1707 · Schöppingen

Aus Italien kommen San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Parmigiano und die Salami.

VOM FEUER

Aus dem Steinofen

San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte, Fleur de Sel. Teig und Ofen machen den Rest.

Pizza Margherita V — 10,50

Mit Fior di Latte, Olivenöl, frischem Basilikum und Fleur de Sel

Pizza Bianco — 10,50

Ohne Tomatensauce, mit Knoblauch, Parmigiano und Olivenöl, verfeinert mit Fleur de Sel

Pizza Funghi V — 14,00

Mit Fior di Latte und frischen Champignons

Pizza Tonno e Cipolla — 14,90

Mit Fior di Latte, Thunfisch und roten Zwiebeln aus Saerbeck

Pizza Salame Calabra — 14,90

Mit Fior di Latte und würziger kalabrischer Salami

Focaccia V — 10,90

Mit Oliven, Rosmarin, Olivenöl und Fleur de Sel, dazu Aioli

Pizza der Woche — Tagespreis

Was unser Pizzabäcker diese Woche machen wollte. Steht auf der Tafel

GIOVANNI UND DER TEIG

Dass an einem Kanal im Münsterland ein Italiener am Ofen steht, ist der Grund, warum die Pizza hier so schmeckt, wie sie schmeckt.

Den Teig setzt Giovanni einen Tag vorher an, lang und kalt. Deshalb wird der Rand luftig und schmeckt nicht wie Brot. Wer ihn danach fragt, bekommt eine Antwort, die länger ist als die Frage.

IM FRÜHJAHR WIEDER DA

Spinaci, Rucola e Pomodoro und Rucola e Parma stehen auf unserer Sommerkarte. Dafür brauchen wir guten frischen Rucola und reife Cocktailtomaten. Auf die warten wir lieber bis zum Frühjahr.

Im Winter gibt es dafür Pilze, Zwiebeln und andere Zutaten, die jetzt gut sind. Die Tomaten für unsere Sauce kommen aus der Dose. Das ist bei guten San-Marzano-Tomaten auch genau richtig. Salami und Parmigiano haben ohnehin das ganze Jahr Saison.

GIBT ES NUR HIER

Die Schnizza

Die Schnizza 22,90

Knusprig paniertes Schweineschnitzel, in der Pfanne ausgebacken und danach im Steinofen überbacken: Tomaten, Paprika, zart schmelzender Mozzarella. Dazu gegrillte Zitrone, frisch gemahlener Pfeffer und Fleur de Sel

---

Die Schnizza geht nur, weil Pfanne und Steinofen hier zwei Meter auseinander stehen. Deshalb gibt es sie woanders nicht, und deshalb gibt es sie auch im Winter.

Wir können auch scharf. Jedes Gericht auf Wunsch, 1,00.

JEDE WOCHE

Freitags ist Fisch

Freitagsfisch Tagespreis

Ein ganzer Fisch über Holzkohle oder in der Salzkruste aus dem Steinofen, mit gegrillter Zitrone und Beilage nach Wahl. Dorade zum Beispiel, oder was es am Freitag Gutes gibt

---

Nur auf Vorbestellung bis Donnerstag, 18 Uhr, über unsere Website. Dort steht ab Montag, welchen Fisch es am Freitag gibt und woher er kommt.

Wir kaufen freitagmorgens nur so viel ein, wie bestellt wurde. Unseren Fisch holen wir bei Fisch und Mehr am Rathaus in Greven, zehn Minuten von hier.

Eine ganze Dorade wollten wir von Anfang an auf der Karte haben. Planbar wird so ein Fisch aber erst mit der Vorbestellung. Deshalb ist der Freitagsfisch das einzige Gericht hier, das Sie vorher bestellen müssen.

Freitags Fisch zu essen hat im Münsterland ohnehin Tradition. Und an einem Hafen passt es sowieso.

VOM FEUER

Vom Holzkohlegrill

Rumpsteak 250 g 29,50

Limousin vom Naturland-Hof Wening, über Holzkohle gegrillt, dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

Fuestrup's Rindfleisch-Burger 250 g 15,90

Fleisch vom Hof Wening, bei uns frisch gewolft, im Brötchen aus dem Steinofen, mit Büffelmozzarella, Knoblauch, gegrillter Zitrone und einem kleinen Salat

Derselbe, aber scharf 15,90

Mit gegrillter, gepickelter Chili

Lammkotelett 22,50

Mit gegrillter Zitrone und Knoblauch, Fleur de Sel und Beilage nach Wahl

Hähnchenbrustfilet 18,90

Mit gegrillter Zitrone und Knoblauch, Fleur de Sel und Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl: Knusperpommes, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelsalat oder Grillgemüse · Mayo, Ketchup, Senf 0,50, Aioli 1,50 · Gewichtsangaben sind Rohgewichte

DAS FLEISCH

Unser Rindfleisch kommt vom Naturland-Hof Wening in Greven-Westerode, acht Kilometer von hier. Dort wird seit 1988 biologisch gewirtschaftet. Die Limousin-Rinder leben in Mutterkuhhaltung, die Kälber bleiben also bei ihren Müttern.

Für unsere Burger wolfen wir das Fleisch selbst, am selben Tag. Das Brötchen backen wir im Steinofen, aus demselben Teig wie unser Matjesbrötchen.

DIE KOHLE

Holzkohle gibt dem Fleisch den Rauch, den Gas nicht hinbekommt. Sie braucht ihre Zeit, bis sie durch ist, deshalb brennt der Grill abends. Mittags kommt alles aus dem Steinofen.

AUS DER PFANNE UND VOM HERD

Fuestrup's Klassiker

Altbewährte Klassiker, beliebt bei vielen unserer Stammgäste. Niemand muss Angst um sein Schnitzel mit Pommes haben.

Schnitzel „Wiener Art“ 19,90

Knusprig paniert und goldbraun, mit Gurkensalat und Zitrone

Lasagne 13,50

Mit Rinderhack, Tomatensauce und Mozzarella

Spaghetti Bolognese 13,50

Mit Rinderragout und frisch gehobeltem Parmigiano

Spaghetti Aglio e Olio V 10,90

Mit Knoblauch und Olivenöl. Das einfachste Gericht auf dieser Karte und eines der schwersten

Currywurst, grob oder fein 7,90

Mit hausgemachter fruchtiger Sauce, Pommes und Brot

Omelett mit Gemüse der Saison V 10,90

Mit Eiern und Gemüse aus der Umgebung, dazu frisch gebackenes Baguette aus dem Steinofen

GEMÜSE DER SAISON

Beim Omelett und beim Grillgemüse steht auf unserer Karte bewusst nicht, welches Gemüse dabei ist. Im Januar wächst schließlich etwas anderes als im Mai.

Unser Gemüse kommt vom Biohof Elfrich in Saerbeck, zwölf Kilometer von hier. Dort werden auf 35 Hektar rund sechzig verschiedene Kulturen biologisch-dynamisch angebaut. Im Winter sind das vor allem Kohl, Kürbis, Zwiebeln und Wurzelgemüse.

Fragen Sie einfach, was heute dabei ist. Das ändert sich alle paar Wochen.

AM TISCH DER ELTERN

Für Kinder

Räuberteller 0,00

Ein leerer Teller, damit Ihr Kind bei Ihnen mitessen kann. Kostet nichts, fragen Sie einfach

Kleine Pizza Margherita V 6,50

Spaghetti mit Tomatensauce V 5,90

Nudeln mit Butter und Parmigiano V 4,90

Kinderpunsch 3,50

An kalten Tagen stellen wir Kindern ungefragt einen Becher warmen Apfelsaft hin, wenn die Eltern nichts dagegen haben. Der kostet nichts.

ZUM SCHLUSS

Warmes Süßes

Moelleux au Chocolat 8,50

Mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne

Schokobrownie mit Vanilleeis 6,50

Kuchen des Tages 4,00

Sonntagnachmittag gibt es mehr als einen

Vanilleeis, pro Kugel 1,50

Erdbeer- oder Schokosauce 0,50, Sahne 1,00

FÜR GRUPPEN

Feiern am Hafen

Weihnachtsfeier, Firmenessen, Geburtstag, Vereinsabend. Platz haben wir im Pavillon mit Kamin, und draußen liegt der Hafen.

Was auf den Tisch kommt, sprechen wir vorher ab. Giovanni macht auch Menüs für Gruppen, und was die Küche kann, steht auf dieser Karte. Wer weiter weg wohnt, kann hier übernachten.

Sagen Sie uns einfach, wie viele Sie sind und was Sie vorhaben. Alles Weitere besprechen wir in Ruhe.

DAS WICHTIGSTE

Gut zu wissen

Im Winter geöffnet	täglich 12 bis 21 Uhr
Steinofen	solange wir offen haben
Holzkohlegrill	abends
Freitagsfisch	Vorbestellung bis Donnerstag 18 Uhr, online
Tisch reservieren	ausschließlich online über unsere Website
Nachtruhe	ab 22 Uhr

Die Nachtruhe ist keine Strenge, sondern Rücksicht: hinter Ihnen schlafen Leute in ihren Wohnmobilen.

Kinder sind willkommen, Hunde auch. Allergene und Zusatzstoffe sagen wir Ihnen gern, fragen Sie einfach. V steht für vegetarisch.

Und noch etwas

Im März kommen die Boote zurück ins Wasser. Dann öffnet der Beachbereich wieder: Sandstrand, Palmen, Liegestühle, an manchen Abenden Livemusik. Und die längste Theke Grevens, unser aufgeschnittener Container, macht auch wieder auf.

Wir freuen uns auf den Sommer. Aber bis dahin genießen wir die Abende am Kamin, den heißen Apfel und den Blick auf den winterlichen Kanal.

EINE BITTE ZUM SCHLUSS

Schreiben Sie uns gern eine Bewertung bei Google. Für einen kleinen Betrieb wie unseren macht das tatsächlich einen Unterschied. Viele unserer Gäste finden uns auf diesem Weg.



Und wenn etwas nicht gepasst hat, sagen Sie es uns bitte direkt. Am besten noch, solange Sie hier sind. Dann können wir vielleicht noch etwas daran ändern.

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer