

Vorspeisen

8 Scampi's in Knoblauchbutter
mit Baguette ⁽³⁾

14,90 €

Ostfriesen-Bruschetta
mit Matjes und Dill ^(3,B,F)

11,00 €

Norderneyer Krabbencocktail
mit Baguette und Butter ^(3, B, F)

17,90 €

Rosa Roastbeef
mit Remoulade und Baguette ⁽¹⁾

14,90 €

Kleiner Salat vom Buffet

7,50 €

Suppen

Tagessuppe

5,90 €

Tomatensuppe

6,50 €

Hühnerbrühe „Exquisit“ ⁽¹⁾

7,50 €

Krabbensuppe ⁽³⁾

8,50 €

Fischcremesuppe ^(2,3)

9,50 €

Spezialitäten des Hauses

Matjes

Zwei Matjesfilets
dazu Kartoffeln und Salat (1, 2)

Wahlweise mit:
Hausfrauen-, Senf-Dill-, oder Preiselbeer-Meerrettich Soße

16,50 €

Für jede weitere Soße berechnen wir 1,50-€ extra

Goldbarsch

Goldbarsch in Eihülle gebacken (1,2, 9)
dazu Salzkartoffeln, zerlassene Butter
und ein kleiner Salat

18,90 €

Nordsee-Seezunge

Seezunge gebraten (2,9)
dazu Salzkartoffeln, zerlassene Butter
und ein kleiner Salat

42,00 €

Fischgerichte

Scholle gebraten (2,9)

25,00 €

Lachsfilet gebraten (2,9)

24,90 €

Fischteller nach Art des Hauses

(2,3,9)

27,50 €

Kabeljau gedünstet in Senfsauce (4, 12, 5)

23,50 €

Steinbeißer gedünstet in Rieslingsauce (2,4)

22,50 €

Schollenfilet in Dillsauce (2,4)

16,50 €

**Unsere Fischgerichte servieren wir mit
Salzkartoffeln und teilweise zerlassener Butter
Wählen Sie dazu zwischen:
Gemischtem Gemüse oder einem Salat vom Buffet**

Für Finkenwerder Art (Krabben & Speck) berechnen wir 3,50€ extra

Fleisch Klassiker

Schweineleber
mit Püree, Zwiebel, Apfeling
und Preiselbeeren ⁽⁴⁾

18,50 €

Paniertes Schnitzel
vom Schwein ^(1,9)

18,90€

Wiener Schnitzel
vom Kalb ^(1,9)

25,50 €

Cordon Bleu vom Kalb ^(1,9)

26,90 €

**Wählen Sie zwischen einer
unserer Sättigungs- und Gemüsebeilagen
auf der folgenden Seite**

Für die Genießer

Kalbsfrikadelle mit Wirsing Füllung
dazu Rahmsauce,
Kartoffelpüree und Röstzwiebeln ^(1,4,9,12)

22,50 €

Lammfilet „Kräuterkruste“ mit Estragon Sauce ^(9,12)

25,90 €

Drei Schweinefiletmedaillons
mit gerösteten Champignons ⁽⁹⁾

24,90 €

Filetgulasch „Stroganoff“ ^(B, F, 5, 9)

28,00 €

**Wählen Sie zwischen einer
unserer Sättigungs- und Gemüsebeilagen
auf der folgenden Seite**

Steaks vom Grill

Rumpsteak 250 g

28,50 €

Filetsteak 250 g

32,50 €

Rib-Eye Steak 300g

33,00 €

Putensteak 200g

21,50 €

**Wählen Sie zwischen einer
unserer Sättigungs- und Gemüsebeilagen**

Beilagen

Sättigungsbeilagen

Pommes frites
Kroketten
Bratkartoffeln
Salzkartoffeln
Püree der Woche

Gemüsebeilagen

Gemischtes Gemüse
Salat vom Buffet

Zu den Steaks empfehlen wir:

Gebratene Zwiebeln
Gebratene Champignons

Saucen:

Sauce Hollandaise ^(1,4) 2,00 €
Sauce Béarnaise ^(1,4) 2,00 €
Champignon-Pfeffersauce ⁽⁴⁾ 2,00 €
Kräuterbutter 2,00€

Vegetarische Gerichte

Rote Beete Carpaccio
mit Rucola, Fetakäse, Kirschtomaten und Walnüssen

12,90 €

Vegane Gemüsebolognese
mit Linsen und Spaghetti

13,50 €

Gebratener Blumenkohl mit Bohnen
und Kirschtomaten dazu Maispüree (2, 9, 5, 12)

15,90 €

Süßkartoffelcurry mit Reis und dazu ein Salat vom Buffet

16,90 €

Salatbuffet (2, 9)

14,90 €

Dessert

Crème Brûlée
mit saisonalen Beeren ^(1,4)

7,90 €

Schoko-Küchlein
Mit flüssigem Kern und Vanilleeis ^(1,9)

8,90 €

Kugel - Eis
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Walnuss

1,60 €

Informieren Sie uns bitte bei einer vorhandenen Unverträglichkeit

Zutaten und Stoffe, die Allergien auslösen können

- | | | |
|-------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 1. Eier | 6. Sesamsamen | 11. Schalenfrüchte |
| 2. Fisch | 7. Schwefeldioxid | 12. Senf |
| 3. Krebstiere | 8. Erdnüsse | 13. Sojabohne |
| 4. Milch | 9. Glutenhaltiges Getreide | 14. Weichtieren |
| 5. Sellerie | 10. Lupine | |
| A) Farbstoffe | D) mit Phosphat | G) Antioxidationsmittel |
| B) Konservierungsstoffe | E) mit Milcheiweiß | |
| C) Geschwefelt | F) mit Süßungsmittel | |