

de Vries  
& Treina  
norderney

# Getränkemkarte



## Klassische Kaffeespezialitäten

Becher Filterkaffee	4,40 €
Café Americano	4,40 €
Cappuccino	4,40 €
Latte Macchiato	4,90 €
Espresso	3,70 €
Doppelter Espresso	5,20 €
<b>Piccolo</b> Doppelter Espresso mit leicht geschäumter Milch	5,70 €
<b>French Press for one</b> Klassische French Press 240ml & 15g Burkhoff Kaffee	6,80 €

## Kaffee erfrischend

Iced Americano	4,40 €
Iced Latte	4,80 €
Cold Brew on the Rocks	4,40 €
Cold Brew & Tonic	4,80 €
Espresso Tonic	4,80 €

Keine Lust auf Koffein? Dann lass dir deinen Caffeeerrier zubereiten, koffeinfreier Kaffee aus der Rösterei Kaffeesack in Baden-Baden

## Kaffee mit Schuss

Baileys Latte	6,50 €
Diplomatenkaffee	6,50 €
Pharisäer Glas	6,50 €
Irish Coffee Glas	6,50 €

## Süßer Kaffee

White Chocolate Latte	5,20 €
Caramell Latte Macchiato	5,20 €
Vanille Latte Macchiato	5,20 €
Eiskaffee	5,60 €

## Sirups

White Chocolate	+0,40 €
Karamell	+0,40 €
Vanille	+0,40 €

## Kuhmilch Alternativen

Oatly Haferdrink Barista	+0,40 €
Sojadrink Alpro	+0,40 €

## Heiße Schokoladen

Becher Heiße Schokolade	4,80 €
Becher Heiße Schokolade mit Schlagsahne	5,20 €
Heiße Schokolade Classic White	4,90 €
Heiße Schokolade Classic White mit Schlagsahne	5,30 €
Heiße Schokolade mit Rum und Schlagsahne	6,50 €
Eisschokolade	5,60 €

## Eilles Tee

Glas Tee	4,30 €
Kännchen Tee	7,30 €
Kännchen Ostfriesen Tee	7,90 €

## Heiße Getränke mit Alkohol

Tee mit 4 cl Rum	5,90 €
Grog von 6 cl Rum	5,90 €
Holunder-Grog	6,40 €
Sanddorn-Grog	6,40 €

## ... und was Süßes dazu

Softeisbecher

6,50 €

Portion Sahne

0,90 €

Kuchen je nach Tagesangebot

## Alkoholfreie Getränke

Fritz Kola ohne Zucker

0,33 l

3,90 €

Fritz Kola

0,33 l

3,90 €

Fritz Kola Super Zero

0,33 l

3,90 €

Fritz Limo Orange

0,33 l

3,90 €

Fritz Limo Zitrone

0,33 l

3,90 €

Fritz Limo Honigmelone

0,33 l

3,90 €

Fritz Limo Apfel-Kirsch Holunder

0,33 l

3,90 €

Fritz Spritz Bio Rhabarberschorle

0,33 l

4,00 €

Fritz Spritz Bio Apfelschorle naturtrüb

0,33 l

4,00 €

**Wasser Gerolsteiner**

Sprudel, Medium oder Naturell

0,25 l

3,20 €

**Wasser Gerolsteiner**

Sprudel, Medium oder Naturell

0,75 l

7,20 €

**Goldberg Ginger Ale**

0,20 l

3,60 €

**Goldberg Bitter Lemon**

0,20 l

3,60 €

**Goldberg Tonic Water**

0,20 l

3,60 €

## Hausgemachte Limonaden

**Berry Limonade** 0,5 l 6,30 €  
Erdbeersirup, Limonaden-Mix,  
Soda, Limette, Minze

**Sparkling Lime Limonade** 0,5 l 6,30 €  
Limettensirup, Limonaden-Mix,  
Soda, Limette

## Niehoffs Vaihinger Säfte und Schorlen

**Säfte** 0,2 l 3,20 €

**Schorlen** 0,3 l 3,80 €  
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft,  
Cranberrysaft



## Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,20 l	2,80 €
	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	6,00 €
Alster, Bitburger mit Zitronenlimo	0,20 l	2,80 €
	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	6,00 €
T. König Zwickel, Kellerbier	0,30 l	4,30 €
	0,50 l	6,20 €
Köstritzer Schwarzbier	0,20 l	2,90 €
	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	6,10 €
Andechser Weizenbier hell	0,30 l	4,30 €
	0,50 l	6,20 €

## Flaschenbiere

Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Andechser Weizenbier dunkel	0,50 l	6,00 €
Andechser Weizen alkoholfrei	0,50 l	6,00 €

## Aperitif

<b>Martini Bianco</b> 15%	5 cl	4,20 €
<b>Campari</b> 25%	4 cl	4,60 €
<b>Aperol Sprizz</b>		8,00 €
<b>Campari Sprizz</b>		8,00 €
<b>Hugo</b>		8,00 €

## Drinks

<b>Caipirinha mit Pitu</b> Cachaca, Limette, brauner Zucker	7,80 €
<b>Nikaia</b> Le Ciel Rosé, Indian Hibiskus Tonic, Soda	7,90 €
<b>Rhabarber Mische</b> Likör 43, Wodka, Limettensaft, Rhabarber	7,90 €
<b>Fruchtige Zitrone</b> Sarti Rosa Aperitivo, Zitronenlimo, Soda	7,90 €
<b>Trauben Collins</b> Gin, Zitrone, Traubensaft, Zucker, Soda	7,90 €

# Alkoholfrei

## **Crodino Spritz**

Crodino, Maracuja, Zitrone, Soda

6,90 €

## **Early (Grey) Bird**

Selbstgemachte Earl Grey Infusion,  
Zitronensaft, Yuzu Tonic

7,00 €

## **Hugo Junior**

Zero Sekt Weingut Ohlig,  
Holunderblütensirup, Limette

7,00 €

## **Bora Bora**

Maracuja, Ananas, Zitrone, Grenadine

6,90 €

# Offene Weine

## Schorle

### **Weinschorle**

0,20 l

5,60 €

### **Pfälzer Schorle**

0,50 l

8,00 €

Pfälzer Weißweinschorle im Dubbeglas,  
auch als Weißherbst Schorle erhältlich

## Weißweine

### **Ihringer Grauer Burgunder, Baden / Ihringen**

QbA trocken, Aromen von tropischen Früchten,  
sehr passend zu hellem Fleisch und Fisch.

Glas 0,20 l

6,90 €

### **Chardonnay Aimery Pay D'Oc IGP, Südfrankreich / Languedoc**

Trocken, Aromen von grünen Früchten sowie  
Zitrus Nuancen, ein toller Begleiter zu Austern.

6,90 €

**Weingut Oliver Zeter, Sauvignon Blanc, Pfalz**  
QbA trocken, eine schöne Mineralität am Gaumen, gut eingebundene Säure, ein wunderbarer Begleiter zu unserem Räucherfisch.

7,20 €

## Roséweine

**Le Ciel Rosé, Vin de Pays D'Oc, Südfrankreich / Languedoc**

Trocken, ein Cuvée aus Grenache, Syrah & Cinsault, Aromen von Himbeere und Quitte, der perfekte Begleiter zu Anti Pasti oder gebratenem Fisch.

6,90 €

**Weingut Kiefer, Rosé, Baden / Eichstetten**

QbA trocken, würzig frischer Roséwein, jugendliche Aromen von Johannisbeere.

6,90 €

**WG Ihringen, Spätburgunder Weißherbst, Baden**

QbA mild, kräftige lachsfarbe, leichte Nuancen von Himbeere und Erdbeere. Perfekt zu Salaten, Räucherfisch sowie Spargel.

6,90 €

## Rotweine

**Tinto, Cal Y Canto Tierra de Castilla, Spanien**

Ein Cuvée aus Tempranillo, Merlot und Syrah, Tannine sind gut eingebunden, Aromen von roten Früchten wie Weichselkirsche sowie sanfte Noten von weißem Pfeffer.

7,10 €

**Weingut Kiefer, Spätburgunder, Baden / Eichstetten**

QbA mild, strahlendes Rubinrot, zarte Säure, feine Süße sowie weiche Gerbstoffe. Aromen erinnern an Himbeere und Pfeffer.

7,00 €

# Flaschen Weine

## Weißweine

### **Weißweincuvée Lieblingsmensch, Weingut Josef Wörner**

Feinherb, Cuvée aus Weißburgunder und Scheurebe, die Aromen Birne, Apfel und Maracuja spiegeln die Rebsorten wunderbar wider.

Fl. 0,75 l

28,80 €

### **Chenin Blanc, Simonsig Stellenbosch, Südafrika**

Ausgewogene Säure, welche durch jugendliche Frische ergänzt wird, Nuancen von Kiwi und grüner Melone, perfekter Begleiter zu Muscheln und Fisch.

31,40 €

### **Riesling Terrassenlage, Weingut Sankt Annaberg, Pfalz**

QbA trockene, ein klassischer trockener Riesling, mineralische Noten, sowie eine gute Säureausprägung und ein herrliches Spiel von edlen reifen Früchten.

39,90 €

### **Silvaner Würzburger Stein, VDP Erste Lage, Weingut Juliusspital, Franken**

Trocken, typische Stein-Mineralität, strahlende Fruchtaromen von grünem Apfel und Pfirsich, elegant ausbalancierte Säure, der perfekte Begleiter zu Fisch.

45,00 €

### **Sauvignon Blanc, Hähä Hawke's Bay, Neuseeland**

Trocken, feine Aromen von tropischen Früchten wie Passionsfrucht, Stachelbeere und Zitrus, natürlich reiche Säure mit spürbarer Mineralität, super Begleiter zu Austern.

45,00 €

## Roséweine

### **Primitivo Rosé, Tamari I.G.P Salento, Italien / Apulien**

Trocken, leichter eleganter Rosé, zeigt Aromen von Kirsche und Himbeere, perfekt zu Fisch und Salat.

29,90 €

### **Rotling, Kiefer Tanz auf dem Vulkan, Kaiserstuhl / Baden**

QbA trocken, Cuvée auf Müller-Thurgau, Regent, Spätburgunder und Muskateller Aromen und Harmonie von weißen und roten Trauben.

27,50 €

## Rotweine

### **Schneider Ursprung Rotweincuvée, Pfalz**

QbA trocken, Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser und Cabernet Mitos, runder Geschmack sowie milde Aromen von Cassis und Brombeere, sehr zu empfehlen zu rotem Fleisch oder zu Schmorgerichten.

36,60 €

### **Chocholic Pinotage, Weingut Darling Cellars, Handlese**

Trocken, ein schöner Allrounder, kräftige rubinrote Farbe, in der Nase sowie am Gaumen intensive Früchte, wie schwarze Kirsch, Beerenmarmelade, Vanille, Tannine sind sehr gut eingebunden und zeigt sich mit frischer Säure.

32,80 €

## Schaumweine

### **Muskateller Sekt, trocken Weingut Kiefer, Baden**

Im Glas leuchtendes Gold. Würziger Muskateller Duft mit einem lebendigen prickeln. Zarte florale Töne, sowie Aromen von Hefe und Broich.

32,50 €

**Grand Cuvée 1531, Crémant Brut AOC,  
Sieur D`Arques, Südfrankreich Languedoc**

Feinste Aromen nach grünem Apfel und Honig, sowie Brioche. Eine feine Perlage und eine angenehme Säure. Der perfekte Begleiter zu Dessert, Fisch und Salaten.

39,80 €

**Rosé Spumante, Cuvée Brut,  
Casa Gheller / Venetien**

Ein Cuvée aus Glera, Merlot, Pinot Noir. Ein funkelndes Rosa im Glas. Deutlicher Duft von Erdbeere und Himbeere, am Gaumen sehr fruchtig mit feiner Perlage. Angenehme Frucht im Abgang.

33,80 €

*Alkoholfreie Weine &  
Schaumweine*

**Grauerburgunder, Zotz, Baden,  
Alkoholfreier Wein**

Feine Noten von Zitrusfrüchten, Birne und frischen Trauben. Gut eingebundene Säure. Passt hervorragend kalt serviert zu Fisch und Meeresfrüchten.

28,50 €

**Creation Rosé, Weingut Zotz, Baden,  
Alkoholfreier Wein**

Ein Cuvée aus aromatischen Rebsorten. Elegante beerige Aromen von roter Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere. Sehr ausgewogener Rosé, welcher hervorragend zu leichten vegetarischen Gerichten sowie Salaten passt.

28,50 €

**Zero! Alkoholfreier Sekt, Weingut Ohlig**

Fruchtig, spritzig, feinherberer Zero! Sekt. Perfekt als Aperitif oder zu leichten Fischvorspeisen und als Begleiter zu Desserts.

21,50 €

# Wolff's Spirituosen

<b>FREEsia Aqua Vite</b> Eala Frya Fresena	40 % 2 cl	3,70 €
<b>FREEsia Birnenlikör</b> Verfeinert mit Whiskey, Eala Frya Fresena	30 % 2 cl	3,70 €
<b>Groenefeld Original Seehund</b> Halbbitter	30 % 2 cl	3,70 €
<b>Fissers GENEVER g.U</b>	40 % 2 cl	3,70 €
<b>FREEsia Gin</b> Eala Frya Fresena mit Ostfriesentee abgerundet	40 % 2 cl	3,70 €
<b>FREEsia Dark Gin</b> Eala Frya Fresena	40 % 2 cl	3,70 €

# Die Schnäpse vom Kloster Andechs

<b>„Der Grüne vom heiligen Berg“</b> Ein kräftiger, grüner Kräuterbitter	38 % 2 cl	3,40 €
<b>„Kloster Kräuter vom heiligen Berg“</b> Ein feiner Kräuterlikör	30 % 2 cl	3,40 €
<b>„Johannisbeere vom heiligen Berg“</b> Ein Fruchtlikör aus schwarzen Johannisbeere	28 % 2 cl	3,40 €
<b>„Klosterbiene vom heiligen Berg“</b> Ein Honiglikör mit William Christ	28 % 2 cl	3,40 €
<b>„Obstler vom heiligen Berg“</b>	38 % 2 cl	3,40 €

## Spirituosen

<b>Grappa - In Purezza „Chardonnay“</b>	41 % 2 cl	5,60 €
Aus erlesenem Trester der Chardonnay-Traube. Fein und harmonisch.		
<b>Absolut Vodka</b>	40 % 2 cl	3,10 €
<b>Bommerlunder</b>	38 % 2 cl	3,00 €
<b>Malteserkreuz Aquavit</b>	40 % 2 cl	3,20 €
<b>Küstennebel</b>	21,8 % 2 cl	3,00 €
<b>Jubiläums-Aquavite</b>	42 % 2 cl	3,30 €
<b>Linie-Aquavit</b>	41 % 2 cl	3,40 €
<b>Ouzo 12</b>	38 % 2 cl	3,00 €
<b>Gordon`s Gin</b>	37% 2 cl	3,00 €
<b>Havana Club 3 Anos</b>	40% 2 cl	3,00 €
<b>Havana Club 7 Anos</b>	40% 2 cl	3,90 €

## Liköre

<b>Amaretto Disaronno</b>	20% 2 cl	3,00 €
<b>Baileys</b>	17% 2 cl	3,00 €
<b>Sambucca Molinari</b>	40% 2 cl	3,00 €

## Bittere

<b>Ramazotti</b>	30% 2 cl	3,00 €
<b>Averna</b>	32% 2 cl	3,00 €

de Vries  
& Tretna  
norderney

# Speisekarte

**Küchenzeiten:**

12.00 - 14.00 Uhr

17.30 - 20.30 Uhr



# Delikatessen

## Austern

### Fines de Claire

Stück

5,00 €

Von der Ostküste Frankreichs, Ile d'Oléron, Charent Maritime, Frankreich.

Ausgewogenes Aroma durch die Verweildauer in den mineral- und nährstoffreichen Claires.

Sehr reines, salziges Aroma mit feiner Note nach Seetang.

### Gillardeau

Stück

5,80 €

Aus dem Südwesten Frankreichs, Bourcefrance, Marenne-Ile d'Oléron, Charente-Maritime.

Sehr vollfleischige Austern, gute Balance aus feiner Mineralität und Süße, lange Verweildauer in den mineral- und nährstoffreichen Claires

Besonders reiner Austerngeschmack mit zartem Muschelfleisch und leicht nussigen Aromen.

### Tia Maraa

Stück

6,20 €

Irische Felsenauster, veredelt in Marenne-Ile d'Oléron Bourcefranc-Le-Chapus, Frankreich.

Durch die Kombination der Gewässer, irische Gewässer und Atlantik, vollfleischige Auster mit guter Balance aus feiner Mineralität, Süße und

Nussigkeit. Veredlung in den mineral- und nährstoffreichen Claires.

Unsere Austern werden immer mit Zitrone, Tabasco & Chesterbrot gereicht



## Kaviar

### 10g Osietra Kaviar

Rogen vom russischen Stör aus Aquakulturen in Deutschland. In kleinen, feinen tasting-Dosen von Dieckmann & Hansen Caviar.

Samtig-nussiges Aroma, Mittelgroßes, festeres Korn, Farbe von Bernsteinfarbend, über verschiedene Brauntöne bis hin zu Anthrazit.

Zum Kaviar reichen wir klassisch, Blinis und Creme Fraiche

35,80 €

## Wein- und Scharnweinempfehlung zu unseren Delikatessen

### Chardonnay Aimery Pay D'Oc IGP, Südfrankreich / Languedoc

Trocken, Aromen von grünen Früchten sowie Zitrus Nuancen, ein toller Begleiter zu Austern.

6,90 €

### Grand Cuvée 1531, Crémant Brut AOC, Sieur D'Arques, Südfrankreich Languedoc

Feinste Aromen nach grünem Apfel und Honig, sowie Brioche. Eine feine Perlage und eine angenehme Säure. Der perfekte Begleiter zu Austern und Kaviar.

39,80€

## Was zum naschen und für den kleinen Hunger

### Gemischte Anti Pasti Platte

Mit Kräuter Dip und Brot

22,30 €

### Käseauswahl von Käse Frans

Dazu Feigensenf, Trauben und Brot

23,40 €

### Eingelegte grüne Oliven mit Kräutern

4,30 €

### Vesperbrett

Mit Köstlichkeiten von der Metzgerei Deckena, Dip und Brot

19,30 €

## Nussauswahl

Asia Nuss Mix

4,90 €

Gemischte Nüsse

5,30 €

## Vorspeisen und Salate

**Gemischter Salat der Saison**

12,80 €

Mit selbstgemachtem French Dressing (vegan), gehobeltem Gemüse und Nüssen

*Wahlweise:*

- mit Heißgeräuchertem Lachs

+9,60 €

- mit gebackenem Ziegenkäse (3 Stück)

+5,90 €

**Hummus**

15,90 €

Mit mariniertem Rucola und Kichererbsen

**Räucherfischauswahl von Nordseefischen**

22,80 €

Mit Kräuter-Crème fraîche, Salatspitzen, Zitrone und Baguette

**Burrata auf buntem Tomatensalat mit Basilikum**

15,80 €

## Suppen

**Fischsuppe nach einem alten Familienrezept**

Mit Fischwürfeln und Gemüsestreifen, dazu Knoblauchdip und Brot

*Wahlweise als:*

- Vorspeise

12,80 €

- Hautgang

21,50 €

**Cremesuppe von Fenchel und Erbsen**

11,50 €

Mit Croutons und Schnittlauch

## Fleisch

*Unsere Steaks braten wir immer medium.*

### **Austernbar Burger 2.0**

Zweimal 110g Hack vom Küstenrind, Briochebrötchen, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Bacon und dazu Pommes

27,80 €

### **200g gebratenes Dry Aged Rinderfilet von True Wildness**

Auf 3-Sorten-Pfeffersoße, mit sautierten Shiitakepilzen und wildem Brokkoli  
Dazu eine Beilage nach Wahl

43,50 €

### **Zwei grobe Bratwürste von der Metzgerei Deckena**

Mit Norderneyer-Biersoße, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln

24,80 €

## Fisch

### **Gegrilltes Lachsfilet**

Mit Sauce Demiglace, lauwarmer Salat von Belugalinsen, geschmorten Cherrytomaten und eingelegtem Salikorn

29,80 €

### **Unser Fischteller, Drei Sorten gebratener Nordseefisch**

Dazu Remouladensoße, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

30,50 €

# Gebratene Fische

Wolfsbarsch

26,50 €

Seezunge

41,50 €

*In Schille gebraten:*

Rotbarsch mit Großheider Stipp

26,80 €

Seelachs

23,90 €

Schollenfilet

27,70 €

Jeweils mit Remouladensoße, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

# Aus unserer Räucherbude

**Heißgeräuchertes Lachsfilet**

26,70 €

Mit Kräuter-Creme fraîche, karamellisierten Zwiebeln, zwei Bio Spiegeleiern, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

**Drei Matjes geräuchert**

22,20 €

Mit Remouladensoße, Zwiebeln, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

**Heißgeräucherter Heilbutt**

23,80 €

Mit Butter, Salatgarnitur und Schwarzbrot

# Die Austerbar Klassiker

## **Labskaus – altes Norderneyer Seemannsgericht**

Mit zwei Bio-Spiegeleiern, Matjesfilet,  
Rote Beete und gepickelter Gurke

24,90 €

## **Schnitzel a la Meyer**

160g Schweinerücken mit Currysoße, zwei  
Bio-Spiegelei, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

24,50 €

## **Drei Matjesfilets**

Mit Remouladensoße, Salatgarnitur,  
Zwiebeln und Bratkartoffeln

21,80 €

## **Norderneyer Heringsstipp vom Emdener Matjes**

Mit Bratkartoffeln

19,90 €

# Vegetarisch

## **Rigatoni in Café de Paris Butter**

Mit gebackenem Blumenkohl und Kräutern

22,30 €

*Wahlweise mit 10 g Trüffel*

+9,30 €

## **Portobello-Burger mit Hörnla Kartoffeln (vegan)**

Laugenbrötchen, 2 marinierte Portobello Pilze,  
Salat, Tomate, Avocado, Aprikosen-Mayo und  
rote Zwiebeln

22,50 €



## Dessert

Waffel mit Puderzucker	5,70 €
Milchreis mit Zimt und Zucker	6,20 €
Wahlweise mit:	
Sahne	+0,90 €
Roter Grütze	+2,00 €
Heißen Kirschen	+2,00 €
Kichererbsen Brownie (vegan)	12,20 €
Mit Himbeersorbet und Salz-Karamellsoße	
Sauerrahm-Kirsch Panna Cotta	9,80 €
Mit Pfirsichkompott	
Kugel Sorbet nach Wahl (vegan):	2,80€
Himbeer	pro Kugel
Zitrone	
Maracuja	

## Beilagen

Bratkartoffeln mit oder ohne Speck	4,50 €
Salzkartoffeln	4,50 €
Pommes frites	4,50 €
Kartoffelecken	4,50 €
Grillgemüse	4,50 €
Trüffel 10g	9,30 €

## Soßen & Dips

Remouladensoße	0,90 €
Großheider Stipp	1,20 €
Bratensoße	1,40 €
Currysoße	0,90 €
Kräuterbutter	0,70 €
Café de Paris Butter	0,90 €
Knoblauch Dip	0,90 €
Kräuter Creme Fraiche	0,90 €

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

