

Was unsere Gäste gern essen

50 **Schweinebraten** (nach Tante Frieda) € 11,90
an Dunkelbiersauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße



51 **„Räuberteller“** € 14,80
drei kleine Schweinesteaks und eine Speckscheibe
an rustikalen Bratkartoffeln, mit feinen Gemüsen umlegt
dazu Sauce á la Hollandaise



175 **Friesen - Fischpfanne** € 17,80
schottischer Bio-Lachs und Kabeljau, fein gebraten,
mit feinen Gemüsen umlegt und dazu frische Bratkartoffeln
mit Zwiebeln



53 **„Waldmelodie“** € 17,20
Variationen von Hirsch-, Reh- und Wildschweinbraten
mit verschiedenen Waldpilzen, mit Preiselbeeren gefüllter
Bratapfel, dazu Renettenkraut und Williamskartoffeln



neu 54 Bandnudeln mit Scampies € 17,80
mit Cherry-Tomaten und Frühlingszwiebeln
dazu Pesto-Rahmsauce



55 **Norderneyer Fischplatte** € 24,80
gebratene Filets von Seelachs, Rotbarbe und Scholle,
pochiertes Lachsrollchen , gegrilltem Scampi-Spieß
auf Blattspinat, Grünschalenmuscheln,
mit Kräuterbutter und dazu Röstkartoffeln



Für unsere Senioren

(fast alle Gerichte - 1/2 Portion - ca.3/4 Preis)

Vorweg und mehr... Starter

- 1 **Kraftbrühe** vom Rind mit feiner Gemüse-Einlage € **5,00**
- 2 **Geschäumtes Süppchen von frischen Nordseekrabben**
mit Brotstange € **6,90**
- 3 hausgemachtes **Süppchen von der Tomate** € **5,40**
mit Sahnehäubchen
- 5 **Kartoffelsuppe mit Croutons** € **5,10**
mit Kürbiskern-Öl
- 4 **Bouillabaisse** des Nordens € **8,90**
eine kräftige Suppe von Edelfischen mit reichlich Einlage,
abgerundet mit Safran und Pernod,
dazu servieren wir Kräuterbaguette
- * * *
- 30 **Matjesfilets "schwedisch"** € **8,80**
2 Matjesfilets auf Apfelscheibe, mit Preiselbeer-Sahne gefüllt
dazu herzhaftes Schwarzbrot und Butter
- * * *
- 32 **Graved Lax vom schottischen Lachs** € **11,00**
an Honig-Senfsauce und Kartoffelrösti
- * * *
- 33 **Gebackene Miesmuscheln** € **10,80**
mit Knoblauchcreme und Brotstange
- * * *
- 115 **Zwei Matjesfilets "Hausfrauen Art"** € **12,00**
mit Apfel, Gurke und Zwiebel in Sahnesauce
dazu Bratkartoffeln

* * *

117 **Matjes in Honig-Senf-Sauce** € 12,00
mit Apfelstückchen und Frühlingszwiebeln,
dazu Schwarzbrot mit Butter
statt Brot lieber Bratkartoffeln? Aufpreis € 2,00



269 Kleiner Salatteller (Beilagen-Salat) € 4,20

270 grosser **marktfrischer Salat** € 7,40
mit Olivenöl und Balsamico-Essig



Vegetarische Leckereien

neu 56 **Gnocchis „tom-8-o** € 10,50
mit tomate-concasse, Frühlingszwiebeln
und mit etwas Knoblauch verfeinert und Ruccola



neu 57 angeschwenkte **Spätzle mit Waldpilzen** € 11,00
und frische Champignons dazu Rahm-Sauce



58 **Pfannengemüse, frisch gebraten** € 11,00
mit Sweet Chilli, Sojasauce und Sesam, dazu Drillinge



114 **frisches Gemüse der Saison gebraten**
mit Tomatensauce auf Spiralnudeln € 11,00

Vom Schwein

- 81 **Schnitzel "Florida"** € **14,60**
mit Pfirsich, Ananas und Käse überbacken,
dazu Currysauce und Wildreis-Mix



- 82 **Zwei Steaks „Der Schimmelreiter“** € **16,40**
aus dem Schweinerücken mit Edel-Schimmel-Käse,
frischen warmen Birnenspalten, dazu Rosmarinkartoffeln
und Ruccola



- neu 83 „Bürgermeisterplatte“** € **22,80**
Tournedo vom Rind, Schweinemedaille,
an Bratkartoffeln und dazu marktfrische Gemüse
und einen Hauch Sauce Hollandaise



- 84 **Schweinelendchen „Champignon“** € **17,20**
mit frischen Champignons in Rahmsauce,
Sauce Hollandaise und Kartoffelkroquetten



- 140 **zwei Schweinerückensteaks „Holzfäller“** € **15,20**
mit geschmorten Zwiebeln, Grillspeck und Bratkartoffeln



Aus deutschen Wäldern

59 **Medaillons vom Reh** € 19,80
an Johannisbeersauce mit grünem Broccoli
und dazu Croquetten



60 **Braten vom Hirsch** € 17,80
an Wachholderrahmsauce, Birne mit Preiselbeeren,
verschiedenen Waldpilzen, Rotkohl und Kartoffelklößen



61 **Braten vom Wildschwein** € 17,80
mit heißer Aprikose, verschiedenen Waldpilzen,
Gemüsebouquet und Croquettes



62 **Braten vom Reh** € 17,80
mit warmen Apfelscheiben, verschiedenen Gemüsen
Waldpilzen in Wachholderrahmsauce
und dazu Pommes Williams



Vom Kalb

80 **2 Panierte Wiener Schnitzel** € 18,80
mit grünen Erbsen und Möhren dazu pommes frites



141 **Kalbsteaks „Theodor Storm“** € 19,90
Zwei Steaks vom Kalb mit frischen Champignons,
in leichter Sahne-Rahmsauce, gebratenen Speckscheiben,
dazu Röstinchen und Frühlingszwiebeln

Steaks vom Grill

111 „Herrentoast“ € 17,90

kleines Rinderfilet, ca 130g, mit Zwiebeln und Champignons
mit Toast und Sauce Bearnaise
statt Toast lieber Bratkartoffeln? Aufpreis € 2,00



143 **Land & Meer** € 23,90

Rumpsteak vom Black Angus Rind ca. 220 g und
Black Tiger Scampies, mit gebackenen Kartoffelspalten,
Kirschtomaten, gebackene Zucchini-Scheiben,
und Sauce Bearnaise (auf Wunsch gern Kräuterbutter)



144 **Rumpsteak vom Black Angus Rind** € 20,90

ca. 220g, mit Zwiebeln, Grillspeck und Bratkartoffeln



neu 145 **Rinderfilet - Pfeffer** € 26,80

ca. 220g, mit Bohnen-Bündchen, Grilltomate,
pommes frites und Pfeffersauce



neu 146 **Variation vom Lamm** € 23,80

Lammrückenfilets unter der Pinien und Wildkräuterkruste,
fein gebraten, auf mediterranem Gemüsebett,
mit Burgunder-Johannisbeer-Jus,
dazu leckere Rosmarinkartoffeln

Leckeres aus Fluß & Meer gebraten

Auf Wunsch auch gedünstet

170 **Filets vom Zander „Gärtnerin“** € 17,80
auf der Haut gebraten verschiedene Gemüsesorten, in frischer
Zitronensauce und dazu Butterkartoffeln



neu 171 **Ganze Dorade á la Limone** € 18,80
mit kleinem grünen Salat und Rosmarinkartoffeln



172 **Nordsee-Scholle "Finkenwerder Art"** € 16,60
mit Speckwürfeln und rustikalen Bratkartoffeln



173 **Schollenfilets in Eihülle „Pariser Hallen“** € 15,60
mit Apfelscheiben, Broccoligarnitur
und Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelplätzchen



neu 180 **Nordsee-Scholle „friesisch“** € 18,80
mit Muscheln und Crevetten, Sauce Hollandaise
dazu Drillinge



52 **Medaillons vom schottischen Lachs** € 18,80
mit roten und Beluga Linsen, Bandnudeln
und Ruccola-Pesto-Rahm



176 **Käptn´s Teller** € 17,90
mit Garnelenspieß, schottischem Lachs und Seelachs,
dreierlei Dips, Blattspinat und Bratkartoffeln



Leckeres aus Fluß & Meer

Auf Wunsch auch gedünstet

178 **Filet vom Seelachs in körniger Dijon-Senfsauce** € **14,80**
gedünstet, im Gemüsebett mit Petersilienkartoffeln



179 **Edelfische in Safransauce** € **16,80**
Rotbarbe und Kabeljau gebraten auf Bandnudeln
und Porreestreifen



182 **Matrosenteller** € **17,80**
gedünstete Filets von Seelachs, Scholle
und schottischem Lachs
mit dreierlei Saucen, buntem Gemüse
und Butterkartoffeln



183 **Filets von der Seezunge "Kardinal"** € **18,80**
Atlantik- Seezunge, mit Grönlandkrabben und frischen
Champignons, in einer feinen Krebsauce dazu Butterreis



neu 181 **weisser Heilbutt**, gebraten € **25,80**
mit Hummersauce, Crevetten und Salzkartoffeln



Neu 174 **Nordsee-Seezunge „Müllerin“** € **36,80**
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln
und einem kleinen grünen Salat



Für unsere kleinen Gäste

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

- | | | | |
|-----|---|---|-------------|
| 210 | Bart Simpson , 4 Hähnchen - Nuggets
mit pommes frites und Mayo oder Ketchup | € | 6,40 |
| 211 | Pumuckl , Kleines Schnitzel mit Erbsen und Möhren,
Bratensauce und pommes frites, mit Mayo oder Ketchup | € | 6,40 |
| 212 | Cinderella , Nudeln mit Bratensauce | € | 4,80 |
| 213 | Hein Blöd ,
Fischstäbchen mit pommes frites und Salatgarnitur
und Mayo oder Ketchup | € | 6,00 |
| 214 | „Rapunzel“ , großer Teller pommes frites
mit Mayo oder Ketchup? | € | 4,60 |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | | |
|-----|---|------|------|
| 251 | <i>für kleine Naschkatzen: „Bärchen-Eis“
Vanille- und Erdbeer-Eis mit Gummibärchen und Sahne</i> | Euro | 3,50 |
| 252 | <i>Der kleine Strandräuber
Kugel Erdbeer- und Vanille-Eis auf Rote-Grütze mit Sahne
und Weingummi</i> | Euro | 3,50 |
| 253 | <i>„Norderneyer Strandburg“
Schookoladen-Eis im bunten Sahnering mit Smarties und Himbeersauce</i> | Euro | 3,50 |