

Was unsere Gäste gern essen

- 50 **Schweinebraten** (nach Tante Frieda) € **12,90**
an Dunkelbiersauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße
- 51 **„Räuberteller“** € **15,80**
drei kleine Schweinesteaks und eine Speckscheibe an rustikalen
Bratkartoffeln, mit feinen Gemüsen umlegt dazu Sauce Hollandaise
- 53 **„Waldmelodie“** € **17,80**
Variationen von Hirsch-, Reh- und Wildschweinbraten
mit verschiedenen Stockschwämmchen, mit Preiselbeeren gefüllter
Bratapfel, dazu Renettenkraut und Kroketten
- 54 Bandnudeln mit Scampies** € **17,80**
mit Cherry-Tomaten dazu Pesto-Rahmsauce
- 178 **Filet vom Seelachs „Dijon“** € **15,80**
Gebraten, mit Senfsauce und Bratkartoffeln
- 55 **Norderneyer Fischplatte** € **28,80**
gebratene Filets von Seelachs, Lachs und Scholle,
pochiertes Lachsröllchen , gegrilltem Scampi-Spieß
auf Blattspinat, Grünschalenmuscheln,
mit Kräuterbutter und dazu Röstkartoffeln

Vorweg und mehr... Starter

- | | | | |
|-----|---|---|--------------|
| 1 | Kraftbrühe vom Rind mit feiner Gemüse-Einlage | € | 5,20 |
| 2 | Geschäumtes Süppchen
von frischen Nordseekrabben
mit Brotstange | € | 7,20 |
| 32 | Graved Lax vom schottischen Lachs
an Honig-Senfsauce und Kartoffelrösti | € | 11,60 |
| 33 | Mixed Etagere
Gebackene Miesmuscheln, Graved Lachs,
gebackenes Matjesfilet
Dazu Knoblauchcreme, Honig-Dill-Sauce und Baguette | € | 18,20 |
| 4 | Bouillabaisse des Nordens
eine kräftige Suppe von Edelfischen mit reichlich Einlage,
abgerundet mit Safran und Pernod, dazu servieren wir
Kräuterbaguette | € | 10,20 |
| 115 | Zwei Matjesfilets "Hausfrauen Art"
mit Apfel, Gurke und Zwiebel in Sahnesauce
dazu Bratkartoffeln | € | 13,60 |
| 269 | Kleiner Salatteller (Beilagen-Salat) | € | 4,50 |
| 270 | grosser marktfrischer Salat
mit Olivenöl und Balsamico-Essig | € | 8,30 |

Fleisch

- 80 **Schnitzel "Wiener Art"** € **15,90**
Mit Erbsen und Möhren dazu pommes frites
- 84 **Schweinelendchen „Champignon“** € **17,80**
mit frischen Champignons in Rahmsauce,
Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten
- 82 **Zwei Steaks „Der Schimmelreiter“** € **17,40**
aus dem Schweinerücken mit Edel-Schimmel-Käse,
frischen warmen Birnenspalten, dazu Rosmarinkartoffeln
und Ruccola
- 140 **zwei Schweinerückensteaks „Holzfäller“** € **15,80**
mit geschmorten Zwiebeln, Grillspeck und Bratkartoffeln
- 111 **„Herrentoast“** € **17,90**
kleines Rinderfilet, ca 130g, mit Zwiebeln und Champignons
mit Toast und Sauce Bearnaise
statt Toast lieber Bratkartoffeln? Aufpreis € 2,00
- 144 **Rumpsteak „Chasseur“ vom Black Angus Rind** € **21,90**
ca. 220g, mit Zwiebeln, Champignons, Grillspeck
und Bratkartoffeln
- 145 **Filet Pfeffersteak „Madagaskar“** € **27,90**
Rinderfilet ca. 220 g mit Pfeffersauce
Pommes frites und kleinem Salat
- 83 **„Bürgermeisterplatte“** € **23,80**
Tournedo vom Rind, Schweinemedaille,
an Bratkartoffeln und dazu marktfrische Gemüse
und einen Hauch Sauce Hollandaise

Leckeres aus Fluß & Meer gebraten

- 170 **Filets vom Zander „Gärtnerin“** € **18,20**
auf der Haut gebraten verschiedene Gemüsesorten, in frischer
Zitronensauce und dazu Butterkartoffeln
- 172 **Nordsee-Scholle "Finkenwerder Art"** € **16,80**
mit Speckwürfeln und rustikalen Bratkartoffeln
- 173 **Schollenfilets in Eihülle „Pariser Hallen“** € **15,60**
mit Apfelscheiben, Broccoligarnitur
und Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelplätzchen
- 180 **Nordsee-Scholle „friesisch“** € **18,80**
mit Muscheln und Crevetten, Sauce Hollandaise dazu Drillinge
- 183 **Filets von der Seezunge "Kardinal"** € **18,80**
Atlantik- Seezunge, mit Grönlandkrabben und frischen
Champignons, in einer feinen Krebssauce dazu Salzkartoffeln
- 171 **Ganze Dorade** € **18,80**
mit kleinem grünen Salat und Rosmarinkartoffeln
- 52 **Medaillons vom schottischen Lachs** € **18,80**
Mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise
Und dazu pommes macaire
- 176 **Käptn´s Teller** € **17,90**
mit Garnelenspieß, schottischem Lachs und Seelachs,
dreierlei Dips, Blattspinat und Bratkartoffeln
- 174 **Kabeljau „summertime“ gebraten** € **17,80**
an Brunnenkresse mit gebratener Ananas und dazu
Butter-Reis

Vegetarische Leckereien

- 57 **Bandnudeln mit Waldpilzen** € **11,00**
und frische Champignons dazu Rahm-Sauce
- 58 **Pfannengemüse, frisch gebraten** € **11,00**
mit Sweet Chilli, Sojasauce und Sesam, dazu Drillinge

Für unsere kleinen Gäste

Alle Kinder-Essen **inklusive** einem Glas Fanta (0,1 l)

- 211 **Pumuckl**, Kleines Schnitzel mit Erbsen und Möhren, € **6,40**
Bratensauce und pommes frites, mit Mayo oder Ketchup
- 214 **„Rapunzel“**, großer Teller pommes frites € **4,60**
mit Mayo oder Ketchup
- 213 **Hein Blöd**, € **6,00**
Fischstäbchen mit pommes frites und Salatgarnitur
und Mayo oder Ketchup
- 210 **Bart Simpson**, 4 Hähnchen - Nuggets € **6,40**
mit pommes frites und Mayo oder Ketchup

Dessert für unsere kleinen Gäste

- 251 für kleine Naschkatzen: **„Bärchen-Eis“** € **3,80**
Vanille-und Erdbeer-Eis mit Gummibärchen und Sahne
- 252 **Der kleine Strandräuber** € **3,80**
Kugel Erdbeer- und Vanille-Eis auf Rote-Grütze mit Sahne
und Weingummi
- 253 **„Norderneyer Strandburg“** € **3,80**
Schokoladen-Eis im bunten Sahnering
mit Smarties und Himbeersauce

Steaks & more

Xxx Rumpsteak 200g	€ 17,80
Xxx Rumpsteak 300g	€ 24,80
Xxx Filet vom Rind 200g	€ 20,80
Xxx Filet vom Rind 300g	€ 26,80
Xxx Rib Eye Steak 220g	€ 20,00
Xxx Rib Eye Steak 300g	€ 26,80

Dazu eine Portion

Xxx Pommes frites	€ 3,50	xxx Bratkartoffeln	€ 3,50
Xxx Kartoffelspalten	€ 3,50	xxx Steakpommes	€ 3,50
Xxx Beilagensalat	€ 4,50	xxx Erbsen / Möhren	€ 3,50
Xxx Champignons	€ 4,00	xxx Broccoli / Blumenkohl	€ 3,50
Xxx Pfeffersauce	€ 1,00		
Xxx Kräuterbutter	€ 1,00		

Aperitif's „das muss einfach mal sein“

650	Sherry, Sandemann dry, medium, oder cream	5cl	3,80€
655	Martini, dry, bianco oder rosso	5cl	3,80€
658	Glas secco	0,1l	3,70€
	Glas Aperol „Sprizz“	0,2l	6,00€
659	Glas secco pur/mitje nach Saison	0,1l	3,80€

Unsere Biere

		0,3 l	0,5l
Radeberger Pilsener vom Faß		3,50€	4,90€
Alsterwasser		3,50€	4,90€
<u>König Pilsener vom Faß</u>		3,50€	4,90€
Jever Pilsener vom Faß		3,50€	4,90€
Diebels Alt		3,50€	4,90€
Jever Fun, alkoholfrei (Flasche)		3,50€	
Erdinger Weißbier hell, dunkel oder alkoholfrei			4,20€

Alkoholfreie Getränke

601	Tönissteiner Mineralwasser, medium	0,25l	2,40€	0,75l	5,90€
603	Norderneyer Tafelwasser,	0,2l	1,80€	0,5l	3,90€
605	Norderneyer Tafelwasser, still	0,2l	1,80€	0,5l	3,90€
607	Staatl. Fachingen, Mineralwasser medium	0,25l	2,50€		
608	Coca Cola, Fanta, Spezi, oder Sprite oder Cola light	0,2l	2,40€	0,4l	4,00€
618	Auricher Apfelsaft, naturtrüb	0,2l	2,50€	0,4l	4,00€
620	Apfelschorle mit Auricher Apfelsaft	0,2l	2,20€	0,4l	4,00€
622	Kirsch- oder Orangenschorle			0,4l	4,00€
623	Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,60€		
624	Granini Orangen- Kirsch- oder Johannisbeersaft	0,2l	2,60€		
	Arktische Sonne Bitter Lemon, Orangensaft und Cranberry			0,4l	4,60€

Unsere Weine - offen

Persönlich ausgesuchte Weine - direkt vom Erzeuger. Mit vielen der aufgeführten Winzer besteht eine lange Freundschaft.

Weiß

Franken	Dettelbacher Silvaner	761	0,2 l	5,90€	
	Trocken, gradlinig, fruchtig, knackig Juliusspital, Würzburg	762	0,5 l	13,80€	
Mosel	Winninger Riesling	771	0,2 l	5,30€	
	Qualitätswein bA, trocken Weingut Hess-Hautt, Winnigen	772	0,5 l	12,00€	
Rheinpfalz	Forster Schnepfenpflug	781	0,2 l	5,40€	
	Riesling, QbA, halbtrocken Forster Winzerverein eG	782	0,5 l	12,20€	
Württemberg	Klosterhof	791	0,2 l	5,30€	
	Riesling, Qualitätswein bA Weingärtnergen. Dürrenzimmern	792	0,75 l	17,20€	Flasche
Italien	Pinot Grigio Veneto	801	0,2 l	5,20€	
	Venetien, elegant, feinfruchtig, C. die Marchesini Cossano Belbo, Italien	802	0,5 l	11,20€	

Rose

Württemberg	Dürrenzimmerner Mönchsberg	811	0,2 l	5,30€	
	Lemberger, Weißherbst, QbA, trocken Weingärtnergen. Dürrenzimmern	812	0,5 l	12,50€	

Rot

Württemberg	Cellarius	821	0,2 l	6,10€	
	Lemberger, Kabinett, trocken, Intensiv, nachhaltig, ausdrucksstark Weingärtnergen. Dürrenzimmern	822	0,75 l	19,80€	Flasche
Frankreich	Merlot	831	0,2 l	5,20€	
	rot, trocken, Reidemeister & Ulrichs, Bremen	832	0,5 l	12,00€	