



Sehr geehrte Damen und Herren,  
Sehr verehrte Gäste,  
Liebe Freunde unseres Hauses,

Wir schreiben das Jahr 2020, ein Jahr, das man so schnell nicht vergessen wird. Ein Jahr mit neuen Verhaltensregeln, Auflagen und Eingrenzungen.

Alles ist nach dem Ausbruch der Corona Pandemie anders geworden.

Liebgewonnene Gewohnheiten und Traditionen müssen vor dem Wohle und der Gesundheit aller zurückstehen, denn nur gemeinsam können wir diese Zeit gut und gesund überstehen.

Die Auflagen, die wir Gastronomen zu stemmen haben sind umfangreich und sehr kostenintensiv.

Wir bieten Ihnen zusätzlich zu unserer Speisekarte ( natürlich desinfiziert) eine digitale Speisekarte, welche Sie auf unserer Homepage finden oder mittels Scannen des QR Codes auf dem Gäste-Registrierungsbogen erhalten.

**[www.Zum-Stoertebeker.de](http://www.Zum-Stoertebeker.de)**

**Wir möchten Sie bitten, die vorgegebenen Abstandsregeln einzuhalten und die Nutzung des Mund-Nasen-Schutzes zu beherzigen – zum Wohle Ihrer und unserer Gesundheit!**

---

Weiterhin gültig: Gutscheine mit 20% Wertezuwachs.  
Z.B. EUR 50,00 bezahlen und einen Gutschein im Werte von EUR 60,00 erhalten.

---

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihre Familie Offer und Team

## *SUPPEN UND VORSPEISEN*

- |   |         |
|---|---------|
| 1 Dangaster Krabbensuppe mit altem Cognac abgeschmeckt und Sahnehaube garniert  | 8,40 €  |
| 2 Möhren-Ingwersüppchen mit feinen Buttercroutons garniert  | 7,60 €  |
| 3 Terrine hausgemachte Rinderkraftbrühe vom Bio-Rind mit Flädle-Einlage   | 5,90 €  |
| 4 Tomatensuppe „Don Oliver“ pikant abgeschmeckt, mit Buttercroutons   | 7,60 €  |
| 5 „Bruschetta“ Fein marinierte Tomaten und Ruccola auf hausgebackenem Ofenbrot  | 7,90 €  |
| 6 Hausgemachter Knoblauchquark mit gebackenem Kräuterbutterbrot   | 6,90 €  |
| 7 Feine Garnelen in Olivenöl gebraten mit knackiger Salatumlage und Aijoli, dazu servieren wir unser hausgebackenem Kräuterbutterbrot | 13,90 € |

## *FEINES VON DER KÜSTE*

- |   |         |
|---|---------|
| 10 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in schmackhafter Sahnesauce mit Gurken, Zwiebeln, und Äpfeln, dazu Bratkartoffeln | 14,90 € |
| 11 „Krabbenbrot mit Spiegelei“ auf gebuttertem Schwarzbrot mit Zwiebeln und Remoulade                             | 21,00 € |
| 12 Frische Nordseekrabben mit Rührei, Bratkartoffeln und Remoulade  | 23,00 € |
| 13 „Labskaus“ – hausgemacht – Vom Bio-Rind mit Gewürzgurke, Matjes und Setzei fein garniert                       | 18,50 € |

---

Alle Preise sind incl. Bedienung und der jeweils gültigen MwSt.

## *KLEIN ABER FEIN - SALAT - SALAT*

- „Folienkartoffel“: Baked Potatoe gefüllt mit Sauerrahm,  
fein garniert
- 22 mit geschmorten, frischen Champignons 13,90 €
- 23 mit Matjes Stipp „Hausfrauen Art“ 13,90 €
- 24 mit Lachsstreifen von hausgeb. Lachs 14,40 €
- 25 Nudelaufwurf „a la Bolognese“  
mit Fleischtomatensauce und Käse überbacken 14,50 €
- 26 „Fitnessteller“ Verschiedene Salate mit Hausdressing, Schinken  
und Käsestreifen, dazu unser hausgebackenes Ofenbrot 14,90 €
- 27 Großer gemischter Salatteller mit frischen, gebratenen  
Champignons und hausgebackenem Kräuterbutterbrot 14,90 €

## *VEGETARISCH LECKER*

- 30 „Käsespätzle“ Hausgemachte Spätzle mit Zwiebeln, Rahmsauce  
und Käse überbacken 15,20 €
- 31 Aus dem WOK: „Zucchini Curry“ – scharf, mit Zwiebeln, Chilli,  
Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zucchini und Butterreis 17,90 €
- 32 Hausgemachte Semmelknödel nach eigener Rezeptur mit  
frischen Kräutern, Rührei, Creme Fraiche und Rahmsauce 15,90 €
- 33 „Bärlauch-Ruccolaknödel“ mit Tomaten, Zwiebeln und  
Ruccola in Olivenöl auf einem Rieslingspiegel 16,50 €
- Kleiner gemischter Beilagensalat 6,50 €

## *FISCHSPEZIALITÄTEN*

|    |   |         |
|----|---|---------|
| 44 | Gebratene Heringsfilets „nach Großmutter's Art“<br>mit Speckbohnen und herzhaften Bratkartoffeln  | 15,80 € |
| 45 | „Steuermannspfanne“<br>Feinste Fischfiletstücke, gedünstet, in Rührei<br>mit Shrimps, Krestunke und Bratkartoffeln                                      | 18,50 € |
| 46 | Seelachsfilet paniert „Wikinger Art“<br>mit geschmorten Zwiebeln, Sauce Remoulade und<br>herzhaften Bratkartoffeln                                      | 17,90 € |
| 47 | Seehechtfilet in Parmaschinken gebraten<br>mit Salat in Zitronensahne und Zuckerschoten dazu<br>servieren wir Knoblauchkartoffeln                       | 20,90 € |
| 48 | Zanderfilet „Küchenmeister Art“<br>auf Blattspinat, Rieslingsahne und dazu reichen wir<br>Butterkartoffeln  | 20,50 € |
| 49 | Goldbarschfilet in Eihülle gebraten „schottische Art“<br>mit Rieslingsahne, feinen Gemüsestreifen und Salzkartoffeln                                    | 18,90 € |
| 50 | Köhlerfilet in der Knusperkruste gebraten auf einem Bett von Lauch,<br>Kirschtomaten und Zwiebeln, dazu Knoblauchkartoffeln                             | 21,40 € |
| 51 | Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck und Zwiebeln,<br>Salatgarnitur und Salzkartoffeln fein garniert  | 19,50 € |
| 52 | „Neptun`sTeller“ Verschiedene Fischfilets vom Grill<br>mit einem Ragout aus Tomaten, Lauch, Zwiebeln und Krabben<br>mit Hummersauce und dazu Butterreis | 21,90 € |
| 53 | Ganze Kutterscholle „Dangaster Art“<br>garniert mit Nordseekrabben und dazu Salzkartoffeln  | 22,50 € |
|    | kleiner gemischter Salatteller  | 6,50    |

---

## *FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN*

### *Vom Grill und aus der Pfanne*

- 34 Paniertes Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignons in Rahmsauce und dazu herz hafte Bratkartoffeln 18,90 €
- 35 „Jägerpfanne“ Schmackhafte Hacksteaks mit Zwiebeln und Pilzen, Rahmsauce und dazu servieren wir Bratkartoffeln 15,90 €
- 36 „Störtebekerpfanne“ - in der Pfanne serviert – Feinste Schweinesteaks mit frischen Champignons in Rahmsauce, Tagesgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise 20,90 €
- 37 „Schindelfleisch“ in der Pfanne serviert Feinste Streifen vom Schweinebraten mit Zwiebeln, Kräuterjus und Bratkartoffeln 17,90 €
- 38 Leberkäs` aus eigener Produktion mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterjus, Setzei und dazu herz hafte Bratkartoffeln 15,90 €
- 39 Aus dem WOK: Paprika-Schweinegeschnetzeltes „ Orange“ mit Zuckerschoten, Zwiebeln, buntem Paprika, Orangenspalten, Bohnensprossen, Sojasauce, Sherry und dazu Butterreis 21,50 €
- 40 Medaillons vom Schweinefilet „a la Gourmet“ gefüllt mit Backpflaumen, im Speckmantel serviert, mit Zuckerschoten und Kräuterpürree 24,50 €

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln gebraten

---

## *KÖSTLICHKEITEN VOM HIESIGEM BIO-RIND*

- 14 Zarter Rinderbraten „Gärtnerinnen Art“  
mit feinem Marktgemüse, Kräuterjus und hausgemachtem  
Kartoffelstampf 19,50 €
- 16 Geschmortes Rindergoulasch „im Topf serviert“  
mit feinen Rotweinzwiebeln und Champignons, dazu reichen wir  
hausgemachte Spätzle 19,90 €
- 17 Geschnetzelte Rinderleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln  
Äpfeln, Rahmsauce und Kartoffelpüree 17,90 €
- 18 So muss Steak! Rumpsteak vom Bio-Rind  
Ca. 250 g vom Grill mit frischen Pilzen und Schmorzwiebeln,  
Kräuterjus und herzhaften Bratkartoffeln 26,90 €

## *HAUSGEMACHTE HAMBURGER*

Jeder Hamburger wird mit frischem Eisbergsalat, Schmorzwiebeln,  
marinierten Salatgurken, sonnengereiften Tomaten und original  
Störtebekersaucen serviert ( ca 250 Gramm )

- 19 „Bio-Burger“ 100 % Rind- vom hiesigen Rind -, fein garniert  
mit Bacon-Speck und Kartoffelstäbchen 17,50 €
- 20 „Bio-Burger Deichgraf“ mit Champignons, Kräuterquark  
Kartoffelstäbchen 17,50 €
- 21 „Bio-Burger Mediterraner Art“ mit Tomaten und Ruccola,  
dazu Kartoffelstäbchen 17,50 €

Bitte fragen Sie auch nach unseren wechselnden Tagesempfehlungen  
Bei Umbestellung der Gerichte berechnen wir 0,50 €

---

## *Unsere Kinderspeisenkarte*

|   |               |
|---|---------------|
| <i>143 Nudeln mit Tomatensauce</i>                                      | <i>6,50 €</i> |
| <i>144 Kartoffeln mit Gemüse und Rahmsauce</i>                          | <i>4,50 €</i> |
| <i>145 Seelachsfilet mit Remoulade und Salzkartoffeln</i>               | <i>8,50 €</i> |
| <i>146 Paniertes Schnitzel mit Tagesgemüse und Kartoffelecken</i>       | <i>8,50 €</i> |
| <i>147 Kleines Hacksteak mit Champignonrahmsauce und Kartoffelecken</i> | <i>7,50 €</i> |

## *Hausgemachter Milchreis*

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Milchreis mit Zimt und Zucker</i>             | <i>5,90 €</i> |
| <i>Milchreis mit warmen Kirschen</i>             | <i>6,70 €</i> |
| <i>Milchreis mit roter Grütze</i>                | <i>6,60 €</i> |
| <i>Milchreis mit Amarenakirschen und Topping</i> | <i>6,90 €</i> |
| <i>Milchreis mit frischen Früchten</i>           | <i>6,60 €</i> |
| <i>Milchreis mit Apfelmus</i>                    | <i>5,90 €</i> |
| <i>Milchreis mit frischen Bananen</i>            | <i>6,90 €</i> |
| <i>Milchreis mit Krokant und Karamelsauce</i>    | <i>6,00 €</i> |

## *Süß und Lecker*

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Dampfnudel ( Germknödel ) mit Kirschfüllung, Vanillesauce, Zimt und Zucker oder Mohn</i> | <i>6,20 €</i> |
| <i>„Dangaster Sturmsack“<br/>Windbeutel gefüllt mit Kirschen und Sahne</i>                  | <i>5,80 €</i> |

## *Selbstgebackene Herzwaffel mit:*

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Puderzucker</i>   | <i>3,50 €</i> |
| <i>Puderzucker, Sahne und Vanilleeis</i>                       | <i>5,50 €</i> |
| <i>Vanilleeis, Eierlikör, Sahne, Amaretto</i>                  | <i>6,50 €</i> |
| <i>Warmen Kirschen, Sahne und Vanilleeis</i>                   | <i>6,50 €</i> |
| <i>Waldbeeren, Sahne und Vanilleeis</i>                        | <i>6,50 €</i> |
| <i>Frischen Früchten, Sahne und Vanilleeis</i>                 | <i>6,50 €</i> |
| <i>Joghurt, Amarenakischen, Eis und Soße</i>                   | <i>6,50 €</i> |
| <i>Nutella, Vanilleeis, Sahne und Schokosauce</i>              | <i>6,20 €</i> |
| <i>Frischen Erdbeeren. Sahne und Vanilleeis(saisonbedingt)</i> | <i>6,80 €</i> |

## *Hausgemachte Crepes mit:*

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Puderzucker</i>  | <i>3,30 €</i> |
| <i>Krokant und Karamelsauce</i>                                 | <i>4,20 €</i> |
| <i>Apfelmus oder Vanillesauce</i>                               | <i>4,30 €</i> |
| <i>Banane und Schokosauce</i>                                   | <i>5,20 €</i> |
| <i>Banane und Eierlikör</i>                                     | <i>5,40 €</i> |
| <i>Kindercrepes mit Erdbeereis , Streuseln, Sahne und Sauce</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>Amaretto mit Amarettini, Sahne und Vanilleeis</i>            | <i>5,50 €</i> |
| <i>Waldbeeren, Sahne und Vanilleeis</i>                         | <i>5,90 €</i> |
| <i>Früchten, Sahne und Vanilleeis</i>                           | <i>5,90 €</i> |
| <i>Amarenakirschen, Vanilleeis und Sahne</i>                    | <i>6,30 €</i> |
| <i>Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne</i>                          | <i>6,80 €</i> |
| <i>Warmen Kirschen, Vanilleeis und Sahne</i>                    | <i>5,90 €</i> |
| <i>Nutella, Schokoeis, Sahne und Schokoladensauce</i>           | <i>5,50 €</i> |

## *Hausgemachtes Eis*

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Schokobecher: Schokoladeneis mit Sahne und Schokosauce</i>           | <i>6,30 €</i> |
| <i>Nussbecher: Milchspeise, mit Nüssen, Sauce und Sahne</i>             | <i>6,50 €</i> |
| <i>Amarettobecher: Milchspeiseeis mit Amarettini, Likör und Sahne</i>   | <i>7,80 €</i> |
| <i>„Bananasplit“ Versch. Eissorten mit Banane, Sahne und Sauce</i>      | <i>7,80 €</i> |
| <i>Früchtebecher: mit frischen Früchten, Fruchteis, Sahne und Sauce</i> | <i>7,20 €</i> |
| <i>„Amarenabecher“ Gem. Eis mit Amarenakirschen, Sahne und Sauce</i>    | <i>7,20 €</i> |
| <i>Erdbeerbecher: Fruchteis mit frischen Erdbeeren, Sauce und Sahne</i> | <i>7,80 €</i> |
| <i>Waldbeerenbecher: Fruchteis mit Waldbeeren, Sauce und Sahne</i>      | <i>7,80 €</i> |
| <i>„Spaghettiseis“ Vanilleeis, Sahne, Sauce und Streusel</i>            | <i>7,80 €</i> |
| <i>Joghurtbecher: Naturjoghurt mit Früchten, Eis und Sauce</i>          | <i>6,80 €</i> |
| <br>  |               |
| <i>Eisschokolade: Vanilleeis mit kaltem Kakao und Sahne</i>             | <i>5,00 €</i> |
| <i>Eiskaffee: Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne</i>                | <i>5,00 €</i> |
| <i>Eisflipper: Vanilleeis mit Orangensaft, Sahne und Amarensauce</i>    | <i>5,50 €</i> |

*„Kinder-Pinocchio-Becher“ Vanille und Erdbeereis, Sahne, Streusel 3,90 €*

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| <i>Kugel Eis.....</i>     | <i>1,50 €</i> |
| <i>Portion Sahne.....</i> | <i>1,20 €</i> |
| <i>Topping.....</i>       | <i>0,50 €</i> |
| <i>Extra Likör.....</i>   | <i>2,00 €</i> |



## *DESSERT*

In unserer Eiskarte finden Sie außerdem noch ein großes Eisangebot

|   |        |
|---|--------|
| 451, „Zarte Liebe“ Warme Kirschen mit Vanilleeis und Sahne        | 6,80 € |
| 452 Zimtpflaumen auf Punschspiegel mit Vanilleeis und Schlagsahne | 6,90 € |
| 453 Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne                    | 6,50 € |
| 454 Warmer Apfelkuchen „American“ mit Eis und Sahne               | 4,90 € |
| 455 Schokoladentraum- Lassen Sie sich überraschen                 | 7,40 € |
| 456 Germknödel mit Vanillesauce und Mohn oder Zimt und Zucker     | 6,20 € |

Verschiedene Crepes finden Sie in unserer Crepeskarte

---

### *EDELBRÄNDE* 2 cl

---

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Sauerkirsch 45% 4,90 €    | Quetsche 45% 4,40 €  |
| Haselnussgeist 40% 5,90 € | Mirabelle 45% 4,90 € |
| Lantenhammer Walnusslikör | 30% 4,90 €           |

---

### *GRAPPA* 2 cl

---

|  |     |        |
|--|-----|--------|
| Rebsortenreiner Chardonnay Grappa                | 40% | 3,50 € |
| Rebsortenreiner Pinot Noir Grappa                | 40% | 3,70 € |
| Rebsortenreiner Gewürztraminer Selection Privat  | 42% | 4,20 € |
| Grappa Stravecchia in Kirschbaumfässern gelagert | 41% | 6,80 € |

### *UNSER DIGISTIVSTÄNDER: AUS DER AM PHORE*

---

Edle Brände, wie:

|  |      |            |
|--|------|------------|
| Williams Birne, Himbeergeist und Obstler, Kirschwasser | 40 % | 4cl 4,50 € |
|--|------|------------|

Feinste Grappa:

|                                    |      |            |
|------------------------------------|------|------------|
| Prosecco Grappa und Toscana Grappa | 40 % | 4cl 4,50 € |
|------------------------------------|------|------------|

Außerdem:

|                           |      |            |
|---------------------------|------|------------|
| Friesischer Kräuterbitter | 30 % | 4cl 4,50 € |
| Granatapfellikör          | 15 % | 2cl 4,50 € |
| Zimtlükör                 | 30%  | 2cl 4,50 € |

## GETRÄNKE

### Biere:

|                           |        |        |
|---------------------------|--------|--------|
| Herforder Pils v. Fass    | 0,2 l  | 2,50 € |
| Herforder Pils v. Fass    | 0,4 l  | 4,50 € |
| Alster v. Fass            | 0,2 l  | 2,50 € |
| Alster v. Fass            | 0,4 l  | 4,50 € |
| Köstritzer Dunkel FL.     | 0,33 l | 4,00 € |
| Jever Pils v. Fass        | 0,2 l  | 2,50 € |
| Jever Pils v. Fass        | 0,4 l  | 4,50 € |
| Jever Fun Alkoholfrei FL. | 0,33 l | 4,00 € |
| Vitamalz Flasche          | 0,33 l | 4,00 € |
| Weizen hell FL            | 0,5 l  | 4,90 € |
| Weizen dunkel FL          | 0,5 l  | 4,90 € |
| Weizen alkoholfrei FL     | 0,5 l  | 4,90 € |

### Spirituosen:

|                   |       |        |
|-------------------|-------|--------|
| *Weizenkorn       | 32%   | 1,90 € |
| *Ramazotti        | 29%   | 3,60 € |
| *Malteser         | 40%   | 3,20 € |
| *Jubiläumsaquavit | 42%   | 3,20 € |
| *Linie Aquavit    | 41,5% | 3,20 € |
| *Bommerlunder     | 38%   | 3,20 € |
| *Küstennebel      | 20%   | 3,00 € |
| *Fernet Branca    | 42%   | 3,20 € |
| *Jägermeister     | 35%   | 3,20 € |
| *Amaretto         | 20%   | 3,50 € |
| *Baileys          | 17%   | 3,50 € |
| *Eierlikör        | 14%   | 2,20 € |

### Alkoholfreie Getränke

|                                 |        |        |
|---------------------------------|--------|--------|
| Cola, Fanta, Sprite, Spezi      | 0,2 l  | 2,60 € |
| Cola, Fanta, Sprite, Spezi      | 0,3 l  | 3,50 € |
| Cola Light                      | 0,2 l  | 2,60 € |
| Apfelsaft                       | 0,2 l  | 2,60 € |
| Apfelsaftschorle                | 0,2 l  | 2,60 € |
| Apfelsaftschorle                | 0,3 l  | 3,50 € |
| Orangensaft, Russian Wild Berry | 0,2l   | 2,80 € |
| Traubensaft, Kirschsaf          | 0,2 l  | 2,80 € |
| Bitter Lemon, Ginger Ale        | 0,2 l  | 2,80 € |
| Tonic                           | 0,2 l  | 2,50 € |
| Bionade Hollunder FL            | 0,33 l | 4,00 € |

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| *Südtiroler Pflaumenlikör | 4,20 €     |
| *Amaretto mit Pfirsich    | 4,20 €     |
| *Liquore alla Liquirizia  | 25% 4,40 € |
| *Friesengeist             | 56% 4,50 € |
| brennend serviert         |            |
| *Sambuca                  | 38% 3,80 € |
| mit Kaffeebohne           |            |
| *Calvados                 | 40% 4,80 € |
| *Cognac VSOP              | 40% 4,80 € |

### Aperitif

### Mineralwasser

|                              |        |        |
|------------------------------|--------|--------|
| Selters Classic              | 0,25 l | 2,80 € |
| Selters Classic              | 0,75 l | 6,80 € |
| Selters Naturell o. Kohlens. | 0,25 l | 2,80 € |
| Selters Naturell o. Kohlens. | 0,75 l | 6,80 € |

|                    |       |        |
|--------------------|-------|--------|
| Sherry             | 5 cl  | 4,20 € |
| Martini            | 5 cl  | 4,20 € |
| Portwein           | 5 cl  | 4,20 € |
| Campari Orange     | 4 cl  | 5,80 € |
| Kir oder Kir Royal | 0,1 l | 6,80 € |
| Glas Sekt trocken  | 0,1 l | 5,80 € |
| Glas Prosecco      | 0,1 l | 5,80 € |
| Aperol Spritz      | 0,2 l | 6,80 € |
| Lillet Wild Berry  | 0,2 l | 6,80 € |

### Warme Getränke zum Digestiv

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Becher Kaffee          | 3,30 € |
| Tasse Espresso         | 2,50 € |
| Kännchen Ostfriesentee | 5,50 € |
| Milchcafe              | 4,30 € |
| Espresso-Choc          | 3,30 € |
| Cafe-Baileys           | 6,50 € |

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Becher Cappuccino            | 3,30 € |
| Becher Schokolade            | 3,30 € |
| Kännchen Kaffee              | 4,50 € |
| Latte Macchiato              | 3,90 € |
| Klößenköm_Kaffee(Eierlikör)  | 6,50 € |
| Cappuccino-Spezial(Amaretto) | 6,50 € |

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere - und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Informationen.

Ebenfalls befindet sich im Eingangsbereich noch ein erweiterter Aushang.