

de Vries
& Treina
norderney

Getränkemkarte



Klassische Kaffeespezialitäten

Becher Filterkaffee	4,70 €
Café Americano	4,90 €
Cappuccino	4,60 €
Latte Macchiato	4,90 €
Espresso	3,80 €
Doppelter Espresso	5,40 €
Flat White Doppelter Espresso mit leicht geschäumter Milch	5,80 €
French Press for one Klassische French Press 240ml & 15g Burkhoff Kaffee gemahlen	6,90 €

Erfrischender Kaffee

Iced Americano	4,90 €
Iced Latte	4,90 €
Espresso Tonic	5,20 €
Cold Brew on the Rocks	4,90 €
Cold Brew & Tonic	5,20 €

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

Kaffee mit Schuss

Baileys Latte 6,80 €

Diplomatenkaffee 6,80 €

Pharisäer 6,80 €

Irish Coffee 6,80 €

Süßer Kaffee

White Chocolate Latte 5,30 €

Caramell Latte Macchiato 5,30 €

Vanille Latte Macchiato 5,30 €

Eiskaffee (mit Vanille Softeis) 5,90 €

Sirups

Weißer Schokolade +0,40 €

Karamell +0,40 €

Vanille +0,40 €

Milch-Alternativen

Laktosefreie Milch +0,40 €

Soja Drink +0,40 €

Vanille +0,40 €

Schokoladen

Becher heiße Schokolade	4,90 €
Becher heiße Schokolade mit Schlagsahne	5,30 €
Heiße Schokolade Classic White	5,00 €
Heiße Schokolade Classic White mit Schlagsahne	5,40 €
Heiße Schokolade mit Rum und Schlagsahne	6,80 €
Eisschokolade (mit Vanille Softeis)	5,90 €

Eilles Tee

Glas Tee	4,40 €
Kännchen Tee	7,60 €
Kännchen Ostfriesentee	7,90 €

Heiße Getränke mit Alkohol

Tee mit 4 cl Rum	5,90 €
Grog von 6 cl Rum	5,90 €
Holunder-Grog	6,50 €
Sanddorn-Grog	6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Fritz Kola	0,33 l	4,00 €
Fritz Kola Light	0,33 l	4,00 €
Fritz Kola Super Zero	0,33 l	4,00 €
Fritz Limo Orange	0,33 l	4,00 €
Fritz Limo Zitrone	0,33 l	4,00 €
Fritz Limo Ingwer-Limette	0,33 l	4,00 €
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	4,00 €
Fritz Spritz Bio Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	4,20 €
Fritz Spritz Traubenschorle	0,33 l	4,20 €
Goldberg Ginger Ale	0,20 l	3,70 €
Goldberg Bitter Lemon	0,20 l	3,70 €
Goldberg Tonic Water	0,20 l	3,70 €
Wasser Gerolsteiner Sprudel, Medium oder Naturell	0,20 l	3,40 €
Wasser Gerolsteiner Sprudel, Medium oder Naturell	0,75 l	7,40 €

Säfte und Schorlen

Aus Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft oder Cranberry Saft

Säfte 0,20 l 3,20 €

Schorlen 0,33 l 3,80 €

Biere vom Fass

Bitburger Pils 0,20 l 3,00 €
0,30 l 4,00 €
0,50 l 6,00 €

Alster, Bitburger Pils mit Zitronenlimo 0,20 l 3,00 €
0,30 l 4,00 €
0,50 l 6,00 €

TH König Zwickel, Kellerbier 0,30 l 4,40 €
0,50 l 6,30 €

Köstritzer Schwarzbier 0,20 l 3,00 €
0,30 l 4,10 €
0,50 l 6,20 €

Andechser Weizenbier hell 0,30 l 4,40 €
0,50 l 6,20 €

Flaschenbiere

Bitburger Pils alkoholfrei 0,33 l 4,00 €

Bitburger Radler alkoholfrei 0,33 l 4,00 €

Weizen dunkel 0,50 l 6,20 €

Andechser Weizen alkoholfrei 0,50 l 6,20 €

Cocktails, Spritz- getränke und alkoholfreie Erfrischungen

Spritz-Getränke (mit Alkohol)

Sommer Zisch	0,20l	8,50 €
Campari Spritz	0,20l	8,50 €
Aperol Spritz	0,20l	8,50 €
Hugo	0,20l	8,50 €

Cocktail (mit Alkohol)

Caipirinha Cachaça, Limette, brauner Zucker		8,50 €
Fruchtige Zitrone Sarti Rosa Aperitivo, Zitronenlimo, Soda		8,50 €
Apfelsprudel Gin, Limettensaft, Zucker, Basilikum, Apfel		8,50 €
Orangutan Campari, Orangenbitter, Orangenlimo		8,50 €
Pimms No. 1 Pimms Cup No. 1, Ginger Ale, Obst		8,70 €

Longdrinks

Fissers Genever & Tonic	8,00 €
FREEsia Dark Tonic	8,00 €
FREEsia Gin & Tonic	7,90 €
Gordons Gin Tonic	7,90 €
Cuba Libre	7,90 €

Alkoholfreie Drinks

Crodino Spritz Crodino, Maracuja, Zitrone, Soda	8,00 €
Pamplemousse Griffard Grapefruit 0,0%, Agavensirup, Limette, Soda	8,50 €
Kaisers Erfrischung Zero Zisch, NOU PiWi Essig, Soda	8,50 €
Zero Zisch Winzergenossenschaft Ihringen, Entalkoholisiert, Zitrus Nuancen	8,50 €
Bora Bora Maracuja, Ananas, Zitrone, Grenadine	9,00 €
Hugo Junior Zero Sekt, Holunderblütensirup, Limette	7,50 €

Weine

Schorlen

Weinschorle 0,20 l 6,30 €

Pfälzer Schorle 0,20 l 8,90 €
Pfälzer Weißweinschorle im Dubbeglas,
auch als Weißherbstschorle erhältlich

Schaumwein

Rosé Spumante, Cuvée Brut, Casa Gheller / Venetien Flasche 0,75l 33,90 €

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.

Offene Weissweine

2022 Ihringer Grauer Burgunder, Baden / Kaiserstuhl Glas 0,20 l 7,10 €

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

2023 Chardonnay Aimery Pay D'Oc IGP, Südfrankreich / Languedoc 7,20 €

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

2022 Sauvignon Blanc, Weingut Oliver Zeter, Pfalz 7,30 €

QbA trocken, eine schöne Mineralität am
Gaumen, gut eingebundene Säure, ein wunder-
barer Begleiter zu unserem Räucherfisch.

Offene Roséweine

**2022 Terrasse du Moulinas, Rosé Pastel,
IGP Pays D´Oc**

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

**2022 Spätburgunder Rosé,
Weingut Kiefer, Baden / Kaiserstuhl**

würzig frischer Roséwein, jugendliche Aromen von Johannisbeere.

**2022 Spätburgunder Weißherbst, QbA mild
Winzergenossenschaft Ihringen,
Baden / Kaiserstuhl**

kräftige lachsfarbene, leichte Nuancen von Himbeere und Erdbeere. Perfekt zu Salaten, Räucherfisch sowie Spargel

Offene Rotweine

**2022 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.

**2022 Spätburgunder, QbA mild,
Weingut Kiefer Baden / Kaiserstuhl**

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

Glas 0,20 l

7,10 €

7,00 €

7,00 €

Glas 0,20 l

7,10 €

7,10 €

Flaschen Weine

Weißweine

2021 Weißweincuvée Lieblingsmensch, QbA feinherb, Weingut Josef Wörner

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

Fl. 0,75 l

31,50 €

2024 Chenin Blanc, Simonsig W.O. Stellenbosch, Südafrika

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

31,50 €

Roséweine

2023 Rosato Salento, Tatturi, Apulien IGP

Weingut San Marzano, Aromen von der Kirsche, Rose und Granatapfel. Ein super Begleiter zu Anti Pasti und gegrilltem Fisch.

28,80 €

Rotweine

2021 Inique Rotweincuvée, QbA trocken Winzergenossenschaft Ihringen, Baden / Kaiserstuhl

Tiefes Granatrot, erfrischende mittlere Intensität. Saftiges Kirscharoma, gut ausgereifte Gerbstoffe. Ideal zu Steak oder gegrilltem Fisch.

27,50 €

2021 Chocoholic Pinotage, trocken - halbtrocken, Weingut Darling Cellars, Handlese

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

33,00 €

Wolff's Spirituosen

FREEsia Aqua Vite 40% 2 cl 3,90 €
Eala Frya Fresena

FREEsia Birnenlikör 30% 2 cl 3,90 €
Verfeinert mit Whiskey, Eala Frya Fresena

Groenefeld Original Seehund 30% 2 cl 3,90 €
Halbbitter

Fissers GENEVER g.U 40% 2 cl 3,90 €

FREEsia Gin 40% 2 cl 3,90 €
Eala Frya Fresena mit Ostfriesentee abgerundet

FREEsia Dark Gin 40% 2 cl 3,90 €
Eala Frya Fresena

Schnäpse vom Kloster Andechs

„Der Grüne vom heiligen Berg“	38 % 2 cl	3,80 €
Ein kräftiger, grüner Kräuterbitter		
„Kloster Kräuter vom heiligen Berg“	30 % 2 cl	3,80 €
Ein feiner Kräuterlikör		
„Johannisbeere vom heiligen Berg“	28 % 2 cl	3,80 €
Ein Fruchtlikör aus schwarzen Johannisbeere		
„Klosterbiene vom heiligen Berg“	28 % 2 cl	3,80 €
Ein Honiglikör mit William Christ		
„Obstler vom heiligen Berg“	38 % 2 cl	3,80 €

Spirituosen

Grappa – Gewürztraminer / Muskateller, Aronatica Marzadro	41 % 2 cl	5,90 €
Grappa mit intensiven Aromen, blumigen Duft & Zitrusnoten, samtige Struktur.		
Absolut Vodka	40 % 2 cl	3,30 €
Bommerlunder	38 % 2 cl	3,10 €
Malteserkreuz Aquavit	40 % 2 cl	3,40 €
Küstennebel	21,8 % 2 cl	3,20 €
Jubiläums-Aquavite	42 % 2 cl	3,50 €
Linie-Aquavit	41 % 2 cl	3,60 €
Ouzo 12	38 % 2 cl	3,20 €
Gordon`s Gin	37 % 2 cl	3,20 €

Havana Club 3 Anos	40% 2 cl	3,20 €
Havana Club 7 Anos	40% 2 cl	4,10 €

Fikore

Baileys	17% 2 cl	3,30 €
Sambucca Molinari	40% 2 cl	3,30 €

Dittore

Ramazotti	30% 2 cl	3,30 €
Averna	32% 2 cl	3,30 €



Speisekarte

Sommer 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.



Was zum naschen und für den kleinen Hunger

Auch als Vorspeise möglich

Gemischte Antipasti-Platte

Mit Käse, Wurst, Kräuterdip und Brot

22,50 €

Artischocke mit Dip

Eine ganze Artischocke zum naschen

8,90 €

Nachos mit knackigem Dip

6,90 €

Hummus mit Olivenöl und Brot

12,90 €

Nussauswahl

Asia Nuss Mix

4,90 €

Gemischte Nüsse

5,30 €

Just auf was Süßes?

Waffel mit Puderzucker

5,90 €

Milchreis mit Zimt und Zucker

6,40 €

Wahlweise mit:

Sahne

+0,90 €

Roter Grütze

+2,50 €

Heißen Kirschen/Kirschkompott

+2,50 €

Austern

Fines de Claire

Stück

5,00 €

Gillardeau

Stück

5,80 €

Tia Mara

Stück

6,20 €

Unsere Austern werden immer mit Zitrone, Tabasco & Chesterbrot gereicht

Teil 1

Modern & innovativ

Innovative Gerichte mit jugendlichem Stil

Vorspeisen und Salate

Gegrillte Romanaherzen

mit Parmesandressing und Granatapfel

15,90 €

Arancini mit gezupften Ochsenschwanz

3 Stück, eingelegte Paprika und Schalotten

14,90€

Geschmorte Ochsenerztomate

Burrata & Olivenöl & Brot

16,90€

Fleisch

Unsere Steaks braten wir immer medium.

Fried Chicken Burger

Brezel-Briochebrötchen, gebackenes Hähnchen, pikante Soße, Coleslaw, Essiggurke und Pommes Frites

25,90 €

Steak & Eggs

250 g Flank Steak, 2 Spiegeleier, Chimichurri, pikante Paprikasoße, Ofentomate wahlweise mit Brot oder Pommes

31,90 €

Gebratenes Schweinefilet auf Rotweinsauce

Gemüse Allerlei und Kräuterdrillinge

27,50 €

Fisch

Gegrilltes Lachskotelett

Auf mediterranem Fregola Sarda-Salat,
geräucherte Paprikamayonnaise, Limette

30,50 €

Vegetarisch

Geröstete Brokkoli

Mit rotem Paprika-Pesto

22,90 €

Gebackene Annakartoffeln

Mit Parmesan und Dip nach Wahl

16,90 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Wahlweise mit gebeiztem Lachs

9,50 €
+5,00€

Dessert

Mascarponecreme mit Früchten der Saison,
Hafer-Granola

13,40 €

Macarons & Pralinen

14,50 €

3 Petit Fours

8,90 €

Kugel Sorbet nach Wahl:

- Himbeere
- Zitrone
- Maracuja

Kugel
2,90 €

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

15,90 €

+9,80 €

Räucherfischauswahl von Nordseefischen

mit Kräuter-Crème fraîche, Salatspitzen, Zitrone und Baguette

22,90 €

Suppe

Fischsuppe nach einem alten Familienrezept

mit Fischwürfeln, Muscheln und Gemüsestreifen, dazu Knoblauchdip und Brot

Wahlweise als:

- Vorspeise

- Hauptgang

13,90 €

23,90 €

Die Austerbar Klassiker

Labskaus – altes Norderneyer Seemannsgericht mit zwei Spiegeleiern, Matjesfilet, Rote Beete und gepickelter Gurke	26,50 €
Schnitzel a la Meyer 160g Schweinerücken mit zwei Spiegeleiern, Currysoße, Bratkartoffeln	25,80 €
Norderneyer Heringsstipp vom Emdener Matjes mit Bratkartoffeln	22,80 €
Drei Matjesfilets mit Remouladensoße, Salatgarnitur, Zwiebeln und Bratkartoffeln	21,90 €

Fisch

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

Gebratene Fische

Wolfsbarsch	26,90 €
Seezunge	41,50 €

In Schille gebraten:

Rotbarsch mit Großheider Stipp	26,90 €
Seelachs	25,50 €
Schollenfilet	28,80 €
Jeweils mit Remouladensoße, Salatgarnitur und Bratkartoffeln	

Aus unserer Räucherbude

Heißgeräuchertes Lachsfilet

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

26,90 €

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 €

Kräuterdrillinge

4,50 €

Soßen & Dips

Remouladensoße

1,00 €

Großheider Stipp

2,30 €

Currysoße

1,00 €

Kräuterbutter

1,00 €

Knoblauch Dip

1,00 €

Kräuter Creme fraîche

1,00 €

Bratensoße / Jus

2,50 €



Folgt uns
auf Social Media!



QR-Code scannen
für mehr Informationen



