

Ut`n Suppenpott & Kulinarische Kleinode

„Zippel Supp“

Hausgemachte Zwiebelsuppe
mit Käse gratiniert
5,90 €

„Steife Brise“

Cremige Fischsuppe nach Art des Hauses, dick gefüllt
dazu ofenfrisches Baguette
8,90 €

*

„Heimatkruste“

Ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Aioli
4,90 €

„Tornado Shrimps“

Garnelen in Knusperpanade dazu Aioli und ofenfrisches Baguette
7,90 €

„Lachsrosen“

Rosen vom hausgebeizten Lachs
an einem Kartoffelrösti, Salatbeilage und Sahnemeerrettich
9,90 €

„Friesische Tapas“

Hausgemachte Tapas – Lassen Sie sich überraschen
Pumpernickel - Taler mit Matjes, Lachs und Thunfischcreme
10,90 €

Salatbar

„Jever Salat“

Kleiner gemischter Salat

4,90 €

„Groente mit Fleisch“

Knackig frischer Salat der Saison mit Hausvinaigrette,
gebratenen Putenbruststreifen und Ananas dazu ofenfrisches Baguette

15,90 €

„Groente mit Fis“

Knackiger Salat der Saison mit Peperoni, Zwiebelringen und Hausvinaigrette
dazu zwei gebratene Schollendoppelfilets und Torpedo Shrimps

16,90 €

Schnitzelparade frisch aus dem Schweinelachs gold – braun aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Matrosenteller 11,90 € / Kapitänsteller 13,90 € / Admiralteller 18,90 €

Schweineschnitzel „Wiesenchampignons“

mit geschmorten Champignons & Zwiebeln, Kräuter Hollondaise

Matrosenteller 13,90 € / Kapitänsteller 15,90 € / Admiralteller 21,90 €

Paprikarahmschnitzel – feurig

Matrosenteller 12,90 € / Kapitänsteller 14,90 € / Admiralteller 20,90 €

„Madagaskarschnitzel“

mit altem Weinbrand und Madagaskarpfeffer

Matrosenteller 12,90 € / Kapitänsteller 14,90 € / Admiralteller 20,90 €

„Ostfriesenschnitzel“

Schweineschnitzel mit Shrimps und Kirschtomaten in Sahnesauce

Matrosenteller 14,90 € / Kapitänsteller 16,90 € / Admiralteller 22,90 €

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

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

Von der Angel, aus Reuse & Netz

Fish & Chips

Seelachsfilet in Knusperpanade Sc. Remoulade
dazu Jever fritten und Gurkensalat
14,90 €

Rotbarschfilet „Butter“ in goldbrauner Panade
Matrosenteller 13,90 € / Kapitänsteller 15,90 €

Rotbarschfilet „Dijon-Senfsauce“ in goldbrauner Panade
Matrosenteller 14,90 / Kapitänsteller 16,90 €

Schollendoppelfilet „Matrosenfreude“ mit Sc. Remoulade
Matrosenteller 14,90 € / Kapitänsteller 16,90 €

Schollendoppelfilet – Störtebecker Art -
mit Speck-Zwiebelstippe, Shrimps
Matrosenteller 16,90 € / Kapitänsteller 18,90 €

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

*

Hamburger Pannfisch

Gebratenes Rotbarschfilet (200gr.) mit würziger Senfsauce,
auf Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln) und Jever Salat
16,90 €

Fischpfanne „Meeresleuchten“ für Fischfreunde

Verschiedene Fischfilets der Saison, Shrimps, auf Rustica Gemüse,
Dijon Senfsauce dazu Küstenkartoffeln
21,90 €

Aus Neptuns Reich

„Möwenschiet“

Hausgemachter Matjesstipp mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurke
in einer leichten Schmand Creme
dazu Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)
14,90 €

„Nordsee Liebe“

Zwei Kutter-Matjesfilets mit roten Zwiebelringen,
dazu Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln) und Jever Salat
14,90 €

Labskaus „Seute Deern“

nach Traditionsrezept mit Roter Bete, Kartoffeln,
Gewürzgurke und Corned Beef
dazu servieren wir Ihnen zwei Doppel-Matjesfilet, Spiegelei,
Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln) und Gewürzgurke
15,90 €

Lotsen – Imbiss

Zwei sauer eingelegte Bratheringe mit roten Zwiebelringen
dazu Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)
13,90 €

Zanderfilet „Luxusliner“

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
dazu Küstenkartoffeln
19,90 €

„Garnelen Pfännchen“

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauchrahmsauce
dazu ofenfrisches Baguette und Jever Salat
21,90 €

Jever's Klassiker

Geflügelleber „Emsland“

Gebratene Geflügelleber mit geschmorten Zwiebeln
in einer süß-sauren Sauce, dazu Tuffelstampf (Kartoffelstampf)
und grüner Salat
15,90 €

Himmel und Ääd

Gebratene Blutwurst auf Tuffelstampf (Kartoffelstampf) dazu geschmorte
Zwiebeln und Äpfel
14,90 €

Sauerbraten vom Pferd

dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
18,90 €

„Ebbe und Flut“

Landhaus -Schweinemedaille und Zanderfilet gebraten
auf Rahmsauerkraut und Küstenkartoffeln
19,90 €

Vegetarisch / Vegan / Laktosefrei / Glutenfrei

Gemüse – Früchte Curry

an Kartoffelrösti
10,90 €

Kartoffel – Gemüsepfanne

9,90 €

zusätzlich zur Wahl:

mit Spiegelei 10,90 €

mit Putensteak 15,90 €

mit gedünsteten Rotbarschfilet 16,90 €

Saftiges & kerniges vom Grill

Simmentaler Steak 250gr. mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu Beilage nach Wahl und Jever Salat

23,90 €

Simmentaler Rinder gehören in Deutschland zu den wichtigsten Rinderrassen. Ursprünglich aus dem Simmertal kommend, werden sie heute in der österreichischen und deutschen Alpenregion gezüchtet. Das Fleisch des Simmentaler Rinds ist würzig, aromatisch und bereichert die Speisekarte vieler Gourmetrestaurants.

„Deichvogel“

Cordon Bleu von der Pute

dazu Rustico Gemüse und Jever fritten

17,90 €

Schweinerückensteak „Friesentraum“

mit Senf, Krautsalat und Käse gratiniert

dazu Röstitaler und Jever Salat

16,90 €

Gourmetpfännchen „Jever Krog“

Zwei Landhaus-Schweinemedallions im Speckmantel
auf Rahmsauerkraut und Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)

18,90 €

„Friesenpfanne“ - Unsere Hausempfehlung

Gegrillte Schweine & Putensteak, Simmentaler Steak mit Shrimps, Haussauce
dazu Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln) und Jever Salat

21,90 €

„Kajüten Pfännchen“

Schweinefiletspitzen in pikanter Chili - Paprikasauce
mit Speck & Zwiebeln, Peperoni dazu Kartoffelrösti und Jever Salat

18,90 €

Finale feiner Köstlichkeiten

Arabica – Espresso und Mini – Creme Brulee

5,90 €

Creme Brulee a la Chef mit Rohrzucker gebrannt,
dazu Zwetschgenröster und Vanilleeis

6,90 €

*

Gemischter Eisbecher

Vanille,- Schoko,- und Erdbeereis mit Sahnehaube

4,90 €

„Friesischer Kirscheisbecher“

Malaga,- und Amarena Eis mit Sahnehaube und Amarena Kirschen

5,90 €

„Meerjungfrauenkuss“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube

5,90 €

„Rügener Sanddornbecher“

Vanille,- und Schokoeis, Sanddornlikör und Sahnehaube

6,90 €

Pflaumenbecher nach Chef's Art

Vanilleeis mit eingelegten Pflaumen und Sahnehaube

6,90 €

Rote Grütze a la Heimathafen

mit Schoko und Vanilleeis und Sahnehaube

5,90 €

*

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Amarena, Malaga,

Kugel 1,50 €