

Ut`n Suppenpott & Kulinarische Kleinode

Fruchtige Tomatencremesuppe

mit Sahnehäubchen und ofenfrischem Baguette

5,90 €

„Steife Brise“

Fischsuppe nach Art des Hauses

dazu ofenfrisches Baguette

6,90 €

Cremige Krabbensuppe „Jever Krog“

dazu ofenfrisches Baguette

6,90 €

*

Heimatkruste

Ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Aioli

3,90 €

Dat moiste Strandgut - Lassen Sie sich überraschen

dazu Aioli und ofenfrisches Baguette

8,90 €

Tornado Shrimps

Garnelen in Knusperpanade dazu Aioli und ofenfrisches Baguette

6,90 €

Wattfischerbrot

Matjesfilet mit roten Zwiebelringen auf Schwarzbrot

6,90 €

Sauerfleisch – friesisch mit Remouladensauce,
roten Zwiebelringen und Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)

9,90 €

Salatbar

„Jeversalat“

Kleiner gemischter Salat

3,90 €

„Groente mit Fleisch“

Knackig frischer Salat der Saison mit Hausvinaigrette
dazu gebratene Putensteaks, Ananas und ofenfrisches Baguette

12,90 €

„Groente mit Fis“

Knackig frischer Salat mit Oliven, Peperoni, Zwiebelringen und Hausvinaigrette
dazu zwei gebratene Schollendoppelfilets und Tornado Shrimps

14,90 €

Schnitzelparade frisch aus dem Schweinelachs gold – braun aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Matrosenteller 10,90 € / Kapitänsteller 12,90 € / Admiralteller 18,90 €

„Waldpilzrahmschnitzel“

mit Waldpilzen in feiner Rahmsauce

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

Paprikarahmschnitzel – feurig

Matrosenteller 11,90 € / Kapitänsteller 13,90 € / Admiralteller 19,90 €

„Madagaskarschnitzel“

mit altem Weinbrand und Madagaskarpfeffer

Matrosenteller 11,90 € / Kapitänsteller 13,90 € / Admiralteller 19,90 €

„Ostfriesenschnitzel“

Schweineschnitzel mit Nordseekrabben und Tomaten in Sahnesauce

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

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

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

Vegetarisches & Jever's Klassiker

Vegetarische Gemüse-Maultaschen

mit einer herzhaft – cremigen Gemüsefüllung aus Blattspinat, Karotten und Ricotta
auf Gemüse – Hollondaise
dazu Jeveralat
12,90 €

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
14,90 €

Geflügelleber „Emsland“

Gebratene Geflügelleber mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln,
in einer pikanten Sauce, dazu Tuffelstamp (Kartoffelstampf)
und grüner Salat
14,90 €

„Ebbe und Flut“

Landhaus -Schweinemedailon und Kabeljaufilet gebraten
auf Gemüsebett, Sc. Hollondaise und Küstenkartoffeln
19,90 €

Schlemmerplatten für 2 Personen

„Landratte“

Schweinemedailon, Kl. US-Steak & Putensteak, paniertes Schnitzel
dazu Speckböhnchen, 2 Saucen und Beilagen zur Wahl
36,90 €

„Klieffkiekers“

Gebratenes Rotbarschfilet,- Schollenfilet und Kabeljaufilet, Tintenfischringe
dazu 2 Saucen und Beilagen zur Wahl
und Jeveralat
38,90 €

Aus Neptuns Reich

„Möwenschiet“

Matjesstipp mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurke in Schmand – Joghurtcreme
dazu Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln) und Salatbouquet
12,90 €

„Nordsee Liebe“

Zwei Kutter-Matjesfilets mit roten Zwiebelringen,
Bohnen-Tomatengemüse und Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)
13,90 €

Lotsen – Imbiss

Sauer eingelegter Brathering mit roten Zwiebelringen
dazu Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)
12,90 €

„Friesisches Himmelreich“

Jever´s leckere Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)
mit 50 Gramm Nordseekrabben und Spiegelei,
dazu Jeveralat
14,90 €

Kabeljau „Südseewind“

Kabeljaufilet im Speckmantel auf Porree Rahmgemüse
dazu Tuffelstamp (Kartoffelstampf)
18,90 €

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 €

Rotbarschfilet „Steuermanns Art“ in goldbrauner Panade,
mit Nordseekrabben, in einer feinen Hummerkrabbensauce
Matrosenteller 16,90 € / Kapitänsteller 18,90 €

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

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

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

*

Hamburger Pannfisch

Gebratenes Rotbarschfilet in Würfel geschnitten (200gr.) mit würziger
Senfsauce,
mit Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln) und Jeveralat
15,90 €

Fischpfanne „Meeresleuchten“ für Fischfreunde

Verschiedene Fischfilets der Saison
Nordseekrabben, auf Rustica Gemüse, feiner Hummerkrabbensauce
dazu Küstenkartoffeln
19,90 €

Saftiges & kerniges vom Grill

Simmentaler Steak 250gr. mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu Beilage nach Wahl und Jeveralat

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“

Gebratenes Putensteak mit Ananas
auf Spaghetti

nappiert mit Sweet Chili – Curry Sauce

15,90 €

Schweinerückensteak „Männertreu“

mit Porree Rahmgemüse und Käse gratiniert
dazu Jever Fritten und Jeveralat

15,90 €

Gourmetpfännchen „Jever Krog“

Zwei Landhaus-Schweinemedallions im Speckmantel
dazu Speckböhnchen und Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)

16,90 €

„Friesensteak“ - Unsere Hausempfehlung

Gegrilltes US – Rindersteak 200gr. mit Nordseekrabben, Sauce Cafe de Paris
dazu Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln) und Jever Salat

21,90 €

„Kajütenpfännchen“

Schweine,- Rinderstreifen in pikanter Chilisauce
mit Speck & Zwiebeln, Peperoni dazu Küstenkartoffeln und Jeveralat

16,90 €

Finale feiner Köstlichkeiten

„Friesischer Kirscheisbecher“

Malaga,- und Amarena Eis mit Sahnehaube und Amarena Kirschen
5,90 €

„Meerjungfrauenkuss“

Zwei Riesenkugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube
5,90 €

Gemischter Eisbecher

Vanille,- Schoko,- und Erdbeereis mit Sahnehaube
3,90 €

„Beschwipste Brise“

Zitronensorbet aufgefüllt mit Wodka
und hausgemachtes Rhabarberkompott
6,90 €

„Rügener Sanddornbecher“

Vanille,- und Schokoeis, Sanddornlikör und Sahnehaube
6,90 €

„Rustico Rabarbaro“

Teigtaschen mit einer mild-süßen Füllung aus Rhabarber, Ricotta und Honig
dazu eine Kugel Erdbeereis und hausgemachter Rhabarberkompott
8,90 €

Arabica – Espresso und Mini – Creme Brulee

3,90 €

Creme Brulee a la Chef mit Rohrzucker gebrannt und Zitronensorbet

5,90 €

Rote Grütze a la Heimathafen

mit Double-Chocolate und Vanilleeis und Sahnehaube
5,90 €

Fragen Sie nach unseren Eissorten

Normale Kugel 1,00 € / Riesenkugel 1,50 €