

Ut`n Suppenpott & Kulinarische Kleinode

„Steife Brise“

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

9,90 €

Hausgemachte Zwiebelcreme Suppe

8,90 €

*

„Heimat Kruste“

Jever´s ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Aioli

6,90 €

„Dünentaler“

Röstitaler mit Porree Rahmgemüse und Käse gratiniert

9,90 €

„Matjes Westfalen“

Zwei Matjesfilet mit roten Zwiebelringen an Röstitaler

12,90 €

„Knusper Shrimps“

Garnelen in Backteig dazu Aioli und ofenfrisches Baguette

13,90 €

1 Duzent Weinbergschnecken nach Art des Hauses
in Knoblauchrahm Sauce dazu ofenfrisches Baguette

14,90€

Salatbar

„Jever Salat“ Kleiner gemischter Salat

4,90 €

„Groente mit Fleisch“

Knackig frischer Salat der Saison mit hausgemachtes Heidelbeer Dressing
dazu Spieß mit Hähnchenbrustfilet, Champignons, Zwiebel, Kirschtomaten
dazu Sweet Chili Dip und ofenfrisches Baguette

19,90 €

„Groente mit Fis“

Knackig frischer Salat der Saison mit Peperoni, Zwiebelringen
und hausgemachtes Heidelbeer Dressing
dazu gebratenes Schollenfilet und Shrimps

19,90 €

Schnitzelparade frisch aus dem Schweinelachs gold – braun aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“

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

Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit geschmorten Champignons & 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 und Madagaskarpfeffer

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

„Ostfriesenschnitzel“

Schweineschnitzel mit Shrimps und Tomaten, Sc. Hollandaise

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 Jever Salat

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 17,90 € / Kapitänsteller 23,90 €

Schollendoppelfilet – Störtebecker Art -
mit 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 Jever Salat

Lotsen-Imbiss

Zwei sauer eingelegte Bratheringe mit roten Zwiebelringen
dazu Omas Braadkartuffels
15,90 €

Matjesfilet „Friesische Art“

Zwei milde Doppel-Matjesfilet mit Sylter Joghurt Dip, roten Zwiebelringen,
dazu Apfelspalten und Braadkartuffels
16,90 €

„Fish & Chips“

Seelachsfilet in Knusperpanade mit Sc. Remoulade
dazu Jever fritten und Jever Salat
16,90 €

Hamburger Pannfisch

Gebratenes Rotbarschfilet mit würziger Senfsauce,
mit Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln) und Jever 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 und Gewürzgurke

18,90 €

„Ostfriesen Pizza“

Gebratene Schollenfilets in Eihülle auf Rösti, Tomaten, Käse gratiniert

21,90 €

Fischpfanne „Meeresleuchten“ für Fischfreunde

Rotbarsch & Schollendoppelfilet, Shrimps, Dijon-Senfsauce
dazu Rustico Gemüse und Küstenkartoffeln

26,90 €

Vegetarisch / Vegan / Laktosefrei / Glutenfrei

Gemüse-Früchtecurry an Kartoffelrösti

16,90 €

Kartoffel- Gemüsepfanne

14,90 €

zusätzlich zur Wahl:

mit Spiegelei 15,90 €

mit Hähnchenbrustfilet 19,90 €

mit gedünsteten Rotbarschfilet 21,90 €

Veganes Schnitzel

dazu Jever fritten, Jever Salat

18,90 €

„Gemüsetaler“

Drei Gemüse Rösti, Dip

Salatbouquet

16,90 €

Saftiges & kerniges vom Grill & Klassiker

„Friesensteak“ - Unsere Hausempfehlung

Gegrilltes Rindersteak 200gr. mit Shrimps, Kräuterbutter
dazu Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln) und Jever Salat

26,90 €

Gourmetpfännchen „Jever Krog“

Zwei Landhaus-Schweinemedallions, Jus, Brüssler Kohl
und Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)

24,90 €

Schweinerückensteak „Männertreu“

mit Champignons, Zwiebeln und Käse gratiniert
dazu Jever fritten und Jever Salat

23,90 €

„Kajüten Pfännchen“

Schweine & Rinderstreifen in Pfefferrahmsauce
mit Champignons dazu Küstenkartoffeln und Jever Salat

24,90 €

„Deichvogel“

Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Rosenkohl in Rahm, Röstitaler

24,90 €

Bratwurstschnecke

dazu Porree Rahmgemüse und Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)

16,90 €

Geschnetzeltes von der Geflügelleber „Berliner Art“

Zwiebel, Apfel, dazu Küstenkartoffeln und Blattsalate

18,90 €

Snirdjebraten „Jever Krog“

dazu Rustico Gemüse und Küstenkartoffeln

21,90 €

Finale feiner Köstlichkeiten

Gemischter Eisbecher

Vanille,- Schoko,- und Erdbeereis mit Sahne Haube

6,90 €

„Schoko Split“

Zwei Kugeln Stracciatella Eis, Sahne Haube, Schokosauce

7,90 €

„Friesischer Kirscheisbecher“

Vanille,- Schokoeis mit Sahne Haube und Amarena Kirschen

8,90 €

Pflaumenbecher nach Chef's Art

Vanilleeis mit eingelegten Pflaumen und Sahne Haube

8,90 €

„Rügener Sanddornbecher“

Vanille,- und Schokoeis, Sanddornlikör und Sahne Haube

8,90 €

„Tartufo al Pistaccio“

auf Vanillesaucenspiegel und Sahnehaube

9,90 €

Arabico – Espresso und Mini – Creme Brûlée

5,90 €

Creme Brûlée a la Chef– klassisch & Zwetschken Röster

8,90 €