

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 | Kraftbrühe vom Rind mit feiner Gemüse-Einlage | € | 5,50 |
| 2 | Geschäumtes Süppchen
von frischen Nordseekrabben
mit Brotstange | € | 7,60 |
| 32 | Graved Lax vom schottischen Lachs
an Honig-Senfsauce und Kartoffelrösti | € | 12,80 |
| 33 | Mixed Etagere
Gebackene Miesmuscheln, Graved Lachs,
gebackenes Matjesfilet
Dazu Knoblauchcreme, Honig-Dill-Sauce und Baguette | € | 18,60 |
| 4 | Bouillabaisse des Nordens
eine kräftige Suppe von Edelfischen mit reichlich Einlage,
abgerundet mit Safran und Pernod, dazu servieren wir
Kräuterbaguette | € | 11,80 |
| 115 | Zwei Matjesfilets "Hausfrauen Art"
mit Apfel, Gurke und Zwiebel in Sahnesauce
dazu Bratkartoffeln | € | 13,60 |
| 269 | Kleiner Salatteller (Beilagen-Salat) | € | 4,60 |
| 270 | grosser marktfrischer Salat
mit Olivenöl und Balsamico-Essig | € | 8,80 |

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 Kressauce 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 **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“** € **3,90**
Vanille-und Erdbeer-Eis mit Gummibärchen und Sahne
- 252 **Der kleine Strandräuber** € **3,90**
Kugel Erdbeer- und Vanille-Eis auf Rote-Grütze mit Sahne
und Weingummi
- 253 **„Norderneyer Strandburg“** € **3,90**
Schokoladen-Eis im bunten Sahnering
mit Smarties und Himbeersauce