

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 gezipftem 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 Emdener 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

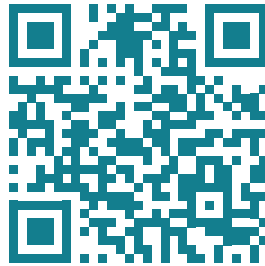


QR-Code scannen,
um Karte zu öffnen





Folgt uns
auf Social Media!



QR-Code scannen,
für mehr Informationen

