

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 Ochsenschwanz

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, Parmesankäse, 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 €

Räucherfischauswahl von Nordseefischen

mit Kräuter-Crème fraîche, Salatspitzen,
Zitrone und Baguette

+9,90 €

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 Austerlbar 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

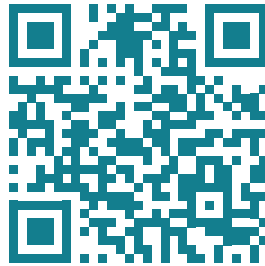
2,00 €

Bratensoße / Jus

3,90 €



Folgt uns
auf Social Media!



QR-Code scannen
für mehr Informationen

