

Etwas Warmes vorweg:

Küstenfisch - Bouillabaisse

von Nordseefischen und -krabben mit geröstetem Knoblauchbrot

6,50

Neßmersieler Krabbensüppchen

von frischen, gerösteten Nordseekrabben

6,00

Leckere Kleinigkeiten und Vorspeisen:

Hausgebeizter Gravedlachs in pikanter Sesam - Ingwermarinade
mit kleinem Salat und unserem hausgebackenem Brot

9,50

Friesentatar Salat von handgepulten Nordseekrabben
mit Zwiebeln, Tomate und Gartenkräutern im friesischem
Disteloel angemacht mit unserem Brot und Butter

10,50

Wattfeuer milde , holländische Matjesfilets mit Preiselbeer-
Meerrettichsahne auf friesischem Schwarzbrot

8,00

Der Fischmarkt des Tages als Salat

im leckerem Olivenoeldressing mit gebratenen
und gedünsteten Fischmedaillons und Nordseekrabben

12,50

Rund um den Fisch:

Milde, holländische Matjes Hausfrauen Art

mit Gurke, Zwiebeln , Äpfeln in Sahnesauce
und heimischen Kleikartoffeln

11,00

Neßmersieler Pannfisch

in Butter gebraten mit warmem Kartoffelsalat
und hausgemachter Remouladensauce

11,00

Wellen und Wogen

3 Rühreier mit in Deutschland handgepulten Nordseekrabben und
leckeren Bratkartoffeln (getrennt oder auch gern als Krabbenrührei)

14,50

gebratene Greetsieler Kutterschollen

mit zerlassener Butter , knackigen Jahreszeitensalaten
und ostfriesischen Salzkartoffeln

12,90

Fangfrische Kutterschollenfilets

in Speckbutter mit leckeren Salaten und Bratkartoffeln

14,90

Nordsee - Seezunge

von ca. 500g brutto mit zerlassener Zitronenbutter,
bunten Salaten und friesischen Kleikartoffeln

25,00

Gegrilltes Steinbeißerfilet

mit gebr. Champignons, Rieslingrahmsauce und heimischen Kartoffeln

16,50

Ganz was Edles : ab zwei Personen :

Edelfischplatte - gebraten und gedünstet - mit vier verschiedenen Saucen , Blattspinat , frischen
Krabben , Salat und und ...

bei	2 Personen	pro Person	21,00
bei	3 Personen	pro Person	20,50
ab	4 Personen	pro Person	20,00

Oder darf es auch mal Fleisch sein:

Zarte , in Butter gebratene Leber

auf Kartoffelrahmpüree mit geschmolzenen Äpfeln und Zwiebeln 12,50

Magere , hausgemachte Eisbeinsülze

vom friesischem Jungschwein mit leckeren Salaten,
knackigen Bratkartoffeln und Kräuter - Remouladensauce 10,50

Überbackene Schweinemedallions vom Grill

auf frischem Rahmwirsing mit Champignons
und in Rosmarinoel gebratenen Kleikartoffeln 14,90

Zartes Schnitzel vom Neßmergroder Salzwiesenkalb

mit hausgemachter Kräuterbutter , Bratkartoffeln und Spiegelei 14,50

Rosa gebratener Deichlammrücken von Schäfer Bruno

mit Gewürzkruste überbacken auf Speckbohnen - Tomatengemüse
mit Rosmarinsauce und hausgemachten Butterspätzle 24,00

Bestes Black - Angus Rumpsteak vom Grill

mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Knoblauchdip
oder hausgemachter Kräuterbutter

180 g	19,00
250 g	24,50
350 g	31,50