

# Was unsere Gäste gern essen

- 50 **Schweinebraten** (nach Tante Frieda) € **13,60**  
an Dunkelbiersauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße
- 51 **„Räuberteller“** € **16,30**  
drei kleine Schweinesteaks und eine Speckscheibe an rustikalen  
Bratkartoffeln, mit feinen Gemüsen umlegt dazu Sauce Hollandaise
- 53 **„Waldmelodie“** € **18,80**  
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“** € **16,20**  
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   | <b>Kraftbrühe</b> vom Rind mit feiner Gemüse-Einlage  | € | <b>5,50</b>  |
| 2   | <b>Geschäumtes Süppchen</b><br><b>von frischen Nordseekrabben</b><br>mit Brotstange   | € | <b>7,60</b>  |
| 32  | <b>Graved Lax vom schottischen Lachs</b><br>an Honig-Senfsauce und Kartoffelrösti   | € | <b>12,80</b> |
| 33  | <b>Mixed Etagere</b><br><b>Gebackene Miesmuscheln, Graved Lachs,</b><br><b>gebackenes Matjesfilet</b><br>Dazu Knoblauchcreme, Honig-Dill-Sauce und Baguette               | € | <b>18,60</b> |
| 4   | <b>Bouillabaisse</b> des Nordens<br>eine kräftige Suppe von Edelfischen mit reichlich Einlage,<br>abgerundet mit Safran und Pernod, dazu servieren wir<br>Kräuterbaguette | € | <b>11,80</b> |
| 115 | <b>Zwei Matjesfilets "Hausfrauen Art"</b><br>mit Apfel, Gurke und Zwiebel in Sahnesauce<br>dazu Bratkartoffeln  | € | <b>13,60</b> |
| 269 | Kleiner Salatteller (Beilagen-Salat)  | € | <b>4,60</b>  |
| 270 | grosser <b>marktfrischer Salat</b><br>mit Olivenöl und Balsamico-Essig  | € | <b>8,80</b>  |

## 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“** € **16,20**  
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** € **22,90**  
ca. 220g, mit Zwiebeln, Champignons, Grillspeck  
und Bratkartoffeln
- 145 **Filet Pfeffersteak „Madagaskar“** € **29,90**  
Rinderfilet ca. 220 g mit Pfeffersauce  
Pommes frites und kleinem Salat
- 83 **„Bürgermeisterplatte“** € **24,80**  
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"** € **17,90**  
mit Speckwürfeln und rustikalen Bratkartoffeln
- 173 **Schollenfilets in Eihülle „Pariser Hallen“** € **16,10**  
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 Kressensauce 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** € **18,50**  
mit Garnelenspieß, schottischem Lachs und Seelachs, dreierlei Dips, Blattspinat und Bratkartoffeln
- 174 **Kabeljau & ½ Hummerschwanz gebraten** € **24,80**  
auf Linsen-Kürbisgemüse und Butterreis

## Vegetarische Leckereien

- |    |  |   |              |
|----|--|---|--------------|
| 57 | <b>Bandnudeln mit Waldpilzen</b><br>und frische Champignons dazu Rahm-Sauce                    | € | <b>11,00</b> |
| 58 | <b>Pfannengemüse, frisch gebraten</b><br>mit Sweet Chilli, Sojasauce und Sesam, dazu Drillinge | € | <b>11,00</b> |

## Für unsere kleinen Gäste

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

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

## Dessert für unsere kleinen Gäste

- |     |   |   |             |
|-----|---|---|-------------|
| 251 | für kleine Naschkatzen: <b>„Bärchen-Eis“</b><br>Vanille-und Erdbeer-Eis mit Gummibärchen und Sahne          | € | <b>3,90</b> |
| 252 | <b>Der kleine Strandräuber</b><br>Kugel Erdbeer- und Vanille-Eis auf Rote-Grütze mit Sahne<br>und Weingummi | € | <b>3,90</b> |
| 253 | <b>„Norderneyer Strandburg“</b><br>Schokoladen-Eis im bunten Sahnering<br>mit Smarties und Himbeersauce     | € | <b>3,90</b> |