

Ut`n Suppenpott & Kulinarische Kleinode

Gurken-Dillsuppe mit Nordseekrabben
6,90 €

„Steife Brise“
Fischsuppe nach Art des Hauses
dazu ofenfrisches Baguette
6,90 €

Senfsuppe „Jever Krog“
mit Streifen vom Graved Lachs
6,90 €

„Heimatkruste“
Ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Aioli
4,90 €

Dat moiste Strandgut - Lassen Sie sich überraschen
dazu Aioli und ofenfrisches Baguette
für 1 Person 8,90 € / für 2 Personen 15,90 €

„Muslitos“
Panierte Krebscheren aus Surimi in Backteig
dazu Aioli und ofenfrisches Baguette
6,90 €

Rosen vom Graved Lachs
dazu Kartoffelrösti, Salatbouquet und Sahnemeerrettich
9,90 €

„Wattfischerbrot“
Matjesfilet mit roten Zwiebelringen auf Schwarzbrot
8,90 €

Sauerfleisch – friesisch mit Remouladensauce,
roten Zwiebelringen und Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)
10,90 €

Salatbar

„Jever Salat“

Gemischter Salat der Saison

4,90 €

„Groente mit Fleisch“

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

dazu ofenfrisches Baguette

15,90 €

„Groente mit Fish“

Knackiger Salat der Saison mit Peperoni, Zwiebelringen und Hausvinaigrette
dazu zwei gebratene Schollendoppelfilets und panierte Krebscheren

16,90 €

Schnitzelparade frisch aus dem Schweinelachs

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 Jever Salat**

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

Aus Neptuns Reich

„Möwenschiet“

Matjesstipp mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurke in Schmand – Joghurtcreme
dazu Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln) und Salatbouquet
13,90 €

„Nordsee Liebe“

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

Lotsen – Imbiss

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

„Fischer Frühstück“

Rührei mit 50 Gramm Nordseekrabben
dazu Schwarzbrot und Butter
12,90 €

Wolfsbarschfilet „Luxusliner“

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Meerrettichsauce
dazu Butterreis und Jever Salat
19,90 €

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 €

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 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
Nordseekrabben, auf Rustica Gemüse, feiner Meerrettichsauce
dazu Küstenkartoffeln
19,90 €

Friesische Paella a la Norderney

Fischfilet, Miesmuscheln, Teppichmuscheln, Gemüsestreifen
geschwenkt mit Reis und verfeinert mit Knoblauch und Safran
dazu Jever Salat

für 1 Person 21,90 € / für 2 Personen 39,90 €

Pasta Basta, Vegetarisches & Jever´s Klassiker

Gemüse – Früchte Curry

Rustico Gemüse mit Ananas geschwenkt in Reis verfeinert mit Curry
dazu Jever Salat
14,90 €

Spaghetti „Baltrum“

Spaghetti mit Miesmuscheln und Teppichmuscheln
geschwenkt in einer pikanten Tomatenrahmsauce, verfeinert mit Knoblauch und Kräutern
dazu Jever Salat
15,90 €

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 €

Trüffel – Tortelloni

Tortelloni gefüllt mit Trüffel in Trüffelbutter geschwenkt,
Knoblauch, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln
dazu Jever Salat
16,90 €

„Ebbe und Flut“

Landhaus -Schweinemedailon und Wolfsbarschfilet gebraten
auf Rustico Gemüse in Rahm und Küstenkartoffeln
20,90 €

Schlemmerplatten für 2 Personen

„Landratte“

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

„Klieffkiekers“

Verschiedene Fischfilets der Saison und Krebscheren
dazu 2 Saucen und Beilagen zur Wahl und Jever Salat
38,90 €

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.

„Putensteak Friesentraum“

Gebratenes Putensteak mit Ananas, Sc. Hollandaise und Camembert gratiniert

dazu Butterreis und Jever Salat

16,90 €

Schweinerückensteak „Gärtnerin Art“

mit Rustico Gemüse und Sc. Hollandaise nappiert

dazu Jever Fritten und Jever Salat

15,90 €

Gourmetpfännchen „Jever Krog“

Zwei Landhaus-Schweinemedallions im Speckmantel

dazu Speckböhnchen, Spiegelei und Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)

18,90 €

„Friesensteak“ - Unsere Hausempfehlung

Gegrilltes US – Rindersteak 200gr. mit Nordseekrabben, Haussauce

dazu Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln) und Jever Salat

21,90 €

„Filetpfännchen Waterkant“

Schweine & Rinderstreifen in Honig - Senfsauce

dazu Rösti und Jever Salat

17,90 €

Finale feiner Köstlichkeiten

„Friesischer Kirscheisbecher“

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

„Meerjungfrauenkuss“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube
5,90 €

Gemischter Eisbecher

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

„Rügener Sanddornbecher“

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

Arabica – Espresso und Mini – Creme Brulee

4,90 €

Creme Brulee a la Chef mit Rohrzucker gebrannt, dazu Zitronensorbet

6,90 €

Rote Grütze a la Heimathafen

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

„Beschwipste Brise“

Zitronensorbet aufgefüllt mit Wodka
und Sahnehaube
6,90 €

Fragen Sie nach unseren Eissorten

Normale Kugel 1,20 € / Riesenkugel 1,50 €