

Ut`n Suppenpott & Kulinarische Kleinode

„Steife Brise“

Cremige Fischsuppe nach Art des Hauses, dick gefüllt,
ofenfrisches Baguette

9,90 €

Mango Creme Suppe mit Kokosmilch und Chili
wahlweise mit Shrimps oder Teriyaki Hähnchenspieß

8,90 €

Jever seine „Heimat Kruste“

Jever´s ofenfrisches Baguette, hausgemachtes Aioli

6,90 €

„Matjesfilet Friesische Art“

Zwei Matjesfilet mit roten Zwiebelringen und Apfelspalten auf Röstitaler,
Sylter Dressing

12,90 €

Sauerfleisch – friesisch

Remouladensauce, rote Zwiebelringe, Omas Braadkartuffels

14,90 €

„Knusper Shrimps“ Garnelen in Backteig, Aioli, ofenfrisches Baguette

12,90 €

Salatbar

„Jever Salat“ Kleiner gemischter Salat

4,90 €

„Groente mit Fleisch“

Knackig frischer Salat mit hausgemachtes Heidelbeer Dressing,
Teriyaki Hähnchenspieße, Chili Chesse Nuggets, ofenfrisches Baguette

18,90 €

„Groente mit Fis“

Knackig frischer Salat mit hausgemachtes Heidelbeer Dressing,
gebratenes Schollendoppelfilet, Shrimps, roten Zwiebelringen

19,90 €

Schnitzelparade frisch aus dem Schweinelachs gold – braun aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Matrosenteller 16,90 € / Kapitänsteller 18,90 € / Admiralteller 24,90 €

Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit geschmorten Champignons, Speck & Zwiebeln, Jus

Matrosenteller 18,90 € / Kapitänsteller 20,90 € / Admiralteller 26,90 €

Paprikarahmschnitzel – feurig

Matrosenteller 18,90 € / Kapitänsteller 20,90 € / Admiralteller 26,90 €

„Madagaskarschnitzel“

Pfefferrahmsauce mit altem Weinbrand abgelöscht, Madagaskarpfeffer

Matrosenteller 18,90 € / Kapitänsteller 20,90 € / Admiralteller 26,90 €

„Ostfriesenschnitzel“

Schweineschnitzel, Shrimps, Kirschtomaten, Sc. Hollondaise

Matrosenteller 19,90 € / Kapitänsteller 22,90 € / Admiralteller 27,90 €

**Als Beilage wählen Sie zwischen Braadkartuffels, Küstenkartoffeln
oder Jever fritten und dazu reichen wir Ihnen ein Salat**

**Matrose = 120gr. Schnitzel / Kapitän = 240gr. Schnitzel / Admiral = 500gr. Schnitzel
(Rohgewicht)**

Von der Angel, aus Reuse & Netz

Rotbarschfilet „Butter“ in goldbrauner Panade

Matrosenteller 15,90 € / Kapitänsteller 19,90 €

Rotbarschfilet „Dijon-Senfsauce“ in goldbrauner Panade

Matrosenteller 16,90 / Kapitänsteller 21,90 €

Schollendoppelfilet „Matrosenfreude“ mit Sc. Remoulade

Matrosenteller 18,90 € / Kapitänsteller 24,90 €

Schollendoppelfilet – Störtebecker Art – Speck-Zwiebelstippe, Shrimps

Matrosenteller 19,90 € / Kapitänsteller 26,90 €

Beilage: Wählen Sie zwischen Braadkartuffels, Küstenkartoffeln, Jever fritten
und dazu reichen wir Ihnen ein Salat

„Lotsen-Imbiss“

Zwei sauer eingelegte Bratheringe, rote Zwiebelringe, Omas Braadkartuffels
16,90 €

„Ostfriesen Pizza“

Gebratene Schollenfilets in Eihülle auf Rösti, Tomaten, Käse gratiniert
25,90 €

„Nordsee Liebe“

Zwei Matjesfilet, rote Zwiebelringe, Speckbohnen, Omas Braadkartuffels
18,90 €

„Fish & Chips“

Seelachsfilet in Knusperpanade, Sc. Remoulade, Jever fritten, Salat
19,90 €

„Hamburger Pannfisch“

Gebratenes Rotbarschfilet mit würziger Senfsauce, Omas Braadkartuffels, Salat
21,90 €

Fischpfanne „Meeresleuchten“ Rotbarsch & Schollendoppelfilet,
Shrimps auf Rustico Gemüse nappiert mit feiner Dijon-Senfsauce, Küstenkartoffeln
26,90 €

Vegetarisch / Vegan / Saftiges vom Grill

Gemüse-Früchtecurry an Kartoffelrösti 16,90 €

Veganes Schnitzel dazu Jever fritten, Salat 18,90 €

„Gemüsetaler“ Drei Gemüse Rösti, Dip, Salatbouquet 16,90 €

Gourmetpfännchen „Jever Krog“ Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Speckböhnchen,
Omas Braadkartuffels
24,90 €

Zwei kleine Schweinerückensteak „Männertreu“
mit Champignons, Speck & Zwiebel, Käse gratiniert, Jever Fritten, Salat
23,90 €

„Ottos Leidenschaft“

Schaschlik Topf mit Zwiebeln, Paprika, Speck in pikanter Paprikasauce, Jever fritten, Salat
23,90 €

BBQ-Whisky Spare Rips auf Schieferbrett serviert

BBQ-Sauce, Aioli, Jever fritten, Krautsalat
19,90 €

Finale feiner Köstlichkeiten

„Friesischer Kirscheisbecher“

Vanille,- Schokoeis, Amarena Kirschen, Sahnehaube
8,90 €

„Tartufo Noisette“

Tartufo-Haselnuss auf Vanillespiegel
9,90 €

„Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahnehaube
8,90 €

Gemischter Eisbecher

Vanille,- Schoko,- und Erdbeereis, Sahnehaube
6,90 €

„Schoko Split“

Stracciatella Eis, Schokosauce,
Sahnehaube
8,90 €

„Rügener Sanddornbecher“

Vanille,- und Schokoeis, Sanddornlikör, Sahnehaube
8,90 €

Arabico – Espresso und Mini – Creme Brûlée

5,90 €

„Birne Helene“

Vanille,-Schokoeis mit Birnenspalten, Schokosauce, Sahnehaube
8,90 €

Für Allergene / Bezeichnungen extra Liste zur Verfügung!

Sprechen Sie uns an.

K. Laux und Team