

Vorspeisen

Nr.1 Bruschetta

mariniertes Tomatenconcassee
auf geröstetem Ciabatta
mit frisch geriebenen Parmesan
€ 9,50

Nr. 2 Caprese

mit Tomaten und Mozzarella
Balsamico-Glace und Olivenöl
geröstetes Ciabatta
€ 9,50

Nr. 3 Vorspeisensalat

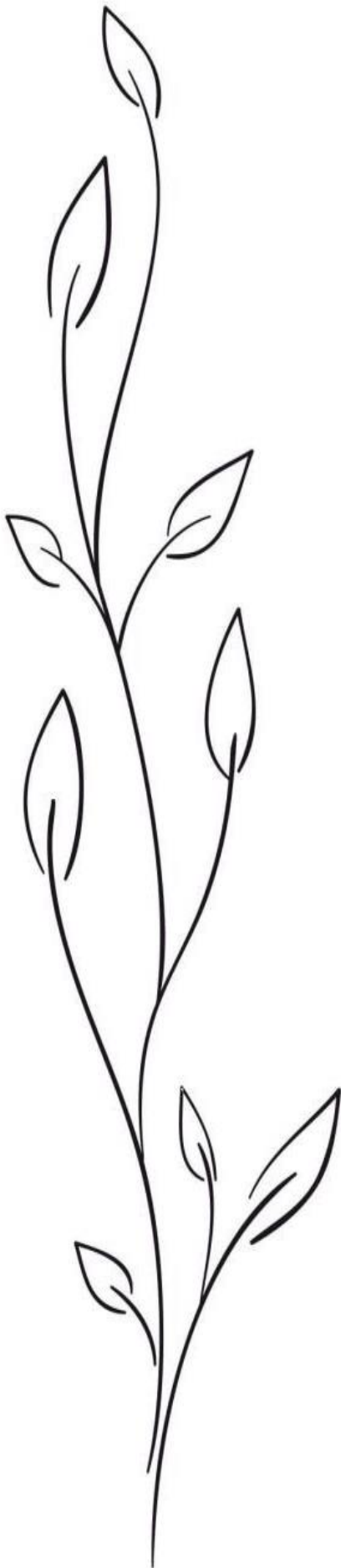
bunt gemischter Vorspeisensalat
mit Baguettebrot und Cocktailsoße
€ 6,50

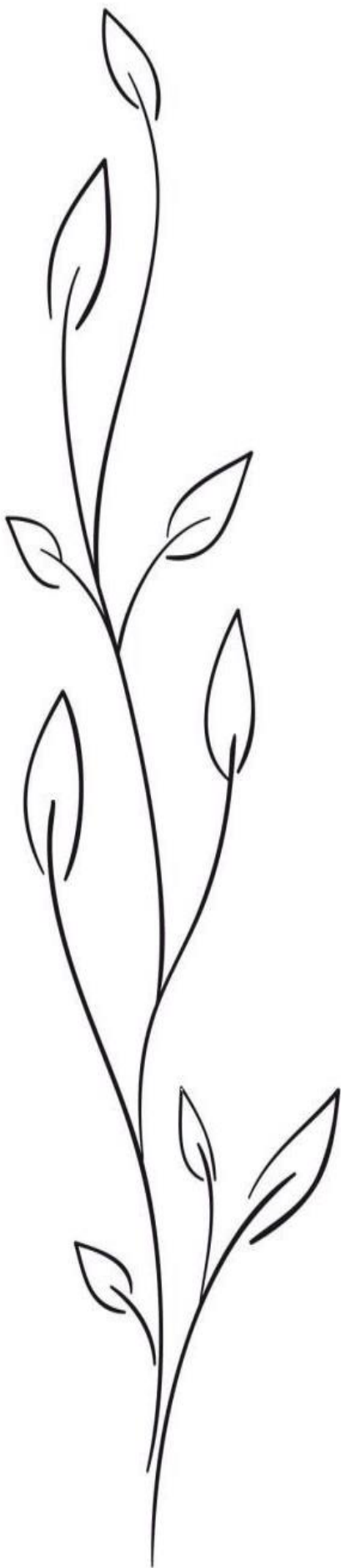
Nr. 4 Fehntjer Krabbensuppe

Rahmsuppe vom frischen Nordseegranat
mit feinen Gemüsestreifen
€ 8,90

Nr. 5 Pilzcremesuppe

Rahmsuppe von Pilzen aus Wald und Wiese
mit Kressesahne und Croutons
€5,90





Hauptgänge...

Nr. 6 Pastateller „Genua“

Bandnudeln in würziger Pesto-Sahnesoße
mit Champignons Kirschtomaten
und Frühlingszwiebeln
€ 14,50

Nr. 7 Pastateller „Pescare“

Bandnudeln mit geräuchertem Lachs
in feiner Creme-Fraiche-Sahnesoße
mit Kirschtomaten und Frühlingslauch
€ 17,50

Nr. 8 Salatteller nach „Art des Hauses“

bunte Salatauswahl mit frischen Früchten
Cocktailsoße und frischen Baguettebrot

Wahlweise:

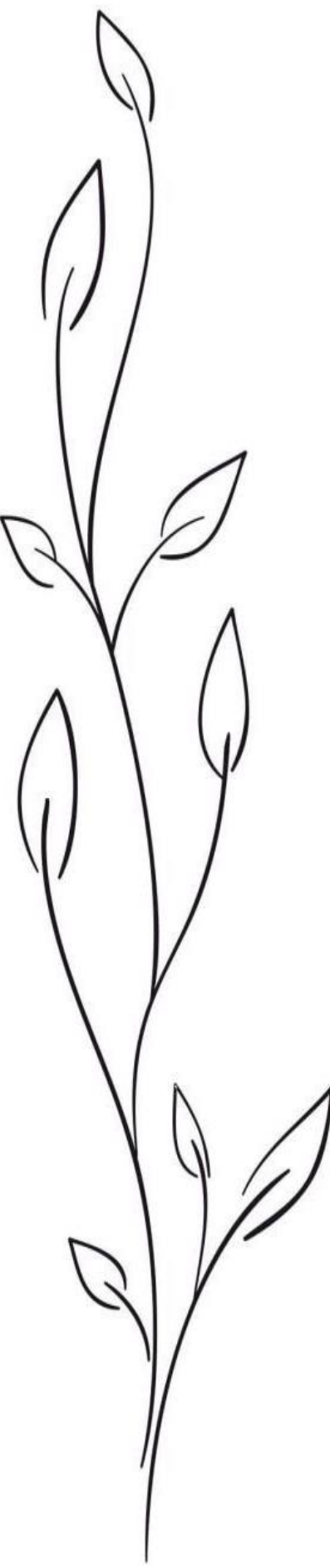
...Natur: € 14,50

...mit Hähnchenbrust vom Grill: € 18,50

...mit gebratenen Fischfilets: € 18,50

Nr. 9 „Curry-Reispfanne“

pikant abgeschmecktes Röstgemüse
in feiner Curry-Rahmsoße mit Langkornreis
€ 14,50



...aus Neptuns Reich

Nr. 10 Matjesteller „Meisje“

zarte Matjesfilets mit Hausfrauensoße
Speckbohnen und Bratkartoffeln
€ 19,50

Nr. 11 „Lotsenteller“

in Bierteig gebackene Fischfilets
mit hausgemachter Remouladensoße
und Bratkartoffeln
€ 19,50

Nr. 12 Schollenfilets „Baltrum“

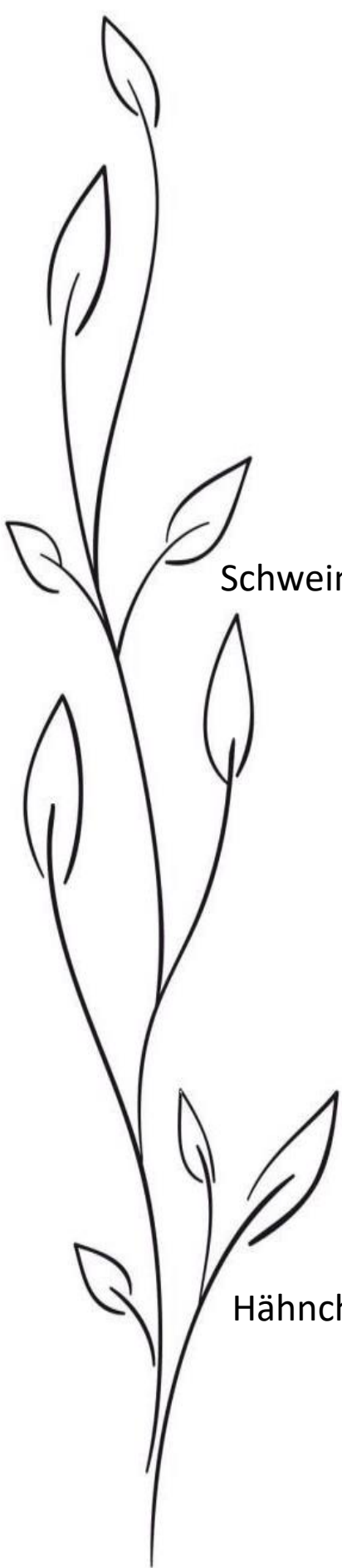
gebratene Nordsee-Schollenfilets in Eihülle
mit frischem Nordseegranat
Buttersoße und Salzkartoffeln
€ 25,50

Nr. 13 „Grootfehtjer Pannfisch“

verschiedene gebratene Fischfilets
mit pikanter Senfsoße und Salzkartoffeln
€ 19,50

Nr. 14 „Moin Kaptain“

frische Nordseekrabben, geräucherter Lachs
Emder Matjes und Forellenfilet
Hausfrauensoße und Bratkartoffeln
€ 25,50



Vom Grill und aus der Pfanne

Nr. 15 „Bürgermeisterteller“

Schweinerückensteak vom Grill
mit geschmorten Zwiebeln
Bratkartoffeln und Kräuterbutter
€ 19,50

Nr. 16 „Troika-Teller“

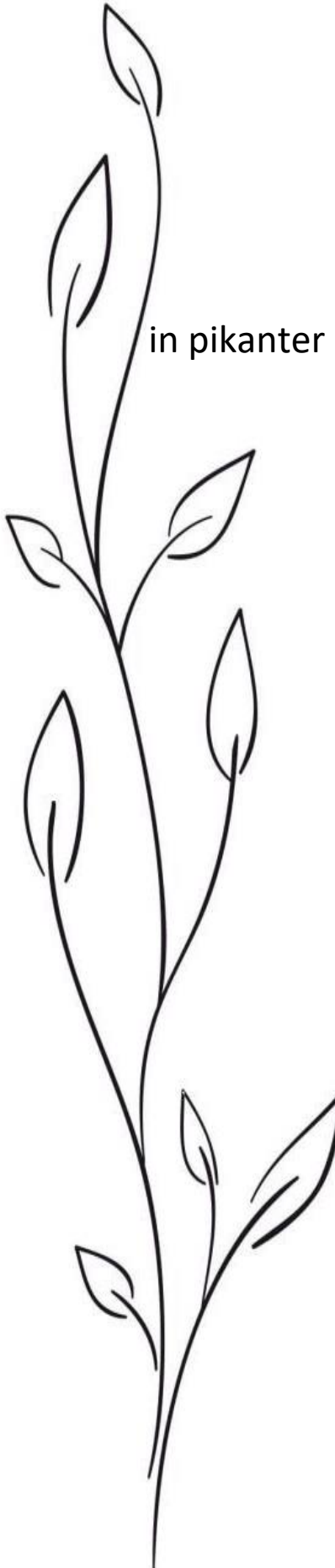
Schweinefilet, Hähnchenbrust und kleines Rumpsteak, auf
pikantem Puzstagemüse
Kräuterbutter und Pommes Frites
€ 26,50

Nr. 17 „Landhausteller“

gegrillte Medaillons vom Schweinefilet
auf gerahmten Champignons
Gemüseauswahl und Bratkartoffeln
€ 26,50

Nr. 18 Hähnchenbrust „Bombay“

Hähnchenbrustfilets vom Grill auf pikant abgeschmeckter
Currysoße
mit Reistimbäl
€ 23,50



...vom Grill und aus der Pfanne

Nr. 19 „Pfeffer-Lendenpfanne“

gebratene Tranchen vom Schweinefilet
in pikanter Pfeffer-Rahmsoße mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
€ 22,50

Nr. 20 Schweinrückensteak „Melba“

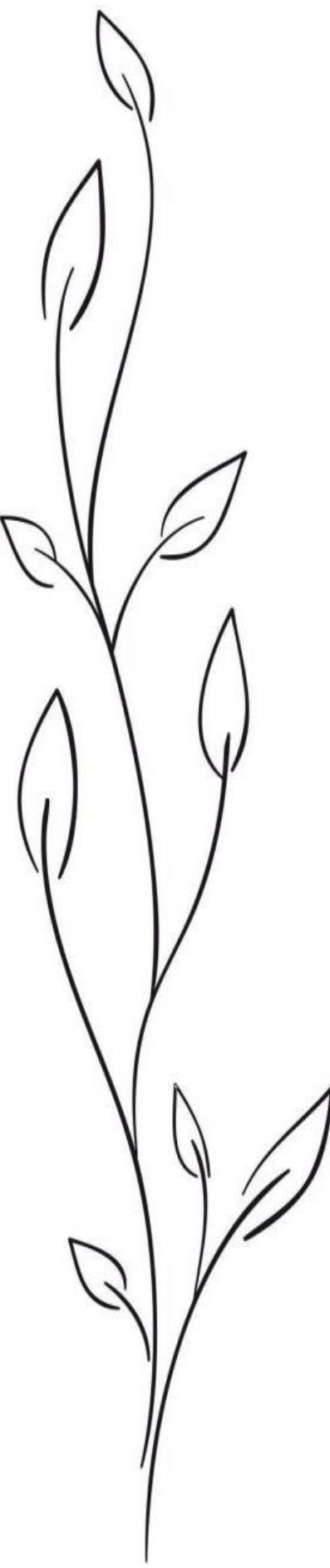
Schweinerückensteak vom Grill
überbacken mit Pfirsich und Ananas
Pommes Frites
€ 19,50

Nr. 21 „Pfeffersteak“

Rumpsteak vom Jungbullen (ca. 250g) auf pikanter
Pfeffersoße, mit Grilltomate
Kräuterbutter und Pommes Frites
€ 31,50

Nr. 22 „Mastersteak“

Rinderfilet vom Jungbullen (ca. 250g)
mit Grilltomate, Kräuterbutter
und Pommes Frites
€ 35,50



Schnitzelparade

Nr. 23 Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel in knuspriger Panade
mit Pommes Frites
€ 17,90

Nr. 24 „Zwiebelschnitzel“

paniertes Schweineschnitzel
mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln
€ 21,50

Nr. 25 Schnitzel „Hamburger Art“

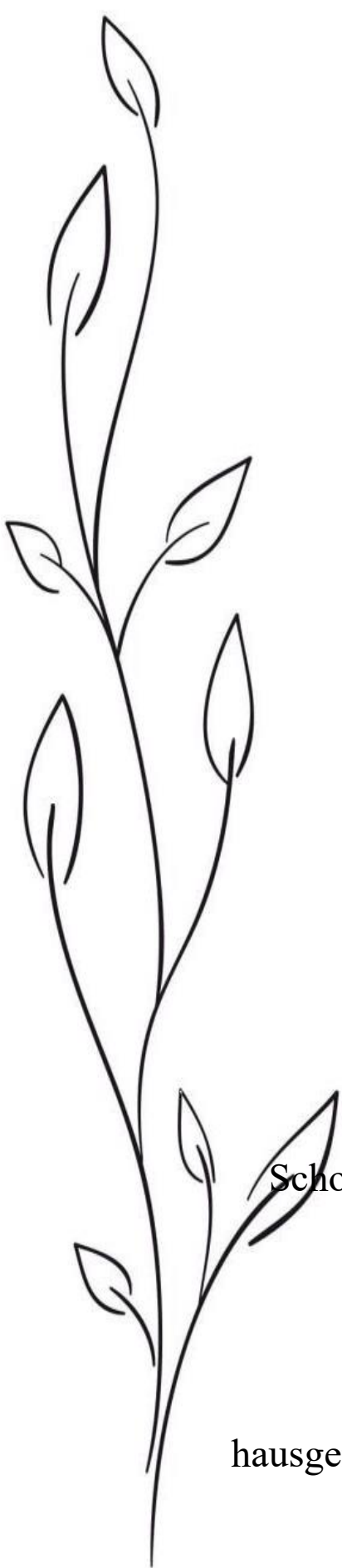
paniertes Schweineschnitzel
mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln
€ 21,50

Nr. 26 „Puszta-Schnitzel“

paniertes Schweineschnitzel
mit pikanter Puszta Soße und Pommes
€ 21,50

Nr 27 „Jägerschnitzel“

paniertes Schweineschnitzel
mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln
€ 21,50



...was süßes hinterher

Gemischtes Eis

gemischter Eisbecher mit Schlagsahne
€ 6,00

Ostfriesenbecher

Vanilleeis mit Rumrosinen und Schlagsahne
€ 7,50

Eis mit Heiß

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne
€ 7,50

Eisbecher „Melita“

Vanilleeis mit Eierlikör, Schlagsahne und Krokant
€ 7,50

Schokobecher

Schokoladen.- und Vanilleeis mit Schokoladensoße und
Schlagsahne
€ 7,50

„Rote Grütze“

hausgemachte rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne
€ 7,50

Kugel Eis/Portion Schlagsahne