

Was unsere Gäste gern essen

.50 Schweinebraten (nach Tante Frieda) 17,95€
an Dunkelbiersauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklösse

.51 „Räuberteller“ 19,80€
drei kleine Schweinesteaks und eine Speckscheibe
an rustikalen Bratkartoffeln, mit feinen Gemüsen umlegt
dazu Sauce á la Hollandaise

.53 „Waldmelodie“ 25,90€
Variationen von Hirsch-, Reh- und Wildschweinbraten
mit verschiedenen Waldpilzen, mit Preiselbeeren gefüllter
Bratapfel, dazu Renettenkraut und Kroketten

.54 Bandnudeln mit Garnelen 21,80€
mit Cherry-Tomaten und frische Kresse
dazu Pesto-Rahmsauce

178 Filet vom Seelachs „Dijon“ 18,20€
Gebraten, mit Senfsauce und Bratkartoffeln

.55 Norderneyer Fischplatte 33,95€
gebratene Filets von Seelachs, Kabeljau,
Scholle und Lachs , gegrillten Garnelen
auf Blattspinat, Grünschalenmuscheln,
mit Kräuterbutter und dazu Röstkartoffeln

Für unsere Senioren

(fast alle Gerichte - 1/2 Portion ./ € 3,00 vom Preis)

Vorweg und mehr... Starter

- | | | |
|------|--|---------------|
| .1 | Kraftbrühe vom Rind
mit feiner Gemüse-Einlage | 6,80 € |
| 5. | Feine Fischcremesuppe
mit Einlage aus verschiedenen Fischstücken | 7,90€ |
| .2 | Geschäumtes Süsschen
von frischen Nordseekrabben
mit Baguette | 8,60 € |
| .4 | Bouillabaisse des Nordens
eine kräftige Suppe von Nordsee-Edelfischen mit reichlich Einlage,
abgerundet mit Safran und Pernod,
dazu servieren wir Baguette | 14,95€ |
| .32 | Graved Lax „Gin-Sanddorn“
an Honig-Senfsauce und Kartoffelrösti | 16,90€ |
| .33 | Mixed Etagere
Gebackene Miesmuscheln,
Graved Lachs, Matjesfilet
Dazu Knoblauchcreme, Honig-Senf-Dillsauce und Baguette | 21,95€ |
| .115 | Zwei Matjesfilets "Hausfrauen Art"
mit Apfel, Gurke und Zwiebel in Sahnesauce
dazu Bratkartoffeln | 17,20€ |
| .269 | Kleiner Salatteller (Beilagen-Salat) | 5,60 € |

Vegetarische Leckereien

- .270 Grosser Salatteller** **15,80€**
Marktfrische Salate mit Ei
Und dazu Baguette
Mit gekochtem Schinken **+2,-€**

- .56 Nussige Sommerpasta** **17,80€**
Bandnudeln mit frischen Gemüsen
Nußmischung und Mandeln an nussiger
Pesto-Rahm-Sauce

- .57 angeschwenkte Nudeln mit Waldpilzen** **16,90€**
und frische Champignons dazu Rahm-Sauce

- .58 Pfannengemüse, frisch gebraten** **17,90€**
mit Sweet Chilli, Sojasauce und Sesam, dazu Drillinge

Vom Schwein

- .80 **Schnitzel „Wiener Art“** **22,90€**
Mit Erbsen und Möhren dazu Pommes frites
- - -
- 82 **Zwei Steaks „Der Schimmelreiter“** **23,80€**
aus dem Schweinerücken mit Edel-Schimmel-Käse,
frischer warmer Birne, dazu Rosmarinkartoffeln
und Ruccola
- - -
- .83 **„Bürgermeisterplatte“** **32,80€**
Tournedo vom Rind, Schweinemedailon,
an Bratkartoffeln und dazu marktfrische Gemüse
und einen Hauch Sauce Hollandaise
- - -
- .84 **Schweinelendchen „Champignon“** **23,80€**
mit frischen Champignons in Rahmsauce
und Kartoffelkroketten
- - -
- .140 zwei **Schweinerückensteaks „Holzfäller“** **21,60€**
mit geschmorten Zwiebeln, Grillspeck und Bratkartoffeln
- - -

Steaks vom Grill

- .111 „Herrentoast“ 22,80€**
kleines Rinderfilet, ca 130g, mit Zwiebeln
und Sauce Bearnaise und Toast
statt Toast lieber Bratkartoffeln? Aufpreis € 3,00

- .144 Rumpsteak „Chasseur“ vom Rind 29,80€**
ca. 220g, mit Zwiebeln, Champignons, Grillspeck
und Bratkartoffeln

- .145 Filet Pfeffersteak „Pfeffer“ 37,80€**
Rinderfilet ca. 220 g mit Pfeffersauce
Pommes frites und kleinem Salat

- .146 Pasta vom Rind 24,80€**
Bandnudeln mit Streifen vom Rind, fein gebraten,
mit Gemüstreifen in Rahmsauce

- .141 Rumpsteak „Theodor Storm“ 28,50€**
mit frischen Champignons,
in leichter Sahne-Rahmsauce, gebratenen Speckscheiben,
dazu Röstinchen und Ruccola

Leckeres aus Fluß & Meer gebraten

Auf Wunsch auch gedünstet

.170 **Filet vom Zander „Gärtnerin“** **22,80€**
auf der Haut gebraten, verschiedene Gemüse,
in frischer Sauce Choron und dazu Butterkartoffeln

.172 **Scholle "Finkenwerder Art"** **24,80€**
mit Speckstippe und rustikalen Bratkartoffeln
und Salatgarnitur

.173 **Schollenfilets in Eihülle „Pariser Hallen“** **21,80€**
mit Apfelscheiben, Broccoligarnitur
und Sauce Hollandaise, dazu Butterkartoffeln

180 **Scholle „friesisch“** **25,50€**
mit Muscheln und Grönlandkrabben, Sauce Hollandaise
dazu Drillinge und Salatgarnitur

. 52 **Medaillons vom Lachs** **26,80€**
Mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise
Und dazu Röstinchen

.176 **Käptn´s Teller** **26,40€**
mit Garnelen, Lachs und Seelachs,
Blattspinat, Sauce Choron und Bratkartoffeln

182 **Filet vom Kabeljau „Müllerin“** **24,20€**
Gebraten, mit Mandelbutter, Bratkartoffeln
und kleinem Salat

Leckeres aus Fluß & Meer

Auf Wunsch auch gedünstet

156. **Fischteller** **24,80€**
3 verschiedene Fischfilets nach Tagesangebot
an Hummersauce, Bratkartoffeln und kleinem Salat
- Neu 157. **Zander „Kräuter“** **23,70€**
Zander auf der Haut gebraten mit Zitrone, Rosmarinkartoffeln,
kleinem Beilagensalat und Kräuterbutter
- 179 **Fischragout** **19,90€**
Gebraten, auf Bandnudeln
mit feiner Hummersauce und Ruccola
- - -
- Neu 183 **Buntbarsch & Garnele** **25,80€**
Buntbarsch und 2 Garnelen gebraten, auf
Möhrengemüse mit Sauce Hollandaise dazu Röstinchen
- - -
- Neu171 **Seebrassenfilets** **25,10€**
Rosmarinkartoffeln, zerlassener Butter und Zitrone
mit kleinem grünem Salat

Für unsere kleinen Gäste

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

210 **Bart Simpson**, 4 Hähnchen - Nuggets **8,50 €**
mit pommes frites und Mayo oder Ketchup

- - -

211 **Pumuckl**, Kleines Schnitzel mit Erbsen und Möhren, **8,50 €**
Bratensauce und pommes frites, mit Mayo oder Ketchup

- - -

212 **Cinderella**, Nudeln mit Bratensauce **7,10 €**

- - -

213 **Hein Blöd**, **8,00 €**
Fischstäbchen mit pommes frites und Salatgarnitur
und Mayo oder Ketchup

- - -

214 **„Rapunzel“**, großer Teller pommes frites **6,20 €**
mit Mayo oder Ketchup?

- - -

Für unsere kleinen Gäste

251 für kleine Naschkatzen: **„Bärchen-Eis“** **5,80 €**
Vanille-und Erdbeer-Eis
mit Gummibärchen und Sahne

252 **Der kleine Strandräuber** **5,80 €**
Kugel Erdbeer- und Vanille-Eis auf Rote-Grütze
mit Sahne und Weingummi

neu 253 **„Norderneyer Strandburg“** **5,80 €**
2 Kugeln Fruchteis mit Mango-/ Maracuja-Sauce
und Marshmallows