

## Ut´n Suppenpott & Kulinarische Kleinode

### **„Steife Brise“**

Cremige Fischsuppe nach Art des Hauses, dick gefüllt  
dazu unser leckeres ofenfrische Jever-Baguette

8,90 €

### **Rote Bete Creme Süppchen**

verfeinert mit Kokosraspeln und Shrimps

6,90 €

\*

### **Knusprige „Heimatkruste“**

Unser beliebtes Jever-Baguette mit hausgemachen Aioli-Dip

4,90 €

### **„Torpedo Shrimps“**

Garnelen in Knusperpanade, dazu hausgemachter Aioli-Dip  
und ofenfrisches Jever-Baguette

7,90 €

### **„Wattfischerbrot“**

Mildes Matjesfilet mit roten Zwiebelringen auf Schwarzbrot

8,90 €

### **„Friesisches Sauerfleisch“**

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Sc. Remoulade  
dazu Omas Braadkartuffels

10,90 €

## Salatbar

### **„Jever Salat“**

Kleiner gemischter Salat

4,90 €

### **„Groente mit Fleisch“**

Knackig frischer Salat der Saison mit Hausvinaigrette,  
gebratenen Hähnchenbruststreifen 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 „Wiesenchampions“**

mit geschmorten Champignons & Zwiebeln, Kräuter Hollandaise

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 Tomaten 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

**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

### **Lotsen-Imbiss**

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

### **„Möwenschiet“**

Matjesfilet mit hausgemachter Schmand Creme, Äpfeln, Gurken und Zwiebeln  
dazu Omas Braadkartuffels  
14,90 €

### **„Nordsee Liebe“**

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

### **„Jan Maat“**

Frittierte Tintenfischringe mit hausgemachten Aioli-Dip  
dazu Jever fritten und Jever Salat  
14,90 €

### **„Fish & Chips“**

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

### **„Hamburger Pannfisch“**

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

### **Labskaus „Seute Deern“**

Nach Traditionsrezept mit Rote Bete, Kartoffeln,  
Gewürzgurke und Corned Beef  
dazu servieren wir Ihnen zwei milde Matjesfilets, Spiegelei,  
Omas Braadkartuffels und Gewürzgurke  
15,90 €

### **Fischpfanne „Meeresleuchten“ für Fischfreunde**

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

### **Vegetarisch / Vegan / Laktosefrei / Glutenfrei**

#### **Gemüse-Früchtecurry**

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**

### **Entrecote Steak von der Simmentaler Färs 200gr.**

mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu Beilage nach Wahl und Jever Salat  
25,90 €

### **Schweinerückensteak „Männertreu“**

mit geschmorten Wiesenchampignons, Speck & Zwiebeln  
Sc. Bernaise und Käse gratiniert  
dazu Jever Fritten und Jever Salat  
16,90 €

### **„Wattenläufer“**

Putensteak mit Ananas und Curry-Hollandaise  
dazu Kartoffelrösti und grüner Salat  
17,90 €

### **„Kajüten Pfännchen“**

Schweinefiletspitzen in pikanter Chili-Paprikasauce  
mit Speck & Zwiebeln, Peperoni dazu Kartoffelrösti und Jever Salat  
18,90 €

### **„Gourmetpfännchen“**

Zwei Landhaus-Schweinemedallions im Speckmantel  
auf Rustico Gemüse, Spiegelei und Omas Braadkartuffels  
19,90 €

### **„Friesenpfanne“- Unsere Hausempfehlung**

Gegrillte Schweine,-Rinder,-Putensteaks mit Shrimps,  
Kräuter Hollandaise dazu Omas Braadkartuffels und Jever Salat  
21,90 €

## **Finale feiner Köstlichkeiten**

**Arabica – Espresso** und Mini – Creme Brulee

5,90 €

**Creme Brulee a la Chef** mit Rohrzucker gebrannt und Zitronensorbet

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 €

### **Rote Grütze a la Heimathafen**

mit Double-Chocolate und Vanilleeis und Sahnehaube

5,90 €

### **„Beschwipste Brise“**

Zitronensorbet aufgefüllt mit Wodka

6,90 €

### **„Rügener Sanddornbecher“**

Vanille,- und Schokoeis, Sanddornlikör und Sahnehaube

6,90 €

### **Unsere Eissorten:**

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Amarena, Malaga, Zitrone

Kugel 1,50 €

