de Vries & Tretina
norderney

Speisekarte

Winter 2026/27

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 — 24,80 € pro Person
80g Rinderfilet | in Butter geröstete Brioche

Hauptspeisen

Ganze Gans *ab 4 Personen* — 60,00 € pro Person
Eigener Jus | Speck-Rosenkohl | Maronen | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel

Chateaubriand *400g für 2 Personen* — 45,00 € pro Person
Sauce Bérnaise | Marktgemüse | Mandelbällchen

Rehrücken Baden-Baden *ab 2 Personen* — 60,00 € pro Person
Wild-Rahmsauce | gefüllte Preiselbeer-Birne | Pilzragout |Spätzle

Wolfsbarsch in Salzkruste *ab 2 Personen* — 55,00 € pro Person
Zitronen-Velouté | Marktgemüse | Kräuter-saitlinge | geschmorter Kürbis | Kartoffel-würfel

Dessert

Crêpe Suzette *Pro Person 2 Crêpes* — 12,80 € pro Person
Orangensaftreduktion | Orangenfilets | Orangenabrieb | Vanilleeis

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 pfiffigen/knackigem Dip	7,50 €
Hummus mit Olivenöl und Brot	13,90 €

Nussauswahl

Asia Nuss Mix	5,20 €
Gemischte Nüsse	5,60 €

Lust 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

Curry-Kürbissuppe 12,40 €
Kokosmilch, Kürbiskerne und Öl, Blätterteigstange

Vorspeisen und Salate

Gebackener Ziegenkäse 15,90 €
Kürbis Chutney, Feldsalat und Brot

Gebeizter Lachs auf Kartoffelrösti 17,50 €
Preiselbeer-Wasabi-Mayonnaise

Gebratene Jakobsmuscheln 19,70 €
Salatbouquet, Birne, Speck, Tomate und Brot

Fleisch

Unsere Steaks braten wir immer medium.

Austernbar Burger 27,90 €
Briochebrötchen, 200 g Patty vom Küstenrind, selbstgemachte Burgersoße, Salat, Essiggurke, Tomate, rote Zwiebeln, Speck, Cheddarkäse und Pommes Frites

Gegrilltes Hähnchensteak 23,50 €
BBQ-Soße, Rucola, Parmesan und Brot

Hirschgulasch 29,50 €
Deftige Soße, Apfelrotkohl und getrüffelter Semmelknödel

Fisch

Im Ganzen gebratene Scholle Circa 450g, Kapernbutter, Zitrone, Salzkartoffeln	28,90 €
Wahlweise *Finkenwerder Art*	*+ 7,40 €*
Auf der Haut gebratene Rotbarbe Chorizosoße und Rahmwirsing Beilage nach Wahl	29,90 €

Vegetarisch

Getrüffelter Semmelknödel Pilzrahmsoße, wilder Brokkoli und Trüffel	27,50 €
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 €
Gratinierte Ananas Vanilleeis und Kokosraspeln	11,50 €

Teil 2

Unsere Klassiker-Karte

Klassische nordische Gerichte nach
alten Familienrezepten

Vorspeisen und Salate

Gemischter Salat der Saison **16,90 €**
mit selbstgemachtem French Dressing (vegan),
gehobeltem Gemüse, Rohkost, Croutons
und Kerne

Wahlweise mit:
- mit gezupftem heißgeräuchertem Lachs *+9,90 €*

Räucherfischauswahl von Nordseefischen **24,90 €**
mit Kräuter-Créme fraîche, Salatspitzen,
Zitrone und Baguette

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 Austernbar 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 Emder 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 Remouladensoße, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

Gebratene Fische

Wolfsbarsch 27,90 €
Seezunge 43,50 €
Lachsfilet 27,90 €

In Schüle 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 €

de Vries & Tretina
norderney

Folgt uns
auf Social Media!

QR-Code scannen,
für mehr Informationen

