

dieses ist ein Beispiel was auf unser Tageskarte stehen könnte !! Wir wechseln unsere Karte täglich. Immer ganz nach dem täglichen Angebot vom Kutter, vom Fischmarkt, von unseren befreundeten Lieferanten, aber auch stets nach der Jahreszeit :-)) Lassen Sie sich überraschen !! Es gibt was zu entdecken !!

Aperitifs des Tages:

Alkoholfreier Winzer Traubensaft * weiss ***	€ 3,50
Deutscher Winzersekt * extra trocken * Edition * Weingut Daniel * Geisenheim / Rheingau ***	€ 7,50
Wmuth * deutscher Winzer Vermouth * rot / weiss * Eis * Zitrone Weinmanufaktur Untertürkheim * Württemberg ***	5 cl € 5,50
Unsere ErdbeerBowl * Minze * Waldmeister * Prosecco ***	€ 7,50
Prosecco * Osnabrücker Kneipenkult Chinotto (Bitterorange) * Eis ***	€ 6,50
Friesisch herbes Jever Spritz * Aperol * Orange * Eis	€ 7,50

tolle Weine im Offenausschank - zusätzlich zu unserer grossen Karte

2020 Chardonnay unfiltered * trocken Weingut Peth - Wetz * ***	Bermersheim / Rheinhessen	0,1	€ 4,50
2018 Markbreiter Sonnenberg * Silvaner trocken Weingut Meier Schmidt * ***	Ulsenheim / Südfranken	0,1	€ 5,00
2016 Merlot * trocken * Bockenheimer Vogelsang Bio Weingut Wöhrle * ***	Bockenheim / Pfalz	0,1	€ 4,00

Vorspeisen:

Pastete von Jacobsmuschel * Seesunge * Nordseekrabben * Gurkenschmand * Salat ***	€ 15,90
Vorspeisensalat mit gebratenen Neuharlingersieler Bio Pilzen ***	€ 12,50
Fein gewürztes Tatar vom Jungbullen * Gurke * Kapern * grüner Spargel ***	€ 17,50
Cocktail vom Accumersieler Taschenkrebs - komplett ausgelöst * Knoblauchbrot ***	€ 17,50
Direkt vom Kutter * gebratene Accumersieler Tintenfische Kräuter * Salat * Sauce Aioli * geröstetes Knoblauchbrot ***	€ 17,50
Handgeschnittenes Carpaccio vom Nordsee Makrelenfilet * Labskaus * Queller ***	€ 16,50
Eingekochte Bouillon vom Nessmersieler Salzwiesenkalb * Spargel * Kräutercrêpe ***	€ 11,50
Leichtes Rahmsüppchen von deutschem Spargel und bestem Curry * Nordseekrabben	€ 11,50

Hauptgerichte

Ofenfrische GemüseQuiche * Gartenkräuterdipp * Rohkostsalat * Bio Kopfsalat € 21,50

Emder Matjesfilets * Hausfrauen Art * Zwiebeln * Sahnesauce * Speck * Kartoffeln € 22,50

Zweierlei von Janko's Nessmersieler Deichlamm * hausgemachte Bratwurst und knusprig gebratener DeichlammNacken * Bohnenallerlei * Jus * Kartoffelstampf € 24,50

Kross gebratene Maispouardenbrust * Rosmarin cremige Bärlauchnudeln * Jus * Broccoli * Blumenkohl * frische Morcheln € 27,50

Gebratene Schollenfilets * buntes Spargelgemüse in Rahm krosser Bacon * Basilikum - Pestoöl * kleine Kartoffeln € 29,50

Weisses Nordsee Heilbuttfilet * Gründeicher Bio Mangold kross gebratene Austernpilze * Pommery Senfsaatsauce * friesische Kleikartoffeln € 32,50

1/2 komplett ausgelöster Helgoländer Hummer von ca. 350 g brutto zwei Dips * geröstetes Knoblauchbrot * Salat (nur solange der Vorrat reicht !) € 45,00

unsere Klassiker

Ganze Greetsieler Kutterschollen * Salat * Speck * Nordseekrabben * Bratkartoffeln € 26,50

Zartes Goulasch aus der Nessmersieler DeichlammSchulter * mit bestem GOA Curry gewürzt Kokosnussmilch * Gemüsereis * Schmorzwiebeln * Pilze *

Rosa gebratenes Rückensteak vom Nessmersieler Salzwiesenkalb 150 g € 29,50

bunter Spargel * Sauce Bearnaise * dicke Fritten 200 g € 34,50

hausgemachte Desserts:

Sorbet des Tages * Cassis * mit ein wenig frischem Waldmeister € 4,50

Rhabarber Tiramisu * Erdbeerkompott * BourbonVanille * Schokohippe € 9,00

Karamellisirtes Lagavulin - Single Malt Whiskyrahmeis * hausgemachter Toffée € 9,50

kleines Stück von unserer OstfriesenTorte mit Rumrosinen € 5,50

Schnäpschen:

Noordkorn (Goldmedaille beim World Spirit Award) 40 % € 4,00

Grappa * Nonino Chardonnay * 12 Monate Barrique 41 % € 5,50

2014 Skippers Pride III * Bunnahabhain * Peated Islay Single Malt Whisky 54 % € 9,50

hausgemachter Eierlikör

.... von aromatischer Tonkabohne und Norder Doornkaat 4 cl € 4,50

.... mit Norder PURE GIN 4 cl € 4,50