

de Vries
& Tretina
norderney

Getränkkarte

Winter 25/26



Unser Winterschluss Angebot

mit und ohne Alkohol

Winter Zisch	0,20l	7,00 €
Mit Wintergewürzen aromatisiertes Weingetränk. Gekühlt serviert der perfekte Aperitif für die kalte Jahreszeit.		
Winter Spritz	0,20l	8,00€
Aperol Birnensaft Sekt Soda		
Glühwein		5,50€
Glühwein mit Schuss		6,50€
Amaretto oder Rum		
Friesen Glimmer	36% vol.	6,50€
Pflaume Zimt Kaffee heiß genießen		
Spekulatius Latte Macchiato		5,30€
Zimt Latte Macchiato		5,30€

Nur solange der Vorrat reicht!

Klassische Kaffeespezialitäten

Becher Filterkaffee	4,80 €
Café Americano	5,00 €
Cappuccino	4,80 €
Latte Macchiato	5,20 €
Espresso	4,00 €
Doppelter Espresso	5,80 €
Flat White	5,90 €
Doppelter Espresso mit leicht geschäumter Milch	
French Press for one	7,50 €
Klassische French Press 240ml & 15g Burkhoff Kaffee gemahlen	

Erfrischender Kaffee

Iced Americano	5,00 €
Iced Latte	5,20 €
Espresso Tonic	5,80 €

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	7,00 €
Diplomatenkaffee	7,00 €
Pharisäer	7,00 €
Irish Coffee	7,00 €

Süßer Kaffee

White Chocolate Latte	5,60 €
Caramell Latte Macchiato	5,60 €
Vanille Latte Macchiato	5,60 €
Eiskaffee (mit Vanille Softeis)	6,80 €

Sirups

Weißer Schokolade	+0,40 €
Karamell	+0,40 €
Vanille	+0,40 €
Spekulatius	+0,40 €
Zimt	+0,40 €

Milch-Alternativen

Laktosefreie Milch	+0,50 €
Soja Drink	+0,50 €
Oatly Haferdrink	+0,50 €

Schokoladen

Becher heiße Schokolade	5,00 €
Becher heiße Schokolade mit Schlagsahne	5,50 €
Heiße Schokolade Classic White	5,20 €
Heiße Schokolade Classic White mit Schlagsahne	5,70 €
Heiße Schokolade mit Rum und Schlagsahne	7,00 €
Eisschokolade (mit Vanille Softeis)	6,80 €

Eiltes Tee

Glas Tee	4,50 €
Kännchen Tee	7,80 €
Kännchen Ostfriesentee	8,00 €

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 €
Friesen Glimmer	6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Fritz Kola	0,33 l	4,20 €
Fritz Kola Light	0,33 l	4,20 €
Fritz Kola Super Zero	0,33 l	4,20 €
Fritz Limo Orange	0,33 l	4,20 €
Fritz Limo Zitrone	0,33 l	4,20 €
Fritz Limo Ingwer-Limette	0,33 l	4,20 €
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	4,20 €
Fritz Spritz Bio Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	4,40 €
Fritz Spritz Traubenschorle	0,33 l	4,40 €
Goldberg Ginger Ale	0,20 l	3,90 €
Goldberg Bitter Lemon	0,20 l	3,90 €
Goldberg Tonic Water	0,20 l	3,90 €
Wasser Gerolsteiner Sprudel, Medium oder Naturell	0,20 l	3,50 €
Wasser Gerolsteiner Sprudel, Medium oder Naturell	0,75 l	7,60 €

Säfte und Schorlen

Aus Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft oder Cranberry Saft

Säfte	0,20 l	3,50 €
Schorlen	0,33 l	4,50 €

Biere vom Fass

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

Flaschenbiere

Bitburger Pils alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Weizen dunkel	0,50 l	6,50 €
Andechser Weizen alkoholfrei	0,50 l	6,50 €

Cocktails, Spritz- getränke und alkoholfreie Erfrischungen

Spritz-Getränke (mit Alkohol)

Winter Zisch	0,20l	8,00 €
Campari Spritz	0,20l	9,50 €
Aperol Spritz	0,20l	8,50 €
Winter Spritz	0,20l	9,50 €
Hugo	0,20l	9,50 €

Cocktail (mit Alkohol)

Caipirinha Cachaça, Limette, brauner Zucker	9,00 €
Fruchtige Zitrone Sarti Rosa Aperitivo, Zitronensaft, Zitronenlimo	9,50 €
Apfelsprudel Gin, Limettensaft, Zucker, Basilikum, Apfel	9,50 €
Orangutan Campari, Orangenbitter, Orangenlimo	9,50 €
Pimms No. 1 Pimms Cup No. 1, Ginger Ale, Obst	9,50 €

Longdrinks

Fissers Genever & Tonic

8,50 €

FREEsia Dark Tonic

8,50 €

FREEsia Gin & Tonic

9,00 €

Gordons Gin Tonic

9,00 €

Cuba Libre

9,00 €

Alkoholfreie Drinks

Crodino Spritz

9,00 €

Crodino, Maracuja, Zitrone, Soda

Pamplemousse

9,50 €

Griffard Grapefruit 0,0%, Agavensirup,
Limette, Soda

Bora Bora

10,00 €

Maracuja, Ananas, Zitrone, Grenadine

Hugo Junior

9,50 €

Zero Sekt, Holunderblütensirup, Limette



Weine

Schorlen

Weinschorle

0,20 l

7,00 €

Pfälzer Schorle

0,50 l

9,50 €

Pfälzer Weißweinschorle im Dubbeglas,
auch als Weißherbstschorle erhältlich

Schaumwein

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.

Flasche 0,75l

39,00 €

Offene Weissweine

Ihringer Grauer Burgunder, Baden / Kaiserstuhl

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

Glas 0,20 l

7,50 €

Chardonnay Aimery Pay D'Oc IGP, Südfrankreich / Languedoc

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

7,50 €

Sauvignon Blanc, Weingut Oliver Zeter, Pfalz

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

7,70 €

Offene Roséweine

**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.

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

würzig frischer Roséwein, jugendliche Aromen von Johannisbeere.

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

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

Offene 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.

**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

7,60 €

7,50 €

7,50 €

Glas 0,20 l

7,50 €

7,50 €

Flaschen Weine

Weißweine

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

35,60 €

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.

35,60 €

Roséweine

Rosato Salento, Tatturi, Apulien IGP

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

34,50 €

Rotweine

Inique Rotweincuvée, QbA trocken Winzer-genossenschaft Ihringen, Baden / Kaiserstuhl

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

33,50 €

**Chocoholic Pinotage, trocken - halb-trocken,
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 aus roten Äpfeln.

39,00 €

Wolff's Spirituosen

FREEsia Aqua Vite

40 % 2 cl

4,00 €

Eala Frya Fresena

FREEsia Birnenlikör

30 % 2 cl

4,00 €

Verfeinert mit Whiskey, Eala Frya Fresena

Groenefeld Original Seehund

30 % 2 cl

4,00 €

Halbbitter

Fissers GENEVER g.U

40 % 2 cl

4,00 €

FREEsia Gin

40 % 2 cl

4,00 €

Eala Frya Fresena mit Ostfriesentee abgerundet

FREEsia Dark Gin

40 % 2 cl

4,00 €

Eala Frya Fresena

Schietendidi

52 % 2 cl

4,20 €

Kräuter | Quitte | Orange

Schietendiva

25 % 2 cl

4,20 €

Himbeer | Quitte | Sanddorn

Schnäpse vom Kloster Andechs

„Der Grüne vom heiligen Berg“	38 % 2 cl	4,00 €
Ein kräftiger, grüner Kräuterbitter		
„Kloster Kräuter vom heiligen Berg“	30 % 2 cl	4,00 €
Ein feiner Kräuterlikör		
„Johannisbeere vom heiligen Berg“	28 % 2 cl	4,00 €
Ein Fruchtlikör aus schwarzen Johannisbeere		
„Klosterbiene vom heiligen Berg“	28 % 2 cl	4,00 €
Ein Honiglikör mit William Christ		
„Obstler vom heiligen Berg“	38 % 2 cl	4,00 €

Spirituosen

Grappa – Gewürztraminer / Muskateller, Aronatica Marzadro	41 % 2 cl	6,00 €
Grappa mit intensiven Aromen, blumigen Duft & Zitrusnoten, samtige Struktur		
Grappa – Marzadro Giare Amarone	41 % 2 cl	6,80 €
Drei verschiedene Rebsorten (Corvino, Rondinello, Molinara), in kleinen Eichenfässern gereift		
Absolut Vodka	40 % 2 cl	3,50 €
Bommerlunder	38 % 2 cl	3,30 €
Malteserkreuz Aquavit	40 % 2 cl	3,50 €
Küstennebel	21,8 % 2 cl	3,40 €
Jubiläums-Aquavite	42 % 2 cl	3,60 €
Linie-Aquavit	41 % 2 cl	3,60 €
Ouzo 12	38 % 2 cl	3,40 €
Gordon`s Gin	37 % 2 cl	3,40 €

Havana Club 3 Anos

40% 2 cl

3,40 €

Havana Club 7 Anos

40% 2 cl

4,60 €

Fiköre

Baileys

17% 2 cl

3,50 €

Sambucca Molinari

40% 2 cl

3,50 €

Dittore

Ramazzotti

30% 2 cl

3,50 €

Averna

32% 2 cl

3,50 €

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

Chateaubriand 400g für 2 Personen

Sauce Béarnaise | Marktgemüse |
Mandelbällchen

45,00 €
pro Person

Wolfsbarsch in Salzkruste ab 2 Personen

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

55,00 €
pro Person

Dessert

Crêpe Suzette Pro Person 2 Crêpes

Orangensaftreduktion | Orangenfilets |
Orangenabrieb | Vanilleeis

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

24,50 €

Nachos mit Dip

7,50 €

Hummus mit Olivenöl und Brot

13,90 €

Nussauswahl

Asia Nuss Mix

5,20 €

Gemischte Nüsse

5,60 €

Just auf was Süßes?

Waffel mit Puderzucker

6,00 €

Milchreis mit Zimt und Zucker

7,00 €

Wahlweise mit:

Sahne

+1,00 €

Roter Grütze

+3,50 €

Heißen Kirschen/Kirschkompott

+3,50 €

Austern

Fines de Claire

Stück

6,00 €

Gillardeau

Stück

6,80 €

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

13,90 €

Vorspeisen und Salate

Gratinierter Ziegenkäse und Octopus

Marinierte Pilze, Chimichurri und Brot

17,80 €

Arancini mit gezupften Ochenschwanz

3 Stück, zweierlei Soßen, eingelegte Paprika und Schalotten

15,90€

Caesar Salat

Romanaherzen, Parmesandressing, Kirschtomaten, Croutons und Speckstreifen

- wahlweise mit Maishähnchenbrust

17,90€

+9,80€

+ Fleisch

Unsere Steaks braten wir immer medium.

Austernbar Burger 3.0

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

27,80 €

Geschmorte Schweinebäckchen

Römische Nocken, kräftige Soße und bunte Beeten

28,90 €

Gebratene Brust von der Oldenburger Ente

Orangenjus, lauwarmer Salat von Belugalinsen und Fregola Sarda

33,70 €

Fisch

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet

Knoblauchspinat, Kartoffel-Pastinaken-Stampf, Minitomaten und Kräuteröl

35,00 €

Vegetarisch

Langos

Mit Knoblauchöl und Mayonnaise, Parmesan-käse, Kresse und Kräuter

- *wahlweise mit Räucherlachs und Kräuter-Creme Fraiche*

15,50 €

+9,80€

Gebackene Annakartoffeln

Mit Parmesan und Dip nach Wahl

17,90 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

- *wahlweise mit gebeiztem Lachs*

13,00 €

+6,50€

Dessert

Vanilleeis und Kürbisöl

3 Kugeln und karamellisierte Kürbiskerne, Krokant

9,00 €

Mousse von der dunklen Schokolade

Orangenkompott und Schoko-Crumble

12,80 €

Crème Caramel mit Vanilleeis

11,80 €

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

16,90 €

+9,90 €

Räucherfischauswahl von Nordseefischen

mit Kräuter-Crème fraîche, Salatspitzen,
Zitrone und Baguette

23,90 €

Suppe

Fischsuppe nach einem alten Familienrezept

mit Fischwürfeln, Muscheln und Gemüse-
streifen, dazu Knoblauchdip und Brot

Wahlweise als:

- Vorspeise

- Hauptgang

15,00 €

25,90 €

Die Austerlauer Klassiker

Labskaus – altes Norderneyer Seemannsgericht
mit zwei Spiegeleiern, Matjesfilet,
Rote Beete und gepickelter Gurke

27,50 €

Schnitzel a la Meyer

160g Schweinerücken mit zwei Spiegeleiern,
Currysoße, Bratkartoffeln

27,50 €

Norderneyer Heringsstipp vom Emdener Matjes
mit Bratkartoffeln

23,90 €

Drei Matjesfilets

mit Remouladensoße, Salatgarnitur,
Zwiebeln und Bratkartoffeln

23,50 €

Fleisch

Snirtje Bra

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

28,50 €

Zwiebelrostbraten mit Spätzle

250g Rumpsteak, Zwiebeln und braune Soße

34,50 €

Fisch

Unser Fischteller

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

31,50 €

Gebratene Fische

Wolfsbarsch
Seezunge

27,90 €

43,50 €

In Schille gebraten:

Rotbarsch mit Großheider Stipp

27,90 €

Seelachs

26,80 €

Schollenfilet

29,90 €

Jeweils mit Remouladensoße, Salatgarnitur
und Bratkartoffeln

Aus unserer Räucherbude

Heißgeräuchertes Lachsfilet

28,50 €

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

Drei Matjes geräuchert

24,50 €

mit Remouladensoße, Zwiebeln, Salatgarnitur
und Bratkartoffeln

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck

5,60 €

Bratkartoffeln ohne Speck

5,00 €

Salzkartoffeln

5,00 €

Pommes frites

5,00 €

Semmelknödel

5,00 €

Soßen & Dips

Remouladensoße

2,00 €

Großheider Stipp

3,00 €

Currysoße

2,00 €

Kräuterbutter

2,00 €

Knoblauch Dip

2,00 €

Kräuter Creme fraîche

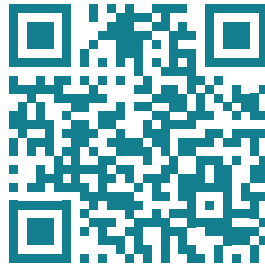
2,00 €

Bratensoße / Jus

3,90 €



Folgt uns
auf Social Media!



QR-Code scannen
für mehr Informationen

