

de Vries  
& Tretna  
norderney

# Getränkemarte

Frühling/Sommer 2026



# Sommerangebot

## Unser Serving-Tree

Immer 4 Stück für 32€

Wähle deinen Drink:

**Aperol Spritz**

**Campari Spritz**

**Sarti Spritz**

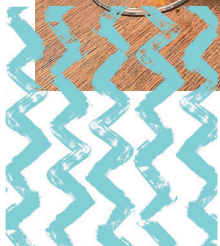
**Fruchtige Zitrone**

Sarti Rosa Aperitivo, Zitronensaft, Zitronenlimo

**Orangutan**

Campari, Orangenbitter, Orangenlimo

4 Stück  
32,00 €



## Klassische Kaffeespezialitäten

Becher Filterkaffee	4,80 €
Café Americano	5,00 €
Café Latte	5,20 €
Cappuccino	4,80 €
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 €
Cold Brew on the Rocks	5,20 €
Cold Brew & 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)	8,00 €

## 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)	8,00 €

## Eilles 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 €
Fritz Spritz Rhabarberschorle	0,33 l	4,40 €
Goldberg Ginger Ale	0,20 l	3,90 €
Golberg Bitter Lemon	0,20 l	3,90 €
Goldberg Tonic Water	0,20 l	3,90 €
<b>Wasser Gerolsteiner</b> Sprudel, Medium oder Naturell	0,20 l	3,50 €
<b>Wasser Gerolsteiner</b> 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 €
Benediktiner Hell	0,33 l	4,50 €
Benediktiner Hell alkoholfrei	0,33 l	4,50 €

# Cocktails, Spritz- getränke und alkoholfreie Erfrischungen

## Spritz-Getränke (mit Alkohol)

Aperol Spritz	0,20l	8,50 €
Campari Spritz	0,20l	8,50 €
Sarti Spritz	0,20l	8,50 €
Sommer Zisch	0,20l	8,50 €
Hugo	0,20l	9,50 €

## Cocktail (mit Alkohol)

<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette, brauner Zucker	9,00 €
<b>Fruchtige Zitrone</b> Sarti Rosa Aperitivo, Zitronensaft, Zitronenlimo	8,50 €
<b>Rhabarber Mische</b> Likör 43, Wodka, Limettensaft, Rhabarber	9,00 €
<b>Orangutan</b> Campari, Orangenbitter, Orangenlimo	8,50 €
<b>Pimms No. 1</b> Pimms Cup No. 1, Ginger Ale, Obst	9,50 €

## *langedrinks*

**Fissers Genever & Tonic**

8,50 €

**FREEsia Dark Tonic**

8,50 €

**FREEsia Gin & Tonic**

8,50 €

**Gordons Gin Tonic**

8,50 €

**Cuba Libre**

8,50 €

## *Alkoholfreie Drinks*

**Crodino Spritz (signature)**

Crodino, Maracuja, Zitrone, Soda

8,50 €

**Crodino Rosso (signature)**

Crodino, Maracuja, Zitrone, Soda

8,50 €

**Pamplemousse**

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

9,50 €

**Bora Bora**

Maracuja, Ananas, Zitrone, Grenadine

10,00 €

**Hugo Junior**

Zero Sekt, Holunderblütensirup, Limette

9,50 €



# Weine

## Schorle

**Weinschorle** 0,20 l 7,00 €

**Pfälzer Schorle** 0,50 l 9,50 €  
Pfälzer Weißweinschorle im Dubbeglas,  
auch als Weißherbstschorle erhältlich

## Offene Weissweine

**Ihringer Grauer Burgunder,  
Baden / Kaiserstuhl** Glas 0,20 l 7,50 €  
QbA trocken, Aromen von tropischen Früchten,  
sehr passend zu hellem Fleisch und Fisch.

**Chardonnay Aimery Pay D'Oc IGP,  
Südfrankreich / Languedoc** 7,50 €  
Trocken, Aromen von grünen Früchten sowie  
Zitrus-Nuancen, ein toller Begleiter zu Austern.

**Sauvignon Blanc,  
Weingut Oliver Zeter, Pfalz** 7,70 €  
QbA trocken, eine schöne Mineralität am  
Gaumen, gut eingebundene Säure, ein wunder-  
barer Begleiter zu unserem Räucherfisch.

*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 lachsfarbene, 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

### **Riesling Drache, VDP. Gutswein trocken Weingut von Winning / Pfalz / Deidesheim**

Helles gelb im Glas. In der Nase präsentiert er sich sehr fruchtbetont, mit klarer Riesling-Aromatik. Am Gaumen zeigt er sich saftig und unbeschwert.

Fl. 0,75 l

32,50 €

### **Sauvignon Blanc, Inzuzo W.O. Western Cape, Südafrika**

Ein klassischer, energiegeladener Sauvignon Blanc. Aromen von Stachelbeere, Passionsfrucht und frisch geschnittener Paprika. Am Gaumen zeigt er eine lebhaftere Fruchtintensität und erfrischende Säure.

33,40 €

## Roséweine

### **Rosé, Inzuzo W.O. Western Cape, Südafrika**

Ein duftiger Rosé mit Noten von frischen Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen vibrierend frisch mit einem sauberen, knackigen Finish.

33,50 €

## Rotweine

### **Merlot, Inzuzo W.O. Western Cape, Südafrika**

Ein Merlot im satten Rubinrot. Schichten von saftiger Pflaume und dunkler Kirsche, abgerundet durch eine feine Würze von Zimt und Zedernholz. Weich und seidig im Abgang.

33,50 €

# Wolff's Spirituosen

<b>FREEsia Birnenlikör</b>	30% 2 cl	4,00 €
Verfeinert mit Whiskey, Eala Frya Fresena		
<b>Fissers GENEVER g.U</b>	40% 2 cl	4,00 €
<b>FREEsia Gin</b>	40% 2 cl	4,00 €
Eala Frya Fresena mit Ostfriesentee abgerundet		
<b>FREEsia Dark Gin</b>	40% 2 cl	4,00 €
Eala Frya Fresena		
<b>Schietendidi</b>	52% 2 cl	4,20 €
Kräuter   Quitte   Orange		
<b>Schietendiva</b>	25% 2 cl	4,20 €
Himbeer   Quitte   Sanddorn		
<b>Zwirne</b>	25% 2 cl	4,20 €
Zwetschge & Birne		

## Schnäpse vom Kloster Andechs

<b>„Der Grüne vom heiligen Berg“</b>	38% 2 cl	4,00 €
Ein kräftiger, grüner Kräuterbitter		
<b>„Kloster Kräuter vom heiligen Berg“</b>	30% 2 cl	4,00 €
Ein feiner Kräuterlikör		

# Schwarzwald-Brennerei Scheitel – Premium Plus

**Altes Pflümle** 43 % 2 cl 5,40 €  
Schönes Pflaumenaroma, untermalt von der zarten Süße weißer Schokolade.

**Gold Willi** 40 % 2 cl 5,70 €  
Hier wird Williamsbrand mit frischen Birnenfruchtsaft vermählt.

**Badischer Obstbrand** 40% 2cl 5,40 €  
Zarte, schon fast buttrige fruchtkomponenten der Birne wechseln sich ab mit robusten, kernigen Aromen des Apfels.

**Aus Walnüssen** 40% 2cl 6,50 €  
Kräftige Nase nach karamellisierten Walnüssen mit leichten Cognac-Nuancen. Im Verlauf kommen schöne Karamell- und Vanillenuancen zum Vorschein, Noten nach Muskat im Abgang.

## Grappa & Liköre

**Grappa – Gewürztraminer / Muskateller, Aronatica Marzadro** 41 % 2 cl 6,00 €  
Grappa mit intensiven Aromen, blumigen Duft & Zitrusnoten, samtige Struktur

**Grappa – Giare Amarone** 41 % 2 cl 6,80 €  
Drei verschiedene Rebsorten (Corvino, Rondinello, Molinara), in kleinen Eichenfässern gereift

**Walderdbeerenlikör** 21% 2cl 4,30€  
Likör aus Walderdbeeren.

## Weitere Absacker

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 €

## Liköre

Baileys	17% 2 cl	3,50 €
Sambucca Molinari	40% 2 cl	3,50 €

## Bittere

Ramazotti	30% 2 cl	3,50 €
Averna	32% 2 cl	3,50 €

de Vries  
& Tretina  
norderney

# Speisekarte

Frühling/Sommer 2026

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

<b>Gemischte Antipasti-Platte</b>	24,50 €
Mit Käse, Wurst, Kräuterdip und Brot	
<b>Nachos mit pffiffigen/knackigem Dip</b>	7,50 €
<b>Hummus mit Olivenöl und Brot</b>	13,90 €
<b>Artischocke mit Dip</b>	9,50 €

## Nussauswahl

<b>Asia Nuss Mix</b>	5,20 €
<b>Gemischte Nüsse</b>	5,60 €

## Just auf was Süßes?

<b>Waffel mit Puderzucker</b>	6,00 €
<b>Milchreis mit Zimt und Zucker</b>	7,00 €
<i>Wahlweise mit:</i>	
Sahne	+1,00 €
Roter Grütze	+3,50 €
Heißen Kirschen/Kirschkompott	+3,50 €

## Austern

<b>Fines de Claire</b>	Stück	6,00 €
<b>Gillardeau</b>	Stück	6,80 €
<b>Tia Maraa</b>	Stück	7,00 €

Unsere Austern werden immer mit Zitrone,  
Tabasco & Chesterbrot gereicht

# Teil 1

## Modern & innovativ

Innovative Gerichte mit jugendlichem Stil

### Suppe

#### Sellerie-Yuzu Suppe

Sesamöl, Granatapfel und knusprige Kichererbsen

11,90 €

### Vorspeisen und Salate

#### Orangen-Fenchel Salat

Fenchelgrün und leichte Marinade, Brot

13,50 €

#### Octopus Carpaccio

Klassische Vinaigrette, Kalamata Oliven, Maracujamayonnaise und Brot

16,90€

#### Kleiner Ackersalat

Himbeer-Joghurt Dressing, Tomaten und Croutons

8,60€

### Fleisch

Unsere Steaks braten wir immer medium.

#### Austernbar Burger 4.0

Zweimal 100g Rinderhackfleisch, Briochebrötchen, unsere Burgersoße, Cheddar-Käse, Speck, Weißkraut, Tomate, Essiggurke, rote Zwiebeln und Pommes Frites

25,90 €

#### Wiener Schnitzel

Zitrone, Salatgarnitur und Petersilienkartoffeln

29,80 €

#### Gebratene KIKOK Maishähnchenbrust

Rotweinsauce, buntes Pfannengemüse, Tomatenmarmelade und Kartoffelgratin

27,90 €

#### Rumpsteak & Burrata

Spinat-Erbsengemüse, dunkle Soße und Fondant Kartoffeln

34,50 €

## Fisch

### Im ganzen gebratene Scholle

Circa 450g, Kapernbutter, Zitrone, Salzkartoffeln

28,90 €

Wahlweise

*Finkenwerder Art*

*Tomaten-Gemüse-Salsa*

+ 7,40 €

+ 4,20 €

## Vegetarisch

### Gebackene Annakartoffeln

Mit Parmesan und Dip nach Wahl

17,90 €

### Ofenkartoffel mit Kräuterquark

*Wahlweise mit gebeiztem Lachs*

15,50 €

+6,50€

## Dessert

### Norderneyer Pralinen

Von „Trüffel Desgin“ by Stefan Siebert

3,90 €  
pro Stück

### Süßer Abschluss

3 Norderneyer Pralinen und ein Espresso

12,80 €

### Rhabarber Tarte mit Sauerkrauteis

12,50 €

### Eisbecher mit etwas Schnick-Schnack

3 Kugeln Eis mit Sahne

8,50 €

### 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 (vegan),  
gehobeltem Gemüse, Rohkost, Croutons  
und Kerne

16,90 €

### Wahlweise mit:

- mit *gezupftem heißgeräuchertem Lachs*

+9,90 €

### Räucherfischauswahl von Nordseefischen

mit Kräuter-Crème fraîche, Salatspitzen,  
Zitrone und Baguette

24,90 €

## Suppen

### Fischsuppe nach einem alten Familienrezept

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

### Wahlweise als:

- Vorspeise

15,00 €

- Hauptgang

25,90 €

# Die Austerbar Klassiker

**Labskaus – altes Norderneyer Seemannsgericht** 27,50 €  
mit zwei Spiegeleiern, Matjesfilet,  
Rote Beete und gepickelter Gurke

**Schnitzel a la Meyer** 27,50 €  
160g Schweinerücken mit zwei Spiegeleiern,  
Currysoße, Bratkartoffeln, Schmelzzwiebeln,  
Salatgarnitur

**Norderneyer Heringsstipp vom Emdener Matjes** 23,90 €  
mit Bratkartoffeln

**Drei Matjesfilets** 23,50 €  
mit Remouladensoße, Salatgarnitur,  
Zwiebeln und Bratkartoffeln

## Fisch

**Unser Fischteller** 31,90 €  
Drei Sorten gebratener Nordseefisch, dazu Re-  
mouladensoße, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

## Gebratene Fische

**Wolfsbarsch** 27,90 €

**Seezunge** 43,50 €

**Steinbeißerfilet** 26,80 €

**Lachsfilet** 27,90 €

## 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

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

28,50 €

*Wahlweise mit einer Portion Nordseekrabben (50g)*

+ 6,90 €

### Drei Matjes geräuchert

mit Remouladensoße, Zwiebeln, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

24,50 €

### Geräucherter Gouda

mit selbstgemachten Marmeladen, Weintrauben und Brot

16,50 €

## Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck

5,60 €

Bratkartoffeln ohne Speck

5,00 €

Salzkartoffeln

5,00 €

Pommes frites

5,00 €

Petersilienkartoffeln

5,00 €

Kräuterdrillinge

5,00 €

Fondantkartoffeln

5,50 €

## 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 €

# Nachmittags- karte

Frühling/Sommer 2026

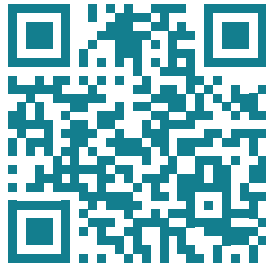


QR-Code scannen,  
um Karte zu öffnen





Folgt uns  
auf Social Media!



QR-Code scannen,  
für mehr Informationen

