

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

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

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 €
<i>Wahlweise mit:</i>	
Sahne	+1,00 €
Roter Grütze	+3,50 €
Heißen Kirschen/Kirschkompott	+3,50 €

Austern

Fines de Claire	Stück	6,00 €
Gillardeau	Stück	6,80 €
Tia Maraa	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

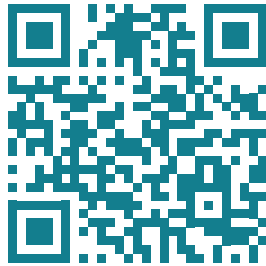


QR-Code scannen,
um Karte zu öffnen



de Vries
& Tritina
norderney

Folgt uns
auf Social Media!



QR-Code scannen,
für mehr Informationen

