

Ut`n Suppenpott & Vorspeisen

Zwiebelsuppe nach Art des Hauses

mit Käse überbacken

5,90 €

„Steife Brise“

Hausgemachte Fischsuppe von frischen Marktfischen

dazu ofenfrisches Baguette

6,90 €

Cremige Krabbensuppe „Jever Krog“

dazu ofenfrisches Baguette

6,90 €

Knusprige „Heimatkruste“

Das beliebte Jever-Baguette mit unserem hausgemachten Aioli-Dip

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 €

„Dünentaler“

Röstitaler mit Porreerahmgemüse und Käse gratiniert

8,90 €

„Wattfischerbrot“

Matjesfilet mit roten Zwiebelringen auf Schwarzbrot

6,90 €

Sauerfleisch-friesisch mit Remouladensauce,
roten Zwiebelringen und Omas Bratkartoffeln

9,90 €

Salatbar

„Jeversalat“

Kleiner Beilagensalat
3,90 €

„Groente mit Fleisch“

Saison bedingte Salate und Hausvinaigrette,
Walnusskerne und Birnenspalten,
dazu gebratene Putensteaks und ofenfrisches Baguette
12,90 €

„Groente mit Fis“

Saison bedingte Salate
mit Oliven, Tomaten, Peperoni, Zwiebelringe und Hausvinaigrette,
dazu zwei gebratene Doradenfilets und ein Riesenscampi
14,90 €

Schnitzel gold- braun aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Jever Fritten und Jeversalat
Matrosenteller 10,90 € / Kapitänsteller 12,90 €

Waldpilzschnitzel nach Art des Hauses

mit Waldpilzen in pikanter Rahmsauce,
dazu Jever Fritten und Jeversalat
Matrosenteller 12,90 € / Kapitänsteller 14,90 €

Paprikarahmschnitzel – feurig

dazu Jever Fritten und Jeversalat
Matrosenteller 11,90 € / Kapitänsteller 13,90 €

„Madagaskarschnitzel“

mit altem Weinbrand und Madagaskarpfeffer, dazu Kroketten und Jeversalat
Matrosenteller 11,90 € / Kapitänsteller 13,90 €

„Ostfriesenschnitzel“

Schweineschnitzel mit Nordseekrabben, Tomaten, Zwiebeln in Sahnesauce,
dazu Kroketten und Jeversalat
Matrosenteller 14,90 € / Kapitänsteller 16,90 €

Pasta & Vegetarisches

Vegetarische Gemüse-Maultaschen

mit einer herzhaft-cremigen Gemüsefüllung aus Blattspinat,
Karotten und Ricotta auf Sc. bearnaise, dazu Jeveralat

12,90 €

Ravioli mit Lachs-Frischkäsefüllung

auf geschmortem Weißkohl und Lachsstreifen

14,90 €

Klassiker

Sauerbraten vom Pferd

dazu Apfelrotkohl und Miniknödel

18,90 €

Geflügelleber „Emsland“

Gebratene Geflügelleber mit geschmorten Zwiebeln in süß-saurer Sauce,
dazu Kartoffelpüree und grüner Salat

14,90 €

Labskaus „Seute Deern“

nach Traditionsrezept mit Rote Bete, Kartoffeln, Gewürzgurke und Corned Beef
dazu servieren wir Ihnen zwei Doppel-Matjesfilet, Spiegelei und Gewürzgurke

13,90 €

„Ebbe und Flut“

Landhaus -Schweinemedailon und Kabeljaufilet, gebraten
auf Blattspinat, Sc. Hollondaise und Küstenkartoffeln

19,90 €

„Landratte“ für 2 Personen

Schweinemedailon, kl. US-Steak & Putensteak, paniertes Schnitzel,
dazu geschmorter Weißkohl, 2 Saucen und Beilagen zur Wahl

36,90 €

„Klieffkiekers“ für 2 Personen

Gebratenes Rotbarsch,- Doraden - und Kabeljaufilet, Tintenfischringe,
dazu 2 Saucen und Beilagen zur Wahl und Jeveralat

38,90 €

Von der Angel, aus Reuse & Netz

Rotbarschfilet „Butter“

in goldbrauner Panade, dazu Petersilienkartoffeln und Jeveralat
Matrosenteller 13,90 € / Kapitänsteller 15,90 €

Rotbarschfilet „Dijon-Senfsauce“

in goldbrauner Panade, dazu Petersilienkartoffeln und Jeveralat
Matrosenteller 14,90 / Kapitänsteller 16,90 €

Rotbarschfilet „Steuermanns Art“

in goldbrauner Panade, mit Nordseekrabben,
in einer feinen Hummerkrabbensauce,
dazu Herzoginkartoffeln und Jeveralat
Matrosenteller 16,90 € / Kapitänsteller 18,90 €

Hamburger Pfannfisch

Gebratenes Rotbarschfilet in würziger Senfsauce,
mit Omas Bratkartoffeln und Jeveralat
15,90 €

„Heejl wat Besünners“

Ganze Klappscholle ohne Gräten - Störtebecker Art-
mit Speck-Zwiebelstippe, Nordseekrabben, Sour Cream,
dazu Küstenkartoffeln und Jeveralat
18,90 €

Klappscholle „Cordon Bleu Art“

mit Bacon und Käse gefüllt,
auf Blattspinat, verfeinert mit Kirschtomaten, Sc. Hollandaise,
dazu Omas Bratkartoffeln
18,90 €

Fischpfanne „Meeresleuchten“ für Fischfreunde

Rotbarschfilet, Kabeljaufilet, Doradenfilet,
Riesenscampi, auf Rustica Gemüse,
feiner Hummerkrabbensauce,
dazu Küstenkartoffeln
19,90 €

Aus Fluss & Meer

„Möwenschiet“

Matjesstipp mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurke in Schmand - Joghurtcreme
dazu Omas Bratkartoffeln und Salatbouquet

12,90 €

„Nordsee Liebe“

Zwei Kutter-Matjesfilets mit roten Zwiebelringen,
Bohnen-Tomatengemüse und Omas Bratkartoffeln

13,90 €

„Jan Maat“

Frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Aioli,
dazu Jever fritten und Jeveralat

14,90 €

„Lotsen-Imbiss“

Eingelegter Brathering in saurer Marinade, mit roten Zwiebelringen,
dazu Omas Bratkartoffeln

12,90 €

„Friesisches Himmelreich“

Jever's leckere Bratkartoffeln
mit 50 Gramm Nordseekrabben und Spiegelei,
dazu Jeveralat

14,90 €

Kabeljau „Südseewind“

Kabeljaufilet im Speckmantel auf geschmortem Weißkohl mit saurem Rahm,
dazu Kartoffelpüree

18,90 €

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 auf Sc. bearnaise

dazu Blattspinat und Röstitaler

15,90 €

Schweinerückensteak „Männertreu“

mit Porreeahngemüse und Käse gratiniert,

dazu Jever Fritten und Jeveralat

15,90 €

Gourmetpfännchen „Jever Krog“

Zwei Landhaus-Schweinemedallions im Speckmantel auf geschmortem Weißkohl, Jus und Omas Bratkartoffeln

16,90 €

„Friesensteak“-Unsere Hausempfehlung

Gegrilltes US-Rindersteak mit einem Riesenscampi, Sauce Cafe de Paris,

dazu Omas Bratkartoffeln und Jever Salat

19,90 €

„Kajütenpfännchen“

Schweine & Rinderstreifen in pikanter Chilisauce

mit Speck & Zwiebeln, Peperoni, dazu Rösti und hausgemachter Krautsalat

16,90 €

½ kg Spare Ribs nach Art des Hauses auf dem Schiefernbrett

dazu Sweet Chili Dip, Aioli, Jever Fritten und hausgemachter Krautsalat

14,90 €

Finale feiner Köstlichkeiten

Meerjungfrauenkuss

Zwei Riesenkugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube

5,90 €

Gemischter Eisbecher

Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit Sahnehaube

3,90 €

Rote Grütze a la Heimathafen

mit Double-Chocolate und Vanilleeis
und Sahnehaube

5,90 €

„Friesischer Kirscheisbecher“

Malaga-, und Amarenaeis, mit Sahnehaube und Amarenakirschen

5,90 €

„Rügener Sanddornbecher“

Vanille-, und Schokoeis, Sanddornlikör und Sahnehaube

6,90 €

Arabica-Espresso und Mini-Creme Brulee

3,90 €

Creme Brulee a la chef mit Rohrzucker gebrannt,
dazu Zwetschgenröster und Vanilleeis

6,90 €

Pflaumenbecher nach Chef's Art

Zwei Riesenkugeln Vanilleeis
mit eingelegten Pflaumen und Sahnehaube

6,90 €

Fragen Sie nach unseren Eissorten

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