



Suppen & Vorspeisen

Tomatensuppe	7,50
Bouillon vom Weidekalb mit bunter Einlage	9,50
Krabbensuppe	11,50
Nordsee Bouillabaisse	10,50
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, Meersalz & Baguette	20,50
Krabben- Lachs Tatar dazu Meerrettich-Kräuter-Schmand & Baguette	21,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsen-Minzcreme, Orange, Wasabi & Pinienkerne	22,50

Salate

Kleiner gemischter Salat	7,50
Salat mit Roastbeefstreifen gemischter Salat (Weißkraut, Möhren und Gurkensalat), Blattsalat, Tomaten mit Joghurtdressing & Baguette	25,50
Salat mit Champignons  gemischter Salat (Weißkraut, Möhren und Gurkensalat), Blattsalat, Tomaten mit Vinaigrette & Baguette	22,50

 = Vegan


Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an!

Vegetarisch & Vegan

Spaghetti „Pesto“ mit Basilikum, mediterranem Gemüse & Fetakäse	23,50
Tagliatelle mit frischen gebratenen Champignons  mit Tomatenpesto, Zwiebeln, Knoblauch & Kräuter	22,50
Kichererbsencurry mit Cashewkernen  mediterranes Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Kokosmilch & Reis	22,50
Teigtaschen „Feige“ gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Knoblauch, dazu Portwein-Feigensauce	23,50
Gebackener Hirtenkäse dazu gemischter Salat, Feigen-Senf-Dip & Baguette	22,50

Pasta Gerichte

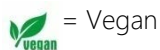
Tagliatelle „Stroganoff“ mit Roastbeefstreifen, Gewürzgurken, Zwiebeln, Tomaten, Champignons & Kräutern	27,50
Tagliatelle mit Lachsfiletwürfel in einem Weißwein-Sahnesauce, Zwiebeln, Knoblauch & Kräuter	27,50
Tagliatelle mit Gambas in einer Tomaten-Parmesansauce, Zwiebeln, Knoblauch & Kräuter	29,50

 = Vegan

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an!

Aus dem Stall und von der Weide

Gefüllte mediterrane Maispoularde	28,50
mit Spinat, Tomate & Feta gefüllt, dazu Kräuterknoblauchsauce, Parmesan & Tagliatelle	
Schweineschnitzel	23,50
wahlweise mit Champignonsauce oder Pfeffersauce & Pommes frites	Seniorenportion: 21,50
Seelust	31,50
zwei Schweineschnitzel mit Nordseekrabben, Spiegelei & Bratkartoffeln	Seniorenportion: 29,50
Rumpsteak	30,50
wahlweise mit Sauce Béarnaise, Pfeffersauce oder Kräuterbutter & Pommes frites	
Wahlweise mit :	
- Gebratenen Champignons	5,00
- Mediterranem Gemüse	5,00
- Bohnen im Speckmantel	5,00
Rumpsteak „Strindberg“	32,50
gefüllt mit Zwiebeln, in Senfkruste gebraten, Jus & Röstitaler	
Weideschaffilet	35,50
mit einer Honig-Thymian Sauce, Bohnen im Speckmantel & Röstitaler	
Rinderroulade	28,50
mit einer Rotweinjus, Rotkohl & Kartoffeln	
Geschmorte Ochsenbäckchen	34,50
mit einer Rotweinjus, Wirsinggemüse, Röstzwiebeln & Trüffelpüree	

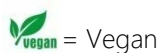


= Vegan

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an!

Aus dem Meer

Matjesfilets	23,50
drei Matjesfilets mit einer Apfel-Zwiebelsahnesauce & Petersilienkartoffeln	Seniorenportion: 21,50
Hausgemachter Labskaus	24,50
mit Roter Beete, Gewürzgurke, Bismarckhering & Spiegelei	
Matrosenteller	29,50
Nordseekrabben mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke & Spiegelei	
Scholle „Müllerin“	30,50
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln & Salat	Seniorenportion: 28,50
Scholle „Finkenwerder“	31,50
mit zerlassener Butter, Speckwürfel, Petersilienkartoffeln & Salat	Seniorenportion: 29,50
Panne-Fis	34,00
gebratene Fischfilets vom Rotbarsch, Kabeljau & Lachs dazu Bratkartoffeln, Speckstreifen, Zitronensauce & Salat	
Gebackenes Rotbarschfilet im Tempura-Teig	31,00
dazu Remoulade, Bratkartoffeln & Salat	Seniorenportion: 29,00
Lachsfilet	30,50
an leichter Zitronensauce, Blattspinat & Petersilienkartoffeln	Seniorenportion: 28,50
Gedünstetes Kabeljaufilet	28,50
mit Senfsauce, Petersilienkartoffeln & Salat	
Nordseezunge	49,50
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln & Salat	Seniorenportion: 47,50
Gebratene Schellfisch Loin (Rückenfilet)	36,50
an leichter Zitronensauce, Kohlsalat & Bratkartoffelstampf	
Portion Krabben	10,50



Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an!

Dessert & Eiskarte

Schokoladenmousse 9,50
mit Vanillesauce, saisonalen Früchten & Schlagsahne

Weißes Sanddornmousse 9,50
mit Waldbeerensauce, saisonalen Früchten & Schlagsahne

Crème Brûlée 12,00
mit Himbeersorbet, saisonalen Früchten & Schlagsahne

Black & White 8,00
Vanilleeis mit Schokoladensauce & Schlagsahne

Nussknacker 9,50
Walnusseis - und Schokoladeneis mit Nüssen & Schlagsahne

Eiskalt Baileys 9,50
Drei Kugeln Vanille & Schokoladeneis mit einem Schuss Baileys & Schlagsahne

Ostfriesenbecher 9,50
Drei Kugeln Vanilleeis mit Brantweinrosinen & Schlagsahne

Eine Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl :

- Vanille, Erdbeere oder Schoko 2,20
- Walnuss 2,50
- Himbeersorbet oder Zitronensorbet  2,50

Affogato 6,90
Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Für unsere kleinen Gäste

Schokoladenkuss 4,50
eine große Kugel Vanilleeis, Schokoladensauce, Smarties & Schlagsahne

Eine Kugel Eis nach Wahl 2,80 | 3,30
mit Smarties | Smarties & Schlagsahne

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,20
Pott Kaffee	5,60
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Macchiato	3,20
Doppelter Espresso Macchiato	5,10
Cappuccino	4,70
Milchkaffee	5,80
Latte Macchiato	4,90
Trinkschokolade Vollmilch	3,70

Mit Schuss

Baileys Latte Macchiato	7,50
Baileys Hot Chocolate	7,50
Baileys Coffee	7,50
Irish Coffee	6,50
Baltrumer Liebe (mit Amaretto)	6,50
Sanddorn Grog / Rum Grog	6,00

Tee Spezialitäten

Verschiedene Sorten Tee im Glas :	4,00
- Friesentee	
- Pfefferminztee	
- Kräuterharmonie	
- Grüner Tee	
- Waldbeere	
- Insel der Sinne	
- Sanddorn-Sahne	

