

Speisekarte

Winter 25/26

Die Speisekarte besteht aus einem **Teil 1**,
der modernen und innovativen Küche (mit jugendlichem 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

Ganze Gans ab 4 Personen

Eigene Jus | Speck-Rosenkohl | Maronen |
Apfelrotkohl | Kartoffelknödel

55,00 €
pro Person

Chateaubriand 400g für 2 Personen

Sauce Béarnaise | Marktgemüse |
Mandelbällchen

45,00 €

Rehrücken Baden-Baden ab 2 Personen

Wild-Rahmsauce | gefüllte Preiselbeer-Birne |
Pilzragout | Spätzle

60 €
pro Person

Wolfsbarsch in Salzkruste ab 2 Personen

Zitronen-Velouté | Marktgemüse | Kräuter-
seitlinge | geschmorter Kürbis | Kartoffel-
würfel

55,00 €
pro Person

Dessert

Crêpe Suzette Pro Person 2 Crêpes

80g Rinderfilet, in Butter geröstete Brioche

12,80 €
pro Person

Was zum naschen und für den kleinen Hunger

Auch als Vorspeise möglich

Gemischte Antipasti-Platte

Mit Käse, Wurst, Kräuterdip und Brot

22,50 €

Nachos mit Salsa

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 €

Unsere Austern werden immer mit Zitrone,
Tabasco & Chesterbrot gereicht

Teil 1

Modern & innovativ

Innovative Gerichte mit jugendlichem Stil

Suppe

Kürbis-Currysuppe

Kokosmilch, Kräuteröl und Thymian Grissini

12,90 €

Vorspeisen und Salate

Gratiniertes Ziegenkäse und Octopus

Marinierte Pilze, Chimichurri und Brot

16,80 €

Arancini mit gezupften Ochsenschwanz

3 Stück, zweierlei Soßen, eingelegte Paprika und Schalotten

14,90 €

Caesar Salat

Romanaherzen, Parmesandressing, Kirschtomaten, Croutons, Pfeffer und Speckstreifen
- wahlweise mit Hähnchenbrust

15,90 €

+9,80 €

Fleisch

Unsere Steaks braten wir immer medium.

Austernbar Burger 3.0

200g Hirschhack, Brioche, Wacholderbeercreme, Raclettekäse, Salat, Preiselbeeren, Speck und Pommes Frites

26,80 €

Geschmorte Schweinebäckchen

Römische Nocken, kräftige Soße und bunte Beeten

29,60 €

Gebratene Brust von der Oldenburger Ente

Orangenjus, lauwarmer Salat von Belugalinsen und Fregola Sarda

30,90 €

Fisch

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet
Knoblauchspinat, Kartoffel-Pastinaken-
Stampf, Minitomaten und Kräuteröl

30,90 €

Vegetarisch

Langos

Mit Knoblauchöl und Mayonnaise, Parmesan-
käse, Kresse und Kräuter
- *wahlweise mit Räucherlachs und Kräuter-
Creme Fraiche*

13,50 €

+9,80€

Gebackene Annakartoffeln

Mit Parmesan und Dip nach Wahl

16,90 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

- *wahlweise mit gebeiztem Lachs*

11,50 €

+6,00€

Dessert

Vanilleeis und Kürbisöl

3 Kugeln und karamellisierte Kürbiskerne,
Krokant

8,90 €

Mousse von der dunklen Schokolade

Orangenkompott und Schoko-Crumble

10,90 €

Crème Caramel mit Vanilleeis

10,50 €

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,
gehobeltem Gemüse und Kernen

wahlweise mit:

- mit gezipftem 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 Gemüse-
streifen, dazu Knoblauchdip und Brot

Wahlweise als:

- Vorspeise

- Hauptgang

13,90 €

23,90 €

Die Austerlauer 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 €

Fleisch

Snirtje Bra

250g geschmorter Schweinenacken, Apfel-Rot-
kohl mit Cassis, kräftige Soße und Salzkartoffeln

26,50 €

Zwiebelrostbraten mit Spätzle

250g Rumpsteak, Zwiebeln und braune Soße

33,20 €

Fisch

Unser Fischteller

Drei Sorten gebratener Nordseefisch, dazu Re-
mouladensoße, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

30,50 €

Gebratene Fische

Wolfsbarsch

Seezunge

26,90 €

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

26,90 €

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

Drei Matjes geräuchert

22,90 €

mit Remouladensoße, Zwiebeln, Salatgarnitur
und Bratkartoffeln

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck

5,00 €

Bratkartoffeln ohne Speck

4,50 €

Salzkartoffeln

4,50 €

Pommes frites

4,50 €

Kräuterdrillinge

4,50 €

Ofentomate

3,00 €

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

