

de Vries
& Tretna
norderney

Getränk Karte

Winterkarte 2024/25



Klassische Kaffeespezialitäten

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

Kaffee erfrischend

Iced Americano	4,40 €
Iced Latte	4,80 €
Espresso Tonic	4,80 €

Keine Lust auf Koffein? Dann lass dir deinen Schlafsack zubereiten, koffeinfreier Kaffee aus der Rösterei Kaffeesack in Achern. (mit fast allen Kaffeespezialitäten möglich)

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

Weißer Schokolade	+0,40 €
Karamell	+0,40 €
Vanille	+0,40 €
Zimtsirup	+0,40 €
Spekulatiussirup	+0,40 €

Kuhmilch Alternativen

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

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 €

Winter Special

(mit und ohne Alkohol)

Glühwein	5,80 €
Glühwein mit Schuss (Rum oder Amaretto 4cl)	6,80 €
Friesen Glimmer Kaffee Pflaume Zimt	6,40 €
Zimt Latte Macchiato	5,20 €
Spekulatius Latte Macchiato	5,20 €

... und was Süßes dazu

Softeisbecher	6,50 €
Portion Sahne	1,20 €
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 Apfel-Kirsch Holunder	0,33 l	3,90 €
Fritz Spritz Bio Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	4,00 €

Fritz Spritz Traubenschorle	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 €
Golberg Bitter Lemon	0,20 l	3,60 €
Goldberg Tonic Water	0,20 l	3,60 €
Goldberg Hibiskus Tonic	0,20 l	3,60 €
Goldberg Yuzu Tonic	0,20 l	3,60 €

Hausgemachte Limonaden

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

Niehoffs Vaihinger Säfte und Schorlen

Säfte	0,2 l	3,20 €
Schorlen Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Cranberrysaft	0,3 l	3,80 €

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

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

Drinks

Caipirinha mit Pitu Cachaça, Limette, brauner Zucker	7,80 €
Nikaia Le Ciel Rosé, Indian Hibiskus Tonic, Soda	7,90 €
Fruchtige Zitrone Sarti Rosa Aperitivo, Zitronenlimo, Soda	7,90 €
Winter Spritz Aperol, Birnensaft, Sekt, Soda	8,00 €

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 Gau-
men, 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.

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.

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.

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.

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.

Fl. 0,75 l

28,80 €

31,40 €

39,90 €

45,00 €

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 €

Chocoholic 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

FREEsia Aqua Vite Eala Frya Fresena	40 % 2 cl	3,70 €
FREEsia Birnenlikör Verfeinert mit Whiskey, Eala Frya Fresena	30 % 2 cl	3,70 €
Groenefeld Original Seehund Halbbitter	30 % 2 cl	3,70 €
Fissers GENEVER g.U	40 % 2 cl	3,70 €
FREEsia Gin Eala Frya Fresena mit Ostfriesentee abgerundet	40 % 2 cl	3,70 €
FREEsia Dark Gin Eala Frya Fresena	40 % 2 cl	3,70 €
Schietendidi Quitte-Orange-Kräuter Likör	52 % 2cl	3,70 €
Schietendiva Himbeer-Quitte Sanddorn Likör	25 % 2cl	3,70 €

Die Schnäpse vom Kloster Andechs

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

Spirituosen

Grappa - In Purezza „Chardonnay“ 41 % 2 cl
Aus erlesenem Trester der Chardonnay-Traube.
Fein und harmonisch.

Absolut Vodka	40 % 2 cl	5,60 €
Bommerlunder	38 % 2 cl	3,10 €
Malteserkreuz Aquavit	38 % 2 cl	3,00 €
Küstennebel	40 % 2 cl	3,20 €
Jubiläums-Aquavite	21,8 % 2 cl	3,00 €
Linie-Aquavit	42 % 2 cl	3,30 €
Ouzo 12	41 % 2 cl	3,40 €
Gordon`s Gin	38 % 2 cl	3,00 €
Havana Club 3 Anos	37% 2 cl	3,00 €
Havana Club 7 Anos	40% 2 cl	3,00 €
	40% 2 cl	3,90 €

Liköre

Amaretto Disaronno	20% 2 cl	3,00 €
Baileys	17% 2 cl	3,00 €
Sambucca Molinari	40% 2 cl	3,00 €

Bittere

Ramazzotti	30% 2 cl	3,00 €
Averna	32% 2 cl	3,00 €

de Vries
& Tretina
norderney

Speisekarte

Winterkarte 2024/25

Küchenzeiten:

12.00 – 14.00 Uhr

17.30 – 20.30 Uhr



Delikatessen

Austern

Fine 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.

Unsere Austern werden immer mit Zitrone, Tabasco & Chesterbrot gereicht



Wein- und Schaumweinempfehlung 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-Creme Fraiche 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 €

Gratinierter Ziegenkäse

15,80€

mit marinierten Pilzen, Salsa Verde und
marinierter Frisée Salat

Räucherfischauswahl von Nordseefischen

22,80 €

Mit Kräuter-Crème fraîche, Salatspitzen,
Zitrone und Baguette

Suppen

Fischsuppe nach einem alten Familienrezept

Mit Fischwürfeln und Gemüsestreifen,
dazu Knoblauchdip und Brot

Wahlweise als:

- Vorspeise

12,80 €

- Hautgang

21,50 €

Consommé vom Rind

13,50 €

Mit Flädle und Gemüsestreifen

Maronen Cremesuppe

12,80 €

Mit Thymian-Croutons und gerösteten Nüssen

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 €

Snirtje Bra

250g geschorter Schweinenacken, mit Apfel-Rotkohl eigener Soße und Salzkartoffeln

25,50 €

Cordon Bleu

140g Schweinerücken, Seeluftschinken, Käse vom Frans, Salatgarnitur, wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites

24,00 €

Gebratene Brust von der Oldenburger Ente

Orangen-Pfeffer Jus, sautierte Fingermöhren, Rosenkohlblätter und Süßkartoffelgratin

34,80 €

Fisch

Gebratener Kabeljau

Auf cremigem Zitronen-Parmesan Risotto, wilder Brokkoli und Chorizo Schaum

35,80 €

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

20,90 €

Vegetarisch

Cremiges Risotto mit Waldpilzen

Geröstete Pinienkerne, eingelegte Asia Pilze
süß-sauer

26,50 €

wahlweise mit 10g Trüffel

+9,80 €



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 €
Birne Helene	12,40 €
Mit Vanilleeis und Schokosoße	
Dreierlei Parfait	13,50 €
Blutorange, Spekulatius, Nougat	
Sorbet nach Wahl (vegan):	2,80€
Himbeer Zitrone Maracuja	pro Kugel

Beilagen

Bratkartoffeln ohne Speck	4,50 €
Bratkartoffeln mit Speck	5,00 €
Salzkartoffeln	4,50 €
Pommes frites	4,50 €
Kartoffelecken	4,50 €
Grillgemüse	4,50 €
Trüffel 10g	9,80 €

Soßen & Dips

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

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

