

Vorweg die Auswahl unserer Vorspeisen

Chilli Gambas 3,2

Chilli * Knoblauch * Oliven * Hausgemachtes Brot 9,4

11,90

„Thuna“ Meeresfrüchtchen * Kalte Vorspeise*

kleine Salatvariation * in Sesam gemantelter Thunfisch * knusprig Angebraten * leicht pikante Wasabicreme

14,90

Quartett aus dem Meer 3,2

Räucherlachs * Sherrymatjes * Nordseekrabben * Heringssalat

13,90

Calamaris-tuben 14,4,9

Knoblauch * Mediterrane Gewürze * Hausgemachtes Brot

12,90

hausgemachte Fischsuppe 5, 3, 2

hausgemachter Fond * gemischte Einlage aus Fisch & Gemüse

10,90

Kammuschelfleisch „Jakobsmuscheln“

edle Jakobsmuscheln * Julienne-Gemüse * Weißweinsud

13,90

Hausgemachtes Brot 9,4

jeden Morgen frisch gebacken

3,00

Nordseekrabben, Salate & Vegetarisches

* Regional und lecker *

Ofenkartoffel mit Nordseekrabben^{4,3,7}

* Ofenkartoffel * hausgemachte Sourcreme * Salat *

frische Nordseekrabben *

21,90

gemischter Beilagensalat

6,90

+ Fetakäse 4

3,00

Salat „Fischfilets“

großer gemischter Schnittsalat * leckere Fischfilets von Nordseefischen *

hausgemachte Kräutervinigrette

20,90

Salat „Knoblauchgarnelen“¹⁴

Großer gemischter Schnittsalat * frischer Knoblauch * saftige Gambas

hausgemachte Kräutervinigrette *

22,90

Salat „Hähnchenbrust“

leckere Hähnchenbrust in Streifen geschnitten * Saftig angebraten * hausgemachte

Kräutervinigrette

20,90

Pilzpfanne *Regional*

Edelpilze vom Grafthof Neuharlingersiel * hausgemachte Sourcreme * frischer

Knoblauch

18,90

- Dazu Wahlweise

Hähnchenbrust in streifen geschnitten

+5,60

Ofenkartoffel

* hausgemachte Sourcreme *

+4,50

Aus „Fischers“ Netzen

in Butter gebraten

Fischteller „Meeresfrüchtchen“ 4

3 gebratenen Fischfilets * Dill-Senfsoße * Gurkensalat * Salzkartoffeln
25,50

Rotbarschfilet 12,7,4

Zitronen-Dill-sauce * gem. Salat * Kräutervinigrette * Salzkartoffeln
22,50

Kabeljaufilet 11, 12

grüne Bohnen * Senfsoße * Salzkartoffeln
22,50

Thunfischsteak 6, 7, 13

Sesammantel * knusprig angebraten * Zuckerschoten * Salzkartoffeln
25,90

Knurrhahn 13

Spitzkohl an Sojasauce * Salzkartoffeln
22,50

Seelachs 11, 4

Balsamico-Linsen * Salzkartoffeln
22,90

Zu jedem Gericht 50 - 60g. frische Nordseekrabben?

+ 6,90

Alles Platt(fisch)

in Butter gebraten

Scholle „Finkenwerder“ Art 7

Speckstippe * Zwiebeln * Meersalzflocken * Bratkartoffeln

20,90

Scholle „Büsumer“ Art 7

Speckstippe * Zwiebeln * Meersalzflocken * Nordseekrabben * Bratkartoffeln

20,90

+ 6,90

Schollenfilet 4,7

fein Filetirtes Schollenfilet serviert mit

Blattspinat * Bratkartoffeln

21,90

Ca. 50-60g Nordseekrabben zum Schollenfilet?

+ 6,90

Fleisch

Schweinemedallions

saftige Schweinemedallions * in der Pfanne gebraten * hausgemachte Pfeffersauce

gem. Salat * Kräutervinigrette * Bratkartoffeln

21,90

Frittiert

Alaska Seelachs in Knuspriger Panade

frittierter Alaska Seelachs in knuspriger Panade * Remoulade * Pommes Frites

15,90

Currywurst

180g. Currywurst geschnitten * Curry-ketchup * Curry-Pulver * Pommes Frites

14,90

Schnitzel

frittiertes Schweineschnitzel * Pommes Frites

15,90

Von echten Emden Heringen

* Seehafenstadt Emdens Heringslogger * Qualität aus Ostfriesland *

Emden Matjes nach Hausfrauenart * kalte Matjes *

* Drei Zarte, in Sahne eingelegte Emden Matjes * Bratkartoffeln *

16,90

„Echter“ Matjesteller * kalte Matjes *

* Drei in Sherry, Kräuteröl und in Rauchöl eingelegte Emden Matjes * frische rote
Zwiebeln * Bratkartoffeln *

15,90

Heringshappen in Joghurt-Dill Sauce

* Fein geschnittene Emden Matjesfilets * Joghurt- Dill Sauce * Bratkartoffeln *

15,90

Dessert?

Maracuja- Wölkchen

* Frisch aufgeschlagene Maracujacreme *

8,50

Panna Cotta

* Der nicht ganz Ostfriesische Klassiker *

7,50