

Ut`n Suppenpott & Kulinarische Kleinode

„Zippel Supp“

Hausgemachte Zwiebelsuppe
mit Käse gratiniert

5,90 €

„Steife Brise“

Fischsuppe nach Art des Hauses
dazu ofenfrisches Baguette

6,90 €

Cremige Krabbensuppe „Jever Krog“

dazu ofenfrisches Baguette

6,90 €

„Suppen-Arie“

Drei verschiedene Suppen im Mokkatässchen serviert
dazu Grissini

8,90 €

Heimatkruste

Ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Aioli

4,90 €

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 €

„Zeeg Kees“

Gebratene Ziegenkäsetaler im Speckmantel
am Salatbouquet dazu ofenfrisches Baguette

9,90 €

Salatbar

„Jever Salat“

Kleiner gemischter Salat
3,90 €

„Groente mit Fleisch“

Knackig frischer Salat der Saison mit Hausvinaigrette,
gebratene Putensteaks und Ziegenkäse im Speckmantel
dazu ofenfrisches Baguette
15,90 €

„Groente mit Fis“

Knackiger Salat der Saison mit Peperoni, Zwiebelringen und Hausvinaigrette
dazu zwei gebratene Schollendoppelfilets und Tornado Shrimps
15,90 €

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 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 Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln) und Salatbeilage
13,90 €

Lotsen – Imbiss

Zwei sauer eingelegte Bratheringe mit roten Zwiebelringen
dazu Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)
12,90 €

„Friesisches Himmelreich“

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

Kabeljau „Südseewind“

Kabeljaufilet im Speckmantel auf Schwarzwurzeln in Rahm
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 Jever Salat

*

Hamburger Pannfisch
Gebratenes Rotbarschfilet (200gr.)
mit würziger Senfsauce,
auf Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln) und Jever Salat
15,90 €

Fischpfanne „Meeresleuchten“ für Fischfreunde
Verschiedene Fischfilets der Saison
Nordseekrabben, auf Rustica Gemüse, feiner Hummerkrabbensauce
dazu Küstenkartoffeln
19,90 €

Vegetarisches & Jever´s Klassiker

Kohlrabischnitzel auf Sc. Hollandaise

dazu Tuffelstampf (Kartoffelstampf)
und Jever Salat
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
in einer süß-sauren Sauce, dazu Tuffelstampf (Kartoffelstampf)
und grüner Salat
14,90 €

Himmel und Ääd

Gebratene Blutwurst auf Tuffelstampf (Kartoffelstampf) dazu geschmorte Zwiebeln und Äpfel
14,90 €

Sauerbraten vom Pferd

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
18,90 €

„Ebbe und Flut“

Landhaus -Schweinemedaille und Kabeljaufilet gebraten
auf Schwarzwurzeln in Rahm und Küstenkartoffeln
19,90 €

Schlemmerplatten für 2 Personen

„Landratte“

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

„Klieffkiekers“

Verschiedene Fischfilets der Saison und Tornado Shrimps
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.

„Deichvogel“

Gefülltes Putensteak mit Ajvar, würzigem Edamer und Peperoni
auf pikanter Tomatensauce

dazu Küstenkartoffeln 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 Rustico Gemüse, Spiegelei und Braadkartuffels (Omas Bratkartoffeln)

18,90 €

„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 Jever Salat

16,90 €

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 Zwetschgenröster und Vanilleeis
6,90 €

Pflaumenbecher nach Chef's Art

Vanilleeis mit eingelegten Pflaumen und Sahnehaube
6,90 €

Rote Grütze a la Heimathafen

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

Fragen Sie nach unseren Eissorten
Normale Kugel 1,20 € / Riesenkugel 1,50 €