

de Vries
& Tretina
norderney

Getränk Karte

Sommer 2026



Sommerangebot

Unser Serving-Tree

Immer 4 Stück für 32€

Wähle deinen Drink:

Aperol Spritz

Campari Spritz

Sarti Spritz

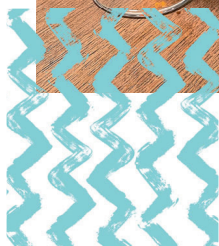
Fruchtige Zitrone

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 Kaffeesak 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 €

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 €

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 €
Fritz Spritz Rhabarberschorle	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 herb	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)

Caipirinha Cachaça, Limette, brauner Zucker	9,00 €
Fruchtige Zitrone Sarti Rosa Aperitivo, Zitronensaft, Zitronenlimo	8,50 €
Rhabarber Mische Likör 43, Wodka, Limettensaft, Rhabarber	9,00 €
Orangutan Campari, Orangenbitter, Orangenlimo	8,50 €
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

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 Rosso, Cranberry, 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

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 Rotweine

**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 lebhaft Fruchintensität 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

FREEsia Birnenlikör 30 % 2 cl 4,00 €
Verfeinert mit Whiskey, Eala Frya Fresena

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

Zwirne 25 % 2 cl 4,20 €
Zwetschge & Birne

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

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 & Likör von Der Brennerei Marzadro

Grappa – Gewürztraminer / Muskateller, Aronatica Marzadro 41 % 2 cl 6,00 €

Grappa mit intensiven Aromen, blumigen Duft & Zitrusnoten, samtige Struktur

Grappa – Giaré 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

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

Speisekarte

Sommer 2026

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

Mit Käse, Wurst, Kräuterdip und Brot

24,50 €

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 €

Fast 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 €

Tia Maraa

Stück

7,00 €

Unsere Austern werden immer mit Zitrone,
Tabasco & Chesterbrot gereicht

Teil 1

Modern & innovativ

Innovative Gerichte mit jugendlichem Stil

Suppe

Kalte Avocado-Gurkensuppe

Joghurt, Kresse und geröstete Kichererbsen

12,20 €

Vorspeisen und Salate

Melone – Gorgonzola

mit Deckena's Seeluftschinken

Kräuteröl, leichte Marinade und Brot

15,90 €

Salat von bunten Tomaten und Burrata

Basilikum und Brot

15,50 €

Tintenfisch-Garnelen Pfanne

Knoblauch, Tomaten, rote Zwiebeln,
Kräuter, Butter und Brot

Wahlweise als

Vorspeise

Hauptgang

21,90 €

29,90 €

Frittierte Sardinen

Mojo Verde, Zitrone und Pommes Frites

19,70 €

Fleisch

Unsere Steaks braten wir immer medium.

Fried Chicken Burger

Brezel-Briochebrötchen, gebackene Hähnchen-
brust, Sweet-Chili Soße, pikante Soße,
Coleslaw, Essiggurke und Pommes Frites

25,90 €

Kalbssteak mit sautierten Pfifferlingen

Kräftige Soße, Schlagsahne und Kräuterdrillinge

36,90 €

Spieß vom Schwein

Bauch – Speck – Filet – Nacken

Pimientos de Padrón, dunkle Apfel-Cider Soße,
kleiner Liebstöckel-Frisée Salat , Beilage nach Wahl

29,90 €

Fisch

Im ganzen gebratene Scholle

Circa 450g, Kapernbutter, Zitrone, Salzkartoffeln

28,90 €

Wahlweise

Finkenwerder Art

+ 7,40 €

Im ganzen gegrillter Wolfbarsch

Butterfly-Schnitt | Kräuter, Beurre Blanc,
Zitrone | Beilage nach Wahl

33,90 €

Gegrillter Lachs aus Rosmarinjus

Gegrillter Fenchel, Ragout von der Salatgurke,
Salicorn, Oliven, Tomaten und Zwiebeln

30,90 €

Vegetarisch

Auberginentörtchen mit Tomatensugo

Gorgonzola und Basilikum

26,50 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Wahlweise mit gebeiztem Lachs

15,50 €
+6,50€

Dessert

Norderneyer Pralinen

Von „Trüffel Design“ by Stefan Siebert

3,90 €
pro Stück

Süßer Abschluss

3 Norderneyer Pralinen und ein Espresso

12,80 €

Eisbecher mit etwas Schnick-Schnack

3 Kugeln Eis mit Sahne

8,50 €

Kugel Sorbet nach Wahl:

Himbeere | Zitrone | Maracuja

Kugel 2,90 €

Pfirsich Melba

Vanilleeis, Himbeersoße, Schlagsahne und Mandeln

11,90 €

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 gezeittem 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 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, Schmelzzwiebeln,
Salatgarnitur

27,50 €

Norderneyer Heringsstipp vom Emden Matjes
mit Bratkartoffeln

23,90 €

Drei Matjesfilets

mit Remouladensoße, Salatgarnitur,
Zwiebeln und Bratkartoffeln

23,50 €

Fisch

Unser Fischteller

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

31,90 €

Gebratene Fische

Wolfsbarsch

27,90 €

Seezunge

43,50 €

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 €

Nach weiteren Räucherfischen fragen
Sie bitte unser Servicepersonal.

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck

5,60 €

Bratkartoffeln ohne Speck

5,00 €

Salzkartoffeln

5,00 €

Pommes frites

5,00 €

Petersilienkartoffeln

5,00 €

Kräuterdrillinge

5,00 €

Portion Nordsee-Krabben

6,90 €

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

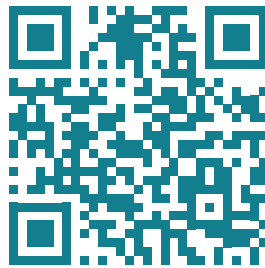


QR-Code scannen,
um Karte zu öffnen





Folgt uns
auf Social Media!



QR-Code scannen,
für mehr Informationen

