

## Leckere Kleinigkeiten und Vorspeisen

Ostfriesentee - gebeizter Lachs  
auf Fenchel - Rohkostsalat im Orangendressing

\*\*\*

„Friesentatar“ Salat von 60g handgepulten Nordseekrabben  
mit Zwiebeln, Tomate und Kräutern  
in friesischem Distelöldressing

\*\*\*

„Wattfeuer“ milde Emden Matjesfilets mit Preiselbeer -  
Meerrettichsahne und friesischem Schwarzbrot

\*\*\*

Der Fischmarkt des Tages als Salat in unserem  
Olivenöldressing mit verschiedenen  
Fischfilets, Krabben + Weißweinsauce

## **Hausgemachte Suppen**

Friesische Küstenfisch - Bouillabaisse  
von Nordseefischen und Krabben mit geröstetem  
Knoblauchbrot und Sauce Aioli

\*\*\*

Neßmersieler Krabbensüppchen  
von frischen, gerösteten Nordseekrabben

\*\*\*

## **Hauptgerichte**

Hausgemachte Bandnudeln mit Blattspinat, Erbsen  
und Pilzen in Rahm, Rucola und Tomatenpesto

.....mit einem 120g medium gegrilltem  
Lachsmedaillon

\*\*\*

Milde Emden Matjesfilets Hausfrauen Art  
mit Gurke, Zwiebeln und Äpfeln in Sahnesauce,  
friesische Salzkartoffeln

\*\*\*

Neßmersieler Pannfisch - in Butter gebraten -  
mit warmen Kartoffelsalat und Remouladensauce

\*\*\*

Wellen und Wogen  
Rührei mit in Dorem handgepulten Nordseekrabben und  
leckeren Bratkartoffeln

\*\*\*

Gebratene Greetsieler Kutterscholle  
mit zerlassener Butter , kleinem Jahreszeitensalaten  
und ostfriesischen Salzkartoffeln

\*\*\*

Gebratene Kutterschollenfilets in Speckbutter mit  
buntem Salat und leckeren Röstkartoffeln

\*\*\*

Fangfrische Nordsee - Seezunge von ca. 400g brutto  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
und friesischen Kleikartoffeln

\*\*\*

Gebratenes Nordsee - Steinbeißerfilet  
mit Champignons, leichter Rieslingrahmsauce  
und heimischen Kleikartoffeln

\*\*\*

Edelfischteller von gebratenen und gedünsteten Fischfilets  
mit knuspriger Riesengarnelen - Frühlingsrolle, zwei Saucen,  
Gemüsereis, Spinat und Sprossen

\*\*\*

Zarte, in Butter gebratene Leber auf  
Kartoffelrahmpüree mit geschmolzenen Zwiebeln  
und Äpfeln

\*\*\*

Magere, hausgemachte Eisbeinsülze vom friesischen  
Jungschwein mit leckeren Salaten, knackigen  
Bratkartoffeln und Kräuter - Remoulade

\*\*\*

Panierte Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,  
knackigem Eisbergsalat, Croûtons  
und leckeren Bratkartoffeln

\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken  
unter der Gewürzkruste mit buntem Bohnenallerlei,  
Rosmarinsauce und mediterraner Tomaten-  
Oliven - Polentaschnitte

BBQ - gewürztes Filet vom friesischen Jungschwein  
auf Curry - Rahmwirsing mit kleinen Fingermöhren  
und gebratenen Sesamkartoffeln

\*\*\*

Black Angus Rumpsteak mit geschmolzenen  
Zwiebeln, Rosmarin - Ofentomate,  
hausgemachter Sauce Bearnaise und dicken Fritten

180g

250g

350g

bestellen Sie Ihr Steak rare - medium - well done

zusätzlich zu dieser Speisekarte finden Sie noch  
unsere saisonale Tagerstafel mit tollen Vorspeisen,  
unserer Tagessuppe, 4 - 5 Hauptgerichten, meist von  
regionalen Produkten, im Restaurant. JEDEN Tag neu  
geschrieben. Beispiele von aktuellen Karten finden Sie  
auf unserer Facebook - Seite