

## **Leckere Kleinigkeiten und Vorspeisen**

Ostfriesentee - gebeizter Lachs  
auf Fenchel - Rohkostsalat im Orangendressing 11,50  
1-14 \*\*\*

„Friesentatar“ Salat von hangepulsten Nordseekrabben  
mit Zwiebeln, Tomate und Kräutern  
in friesischem Distelöldressing 12,50  
1 - 14 \*\*\*

„Wattfeuer“ milde Emden Matjesfilets mit Preisselbeer -  
Meerrettichsahne und friesischem Schwarzbrot  
1 - 14 \*\*\* klein 7,50  
groß 10,50

Der Fischmarkt des Tages als Salat in unserem  
Olivenöldressing mit verschiedenen klein 12,50  
Fischfilets, Krabben + Weißweinsauce groß 16,50  
1 - 14

## **Hausgemachte Suppen**

Friesische Küstenfisch - Bouillabaisse  
von Nordseefischen und Krabben mit geröstetem  
Knoblauchbrot und Sauce Aioli 9,50  
1 - 14 \*\*\*

Neßmersieler Krabbensüppchen  
von frischen, gerösteten Nordseekrabben 8,00  
1 - 14 \*\*\*

## Hauptgerichte

klein / groß

Hausgemachte Bandnudeln mit Frühlingsspinat, Erbsen  
und Pilzen in Rahm, Rucola und Tomatenpesto 13,50  
1, 4 - 13

.....mit einem 120g medium gegrilltem  
Lachsmedaillon + 5,50  
1,2,4 - 13 \*\*\*

Milde Emdener Matjesfilets Hausfrauen Art  
mit Gurke, Zwiebeln und Äpfeln in Sahnesauce,  
friesische Salzkartoffeln 11,00 14,50  
1 - 14 \*\*\*

Neßmersieler Pannfisch - in Butter gebraten -  
mit warmen Kartoffelsalat und Remouladensauce  
1 - 14 \*\*\* 12,90 16,90

Wellen und Wogen  
Rührei mit in Dörren handgepulten Nordseekrabben  
und leckeren Bratkartoffeln 13,80 17,80  
1 - 14 \*\*\*

Gebratene Greetsieler Kutterscholle  
mit zerlassener Butter , kleinem Jahreszeitensalat  
und ostfriesischen Salzkartoffeln 12,90 16,90  
1 - 14 \*\*\*

klein / groß

Gebratene Kutterschollenfilets in Speckbutter mit  
buntem Salat und leckeren Röstkartoffeln 13,90 17,90  
1 - 14 \*\*\*

Fangfrische Nordsee - Seezunge von ca. 400g brutto  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
und friesischen Kleikartoffeln 26,50  
1 - 14 \*\*\*

Gebratenes Nordsee - Steinbeißerfilet  
mit Champignons, leichter Rieslingrahmsauce  
und heimischen Kleikartoffeln 14,00 18,80  
1 - 14 \*\*\*

Edelfischteller von verschiedenen gebratenen und  
gedünsteten Fischfilets und Nordseekrabben  
mit zwei Saucen, Gemüserais, Spinat und Sprossen 19,80  
1 - 14 \*\*\*

Zarte, in Butter gebratene Leber auf  
Kartoffelrahmpüree mit geschmolzenen Zwiebeln  
und Äpfeln 11,50 16,90  
1, 4 - 13 \*\*\*

klein / groß

Panierte Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,  
knackigem Eisbergsalat, Croûtons  
und leckeren Bratkartoffeln 14,00 18,50  
1, 4 - 13 \*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken  
unter der Gewürzkruste mit buntem Bohnenallerlei,  
Rosmarinsauce und mediterraner Tomaten-  
Oliven - Polentaschnitte 20,00 28,00  
1, 4 - 13 \*\*\*

BBQ - gewürztes Filet vom friesischen Jungschwein  
auf Curry - Rahmwirsing mit kleinen Fingermöhren  
und gebratenen Sesamkartoffeln 14,00 18,50  
1, 4 - 13 \*\*\*

Black Angus Rumpsteak mit geschmolzenen  
Zwiebeln, Rosmarin - Ofentomate,  
hausgemachter Sauce Bearnaise und dicken Fritten  
1, 4-13 180g 20,00  
250g 26,50  
350g 35,00

bestellen Sie Ihr Steak rare - medium - well done

**Zusätzlich zu diesen Vorspeisen, Fisch- und Fleisch- Hauptgerichten finden Sie auf unserer Tafel im Restaurant weitere, täglich wechselnde, kreative und zeitgemäße Gerichte, größtenteils sogar mit regionalem Hintergrund wie z.B. unserem Neßmergroder Salzwiesenkälb, Bruno`s Deichlamm, Gründeicher Gemüse, Pilsumer Ziegenfrischkäse, Theener Landeiern**