

de Vries  
& Tretina  
norderney

# Speisekarte

Frühling 2025

Die Speisekarte besteht aus einem **Teil 1**,  
der modernen und innovativen Küche (mit junglichem Stil)  
und einem **Teil 2**, den altbekannten Klassikern nach Familienrezept.



## Auf Vorbestellung

Diese Speisen werden für Sie am Tisch tranchiert, filetiert oder flambiert.  
Bitte rechtzeitig vorbestellen.

### Vorspeise

#### Rindertatar klassisch

80g Rinderfilet, in Butter geröstete Brioche

24,80 €  
pro Person

### Hauptspeisen

#### Chateaubriand

400g für 2 Personen

Sauce Bénaise | Marktgemüse | Mandelbällchen

45,00 €  
pro Person

#### Wolfsbarsch in Salzkruste

ab 2 Personen

Zitronen-Velouté | Marktgemüse | Kräutersaitlinge |  
Kartoffelwürfel

55,00 €  
pro Person

### Dessert

#### Crêpe Suzette

pro Person 2 Crêpes

Orangensaftreduktion | Orangenfilets | Orangen-  
abrieb | Vanilleeis

12,80 €  
pro Person

# Was zum naschen und für den kleinen Hunger

Auch als Vorspeise möglich

<b>Gemischte Antipasti-Platte</b> Mit Käse, Wurst, Kräuterdip und Brot	22,50 €
<b>Edamame mit Meersalz</b> Der japanische Sojabohnen-Snack	8,90 €
<b>Artischocke mit Dip</b> 1 ganze Artischocke zum naschen	8,90 €
<b>Nachos mit knackigem Dip</b>	6,80 €

## Nussauswahl

<b>Asia Nuss Mix</b>	4,90 €
<b>Gemischte Nüsse</b>	5,30 €

## Just auf was Süßes?

<b>Waffel mit Puderzucker</b>	5,80 €
<b>Milchreis mit Zimt und Zucker</b>	6,30 €
<i>Wahlweise mit:</i>	
Sahne	+0,90 €
Roter Grütze	+2,20 €
Heißen Kirschen/Kirschkompott	+2,20 €

## Austern

<b>Fines de Claire</b>	Stück	5,00 €
<b>Gillardeau</b>	Stück	5,80 €

Unsere Austern werden immer mit Zitrone, Tabasco & Chesterbrot gereicht

# Teil 1

## Modern & innovativ

Innovative Gerichte mit jugendlichem Stil

## Vorspeisen und Salate

**Spitzpaprika mit Zitronenfrischkäse gefüllt** 14,50 €  
Granatapfel und Kerbel-Vinaigrette

**3 Black Tiger Garnelen** 16,50 €  
mit gemischtem Salat und Kräutermayonnaise

**Radicchio & Chicorée** 16,50 €  
mit Burrata, Orangenfilets und Honigdressing

## Fleisch

Unsere Steaks braten wir immer medium.

**Fried Chicken Burger** 25,90 €  
Brezel-Briochebrötchen, gebackenes Hähnchen, pikante Soße, Coleslaw, Essiggurke und Pommes Frites

**Szegediner Gulasch** 26,50 €  
mit Crème fraîche und Semmelknödel

**Entrecôte** 38,50 €  
250 g mit Ofentomate, Kräuterbutter und Pommes Frites

## Fisch

### Duett von Kabeljau und Garnele

gebratener Kabeljau, glasierte Garnele mit Asia Aromen, cremiges Erbsenpüree, Knoblauch-Spinat und gebackene Annakartoffeln

36,80 €

## Vegetarisch

### Corn Ribs

BBQ-Glasur, Chilimayonnaise und Limette

19,80 €

### Gebratener Semmelknödel

auf cremige Pilzrahmsoße

23,50 €

## Dessert

### Sorbet Variation mit Früchten der Saison

13,40 €

### Crème Brûlée von der Tonkabohne

12,40 €

### Kugel Sorbet nach Wahl:

- Himbeere
- Zitrone
- Maracuja

Kugel  
2,80 €

# Teil 2

## Unsere Klassiker-Karte

Klassische nordische Gerichte nach alten Familienrezepten

## Vorspeisen und Salate

### Gemischter Salat der Saison

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

*wahlweise mit:*

- mit heißgeräuchertem Lachs

15,80 €

+9,60 €

### Räucherfischauswahl von Nordseefischen

mit Kräuter-Crème fraîche, Salatspitzen, Zitrone und Baguette

22,80 €

## Suppe

### Fischsuppe nach einem alten Familienrezept

mit Fischwürfeln, Muscheln und Gemüsestreifen, dazu Knoblauchdip und Brot

*Wahlweise als:*

- Vorspeise

- Hauptgang

13,80 €

23,80 €

## Die Austerbar Klassiker

<b>Labskaus – altes Norderneyer Seemannsgericht</b> mit zwei Spiegeleiern, Matjesfilet, Rote Beete und gepickelter Gurke	25,50 €
<b>Schnitzel a la Meyer</b> 160g Schweinerücken mit zwei Spiegeleiern, Currysoße, Bratkartoffeln	24,80 €
<b>Norderneyer Heringsstipp vom Emdener Matjes</b> mit Bratkartoffeln	21,80 €
<b>Drei Matjesfilets</b> mit Remouladensoße, Salatgarnitur, Zwiebeln und Bratkartoffeln	21,80 €

## Fisch

<b>Unser Fischteller</b> Drei Sorten gebratener Nordseefisch, dazu Re- mouladensoße, Salatgarnitur und Bratkartoffeln	30,50 €
---	---------

### Gebratene Fische

<b>Wolfsbarsch</b>	26,90 €
<b>Seezunge</b>	41,50 €

### In Schille gebraten:

<b>Rotbarsch mit Großheider Stipp</b>	26,80 €
<b>Seelachs</b>	24,90 €
<b>Schollenfilet</b>	28,70 €
Jeweils mit Remouladensoße, Salatgarnitur und Bratkartoffeln	

## Aus unserer Räucherbude

### Heißgeräuchertes Lachsfilet

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

26,70 €

### Drei Matjes geräuchert

mit Remouladensoße, Zwiebeln, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

22,90 €

## Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck

4,80 €

Bratkartoffeln ohne Speck

4,50 €

Salzkartoffeln

4,50 €

Pommes frites

4,50 €

Semmelknödel

4,50 €

## Soßen & Dips

Remouladensoße

1,00 €

Großheider Stipp

1,20 €

Currysoße

1,00 €

Kräuterbutter

0,90 €

Knoblauch Dip

1,00 €

Kräuter Creme fraîche

1,00 €

Ketchup

0,40 €

Mayonaise

0,40 €