

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 €

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

Sweet Chili Dip, Salatbouquet

10,90 €

„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 €

„Dünentaler“

Geröstete Baguettescheiben,
Aioli, Tomaten, Zwiebeln, Pesto

9,90 €

Salatbar

„Jever Salat“

Kleiner gemischter Salat

4,90 €

„Groente mit Fleesch“

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 15,90 € / Kapitänsteller 17,90 € / Admiralteller 23,90 €

Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit geschmorten Champignons, Speck & Zwiebeln, Jus

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

Paprikarahmschnitzel – feurig

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

„Madagaskarschnitzel“

Pfefferrahmsauce mit altem Weinbrand abgelöscht, Madagaskarpfeffer

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

„Ostfriesenschnitzel“

Schweineschnitzel, Shrimps, Kirschtomaten, Sc. Hollondaise

Matrosenteller 18,90 € / Kapitänsteller 21,90 € / Admiralteller 26,90 €

**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 €

Auf Wunsch auch in Eihülle gebraten!

Schollendoppelfilet „Matrosenfreude“ mit Sc. Remoulade
Matrosenteller 17,90 € / Kapitänsteller 23,90 €

Schollendoppelfilet – Störtebecker Art –
Speck-Zwiebelstippe, Shrimps
Matrosenteller 19,90 € / Kapitänsteller 25,90 €

**Als Beilage wählen Sie zwischen Braadkartuffels, Küstenkartoffeln
oder 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
21,90 €

„Nordsee Liebe“
Zwei Matjesfilet, rote Zwiebelringe, Speckbohnen, Omas Braadkartuffels
17,90 €

„Fish & Chips“
Seelachsfilet in Knusperpanade, Sc. Remoulade, Jever fritten, Salat
18,90 €

„Hamburger Pannfisch“
Gebratenes Rotbarschfilet mit würziger Senfsauce, Omas Braadkartuffels, Salat
21,90 €

Labskaus „Seute Deern“ nach Traditionsrezept

mit Rote Bete, Kartoffeln, Gewürzgurke, Corned Beef
dazu servieren wir Ihnen zwei milde Matjesfilets, Spiegelei,
Omas Braadkartuffels, Gewürzgurke
19,90 €

„Lachs Tortelloni a la Jever Krog“

Tortelloni mit Lachsfüllung auf fruchtiger Tomatenrahmsauce,
Gemüsewürfel, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Tomatensalat
16,90 €

Fischpfanne „Meeresleuchten“ für Fischfreunde

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

Vegetarisch / Vegan / Laktosefrei / Glutenfrei

Kartoffel- Gemüsepfanne

14,90 €

zusätzlich zur Wahl:

mit Spiegelei 15,90 €

mit Hähnchenbrustfilet 19,90 €

mit gedünsteten Rotbarschfilet 21,90 €

Gemüse-Früchtecurry an Kartoffelrösti

16,90 €

Veganes Schnitzel dazu Jever fritten, Salat

18,90 €

„Gemüsetaler“

Drei Gemüse Rösti, Dip, Salatbouquet
16,90 €

Saftiges & kerniges vom Grill & Klassiker

„Friesensteak“ - Unsere Hausempfehlung

Gegrilltes Hüftsteak 200gr. mit Shrimps, Kräuterbutter,
Omas Braadkartuffels, Salat
26,90 €

Gourmetpfännchen „Jever Krog“

Zwei Landhaus-Schweinemedallions im Speckmantel, Speckböhnchen,
Omas Braadkartuffels
24,90 €

Schweinerückensteak „Männertreu“

mit Champignons, Speck & Zwiebel, Käse gratiniert, Jever Fritten, Salat
23,90 €

„Kajüten Pfännchen“

Schweine & Rinderstreifen in Birnen- Speck-Zwiebelrahm Sauce,
Röstitaler, Salat
24,90 €

„Wattenläufer“

Hähnchenbrustfilet auf Sweet-Chili Curryrahmsauce,
Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, Salat
24,90 €

„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 €

Spaghetti „Nordlicht“

Spaghetti mit Hähnchenbrust & Shrimps,
Tomatensahne Sauce, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Pesto, Blattsalate
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