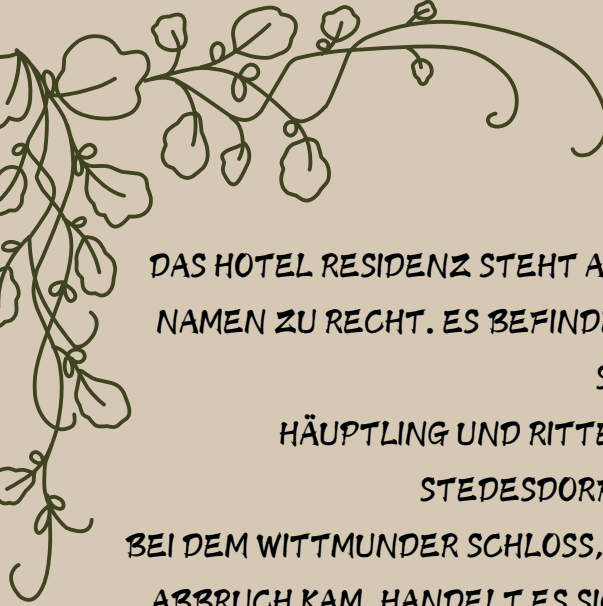
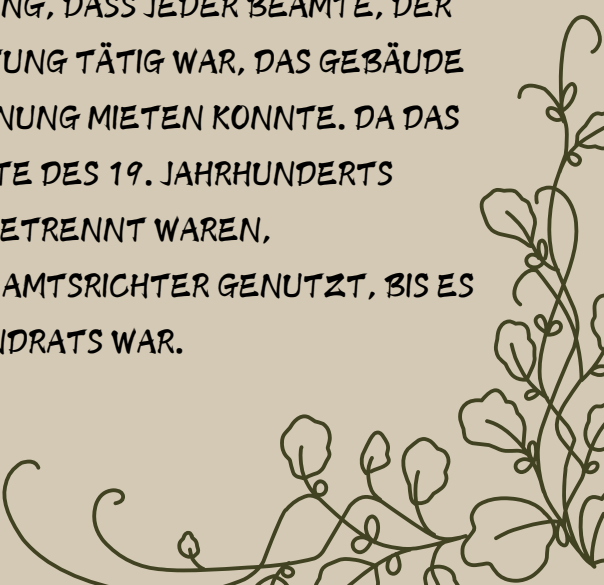




ZUR GESCHICHTE

DAS HOTEL RESIDENZ STEHT AUF HISTORISCHEM BODEN UND VERDIENT DAHER DIESEN NAMEN ZU RECHT. ES BEFINDET SICH AM RANDE DER WALLANLAGE DES WITTMUNDER SCHLOSSES, DAS 1461 VOM HÄUPTLING UND RITTER SIEBET ATTENA, DEM HÄUPTLING ZU ESENS, STEDESDORF UND WITTMUND, ERRICHTET WURDE. BEI DEM WITTMUNDER SCHLOSS, DAS 1764 AUF ANORDNUNG FRIEDRICH DES GROSSEN ZUM ABBRUCH KAM, HANDELT ES SICH IM EIGENTLICHEN SINNE UM EINE BEFESTIGTE BURG, UMGEBEN VON EINEM INNEREN UND ÄUSSEREN WALL UND GRABEN. DIE BURGANLAGE DIENTE VON 1461 BIS 1764 VERTEIDIGUNGSZWECKEN, INSBESONDERE ALS SCHUTZFESTE GEGENÜBER DEM HERRSCHAFTSBEREICH DER HERRSCHER ÜBER DAS IM OSTEN AN DAS HARLINGERLAND ANGRENZENDE JEVERLAND MIT DEM GEBIET DER EHEMALIGEN GAUE WANGERLAND UND OESTRINGEN. AMTSASSESSOR FRIEDRICH PHILLIP GEORG MEYER HAT DEN GRUND DER ALLERGNÄDIGSTEN HERRSCHAFT ZUR ERBAUUNG DES IN RUBRO BEZEICHNETEN ETABLISSEMENTS JURE SUPERFICICI UNENTGELTLICH ÜBERWIESEN ERHALTEN UND DARAUF GERICHTSKUNDIG DAS IN RUBRO AUFGEFÜHRTE HAUS 1831 MIT SCHEUNE ERBAUT. HAUS NEBST SCHEUNE GRENZEN NORDÖSTLICH AN DAS AMTS- UND GEFANGENENHAUS, SÜDWESTLICH ZU DEM ÜBRIGGEBLIEBENEN TEIL DES BURGGRUND, NORDWESTLICH AN DEN AMMERMARKT, SÜDÖSTLICH AN DEN FUSS DES EHEMALIGEN SCHLOSSWALLES. (AUSZUG AUS DEM GRUNDBUCH)

DAS KLASSIZISTISCHE HAUS WURDE VON AMTSASSESSOR MEYER, DER SPÄTER NACH ACHIM VERSETZT WURDE, AUS DESSEN PRIVATVERMÖGEN ERBAUT. DA JEDOCH DAS GEBÄUDE AUS FISKALISCHEM GRUND UND BODEN STAND, HATTE DIE „ALLERGNÄDIGSTE HERRSCHAFT“ STETS DAS ERSTKAUFRECHT. FERNER GALT DIE REGELUNG, DASS JEDER BEAMTE, DER LEITEND AM AMTSGERICHT BZW. BEI DER AMTSVERWALTUNG TÄTIG WAR, DAS GEBÄUDE ENTWEDER KÄUFLICH ERWERBEN ODER ALS DIENSTWOHNUNG MIETEN KONNTE. DA DAS GERICHT UND DIE AMTSVERWALTUNG BIS IN DIE MITTE DES 19. JAHRHUNDERTS KOMPETENZMÄSSIG NICHT VONEINANDER GETRENNT WAREN, WURDE DAS „GELBE HAUS“ AUCH ALS WOHNUNG FÜR DEN AMTSRICHTER GENUTZT, BIS ES SPÄTER ALLEINIGE RESIDENZ DES LANDRATS WAR.





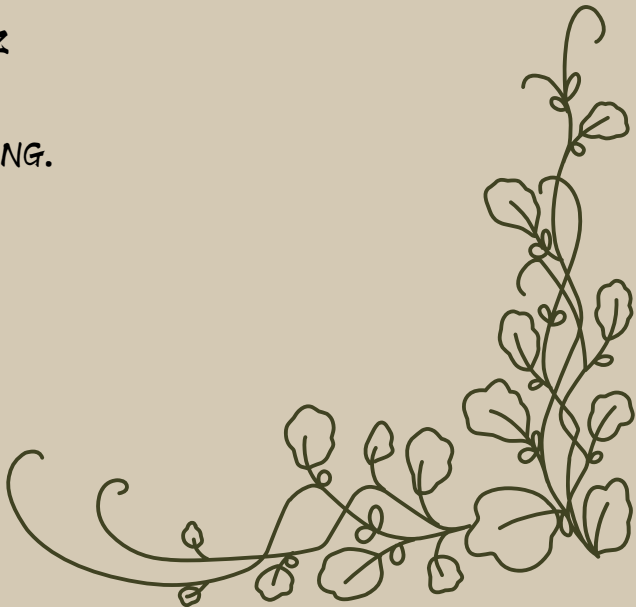
AB 1885 RESIDIERT IM „GELBEN HAUS“, WIE ES WEGEN DES ANSTRICHES GENANNT
WIRD, BIS ZUM ENDE
DES 2. WELTKRIEGES NACHSTEHENDE VON DER PREUSSISCHEN
LANDESVERWALTUNG
BERUFENE HAUPTAMTLICHE LANDRÄTE:

LANDRAT KARL LODEMANN (1885 – 1889)
LANDRAT FRIEDRICH BRUNO ALSEN (1889 – 1897)
LANDRAT DR. JUR. ERNST BUDDE (1897 – 1911)
LANDRAT MAX SCHRAMM (1911 – 1929)
LANDRAT KARL LIEBENOSS (1930 – 1933)
LANDRAT HANS KREUZBERGER (1933 – 1937)
LANDRAT ADOLF VON NASSAU (1937 – 1945)

NACH DEM 2. WELTKRIEG WOHNTE DORT
OBERKREISDIREKTOR ONKE ONCKEN UND SCHULRAT HEINRICH THIEMENS.
IN DEN 60ER JAHREN BEFANDEN SICH IN DEN RÄUMEN DES EHEMALIGEN
LANDRATSHAUSES BÜRO RÄUME DER
KREISVERWALTUNG. ZEITWEILIG WAREN NACH DEM BRAND DER
VERWALTUNGSBARACKE AN DER
AURICHER STRASSE TEILE DER STADTVERWALTUNG WITTMUND DORT
UNTERGEBRACHT. DANACH STAND ES EINIGE JAHRE UNGENUTZT. DA ES UNTER
DENKMALSCHUTZ GESTELLT WAR, KONNTE ES NICHT ABGERISSEN WERDEN UND
FINDET NUNMEHR SEIT DEM 22. AUGUST 1991 ALS EMPFANGSGEBÄUDE DES

RINGHOTEL RESIDENZ

EINE SINNVOLLE NUTZUNG.



UNSERE SPEISEN / FRISCH /
AUTHENTISCH / VON HIER /
VON UNS / FÜR SIE

UNSERE EMPFEHLUNG

Pikante Kürbissuppe
gewürzt mit Ingwer, Knoblauch, Curry
und Chili dazu Baguettebrot

€ 7,50

Oldenburger Grünkohl
mit Kasseler, Mettende, Pinkel
und Bauch, dazu knusprige Bratkartoffeln

€ 23,00

Gebratenes Zanderfilet
mit Speck und Zwiebeln auf roten
Rahm-Linsen und sautiertem Kürbis
dazu gebratene Kartoffeln

€ 25,50

Friesischer Flammkuchen
mit würziger Creme Fraiche,
Rauchlachsstreifen,
Nordseekrabben und Kirschtomaten

€ 17,50

Gebratene Hähnchenbrust
mit Pestorahm,
Rucola Gnocchis
und würziger sautierter
Paprika

€ 25,50

UNSERE SPEISEN / FRISCH /
AUTHENTISCH / VON HIER /
VON UNS / FÜR SIE

SPEISE AUSWAHL

VORSPEISEN

ZU UNSEREN VORSPEISEN SERVIEREN WIR IHNEN UNSER
HAUSBROT MIT VERSCHIEDENEN AUFSTRICHEN

Tatar vom Räucher- und Graved Lachs auf
Reibekuchen, gebratenes Eigelb,
Salatgarnitur und
Kräuter-Creme Fraiche

€ 9,90

“Nordsee-Bruschetta”

Geröstete Baguettescheiben, Tomate,
Nordseekrabben, Parmesan, marinierter
Blattsalat

€ 9,90

SUPPEN

Krabbensuppe Granat
mit Anis-Sahne

€ 8,90

Kraftbrühe mit altem Sherry abgeschmeckt,
Gemüsestreifen und Pfannkuchen - Roulade

€ 6,90

UNSERE SPEISEN / FRISCH /
AUTHENTISCH / VON HIER /
VON UNS / FÜR SIE

ALLE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN
SERVIEREN WIR IHNEN AUCH
ALS SENIOREN PORTION UND
ZIEHEN 2,- € VOM PREIS AB!

SPEISEAUSWAHL

HAUPTGERICHTE

Variationen von Nordseefischen auf
Limetten-Weißweinrahm, Gemüseplätzchen
und Salzkartoffeln

€ 28,90

Nordsee Schollenfilet
mit Speck, Zwiebeln, Nordseekrabben dazu
Bratkartoffeln und Salat

€ 24,50

Wiener Kalbschnitzel
mit Zitrone, Kapern, Sardellen an
Bratkartoffeln und Blattsalat in Vinaigrette

€ 27,90

Schweineschnitzel an Champignonrahm dazu
Pommes Frites und Krautsalat

€24,50

„Surf and Turf“

Rindersteak von der Hüfte mit Riesengarnelen,
glaciertem Gemüse der Saison dazu

Kartoffel-Gratin

€ 34,90

Medaillons vom Schwein
an gestovtem Spitzkohl und gebratenen Pilzen
dazu Herzoginkartoffeln

€ 26,00

250 g Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Grilltomate und Röstzwiebeln
dazu Pommes Frites

€ 33,90

UNSERE SPEISEN / FRISCH /
AUTHENTISCH / VON HIER /
VON UNS / FÜR SIE

SPEISEAUSWAHL

DIE OSTFRIESISCHE SPEZIALITÄT:

“Snirtje Braa“

Geschmortes Schweinefleisch in eigener Sauce
mit Rotkohl und Bratkartoffeln

€ 20,90

„Emder Matjes“

an Salatbündel, Hausfrauen-Dip
dazu Salzkartoffeln

€ 16,90

DIE OSTFRIESISCHE SPEZIALITÄT:

Geräucherte Makrelenfilets
an Kürbis, Möhre und Erbse
dazu Kartoffelstampf

€ 17,90

UNSERE SPEISEN / FRISCH /
AUTHENTISCH / VON HIER /
VON UNS / FÜR SIE

SPEISEAUSWAHL

SALATEMPFEHLUNG

Tagesbeilagensalat der Jahreszeit
wahlweise mit Joghurt- oder
American Dressing

€ 5,80

Großer gemischter Salat
der Jahreszeit
wahlweise dazu:

- Anti-Pasti und Hirtenkäse
- Schnitzelstreifen vom Schwein
- Warme Streifen vom Flanksteak
- Gebratene Edelfische

€ 18,50

“Sylter Salat”
Rohkostgemüse, Eisberg und Lollo
Rosso Salat mit Apfelwürfeln, Rauchlachs
und 2 Scampi in Kräuterbutter gebraten
dazu Baguette

€ 21,00

UNSERE SPEISEN / FRISCH /
AUTHENTISCH / VON HIER /
VON UNS / FÜR SIE

SPEISE AUSWAHL

GERICHTE VEGETARISCH / VEGAN

Gefüllte Ravioli
Blattspinat, Tomate, Kräutersaitlinge in
Kürbissauce dazu Pfannengemüse

€ 16,90

Bandnudeln mit Pesto
an sautiertem Gemüse und Ingwer-
Chilifäden

17,50€

Folienkartoffel
mit würzigem Kräuterquark,
gebratenen Pilzen und
Salatgarnitur

€ 14,50

UNSERE SPEISEN / FRISCH /
AUTHENTISCH / VON HIER /
VON UNS / FÜR SIE

SPEISEAUSWAHL

HOTEL RESIDENZ
AM MARKT 13-15
26409 WITTMUND
KONTAKTDATEN

TELEFON: +49 4462 88 60
TELEFAX: +49 4462 886 123
E-MAIL: INFO@RESIDENZ-
WITTMUND.DE

Residenz

HOTEL RESTAURANT STADTHALLE
KOMFORT-APPARTEMENTS
WITTMUND

UNSERE „SÜSSE“ ECKE

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne

6,50 €

Himbeersorbet
mit exotische Früchten und Prosecco

€ 7,50

Ostfriesischer Schwarzbrotpudding
mit heißen Kirschen und Vanilleeis

€ 7,90

Dessert des Tages
fragen Sie unser Servicepersonal

UNSERE SPEISEN / FRISCH /
AUTHENTISCH / VON HIER /
VON UNS / FÜR SIE

UNSERE EMPFEHLUNG

FRISCHE PFIFFERLINGE

Cremesuppe von Pfifferlingen
mit Sahne und Croutons
€ 7,50

Hausgeräuchertes Rehrückenfilet
an einem Salat von Eichblatt,
Orangen und Pfifferlingen
mit Balsamico
Preisselbeeren

€ 13,50

FrISChe Pfifferlinge in Rahm
mit hausgemachten
Vollkorn-Semmelknödel
und kleinem gemischtem Salat
€ 19,80

Flammkuchen
mit würziger Creme-Fraiche
Kirschtomaten, Pfifferlingen,
Zwiebeln und Speck,
geriebenen Käse und Ruccola
€ 13,90

Hähnchenbrust, gebraten
auf Pfifferlingrahmsauce
mit Möhren, Kaiserschoten und
Herzoginkartoffeln
€ 26,00

