

das „kleine“
Fischrestaurant

Wussten Sie schon?

Im Jahr 1389 wurde Norderney zum ersten Mal unter dem Namen „Osternende“ urkundlich erwähnt. 1549 veränderte sich dieser Name über „Norderoog“, „Ny Norderoghe“ zu „Noder neye Oog“. Schließlich entwickelte sich daraus der heutige Name „Norderney“.

Norderney ist mit 14 km Länge, 2,5 km Breite und einer Gesamtfläche von 25 km² die zweitgrößte ostfriesische Insel. Die flächenmäßig größte Insel ist Borkum mit 30,74 km².

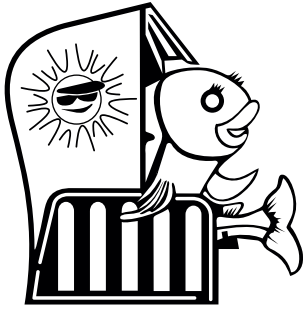
Das silberfarbene Stadtwappen zeigt das Wahrzeichen der Insel. Das im Jahre 1848 aus Holz gebaute Norderneyer Kap. Später wurde dies durch einen Steinbau ersetzt.

6.200 Einwohner leben auf der Nordseeinsel, zusätzlich ca. 30.000 Kaninchen. Diese Anzahl rührt noch aus der Vergangenheit. 1620 wurden Kaninchen als Jagdtiere ausgesetzt. Zu der Zeit war das Jagdrecht dem Landadel vorbehalten.

Der Tourismus ist der wichtigste Wirtschaftszweig. Jährlich verbringen ungefähr 30.000 Touristen ihren Urlaub auf Norderney. Pro Jahr zählt man ca. 3,2 Millionen Übernachtungen.

Genug mit den Fakten.

Nun wünschen wir Ihnen einen erholsamen und schönen Abend in unseren „vier Wänden“.



Vorspeisen & Suppen

Vorspeisen

Feine Nordseekrabben ^{a, b, h, 5}

mit Schwarzbrot und Butter

€ 12,90

Hausgemachtes Matjes Tartar ^{a, d, 2, 5}

auf Schwarzbrot

€ 10,90

Räucherlachs auf warmen Kartoffelpuffer ^{a, b, c, i}

dazu Honig-Senf-Sauce

mit kleinem Salatbouquet

€ 11,90

In Knoblauch-Olivenöl gebratene ^{a, h}

Black Tiger Shrimps mit Weißbrot

€ 12,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne ^{a, c, d}

€ 4,90

Nordische Krabbencremesuppe ^{a, b, d, h, o, 6}

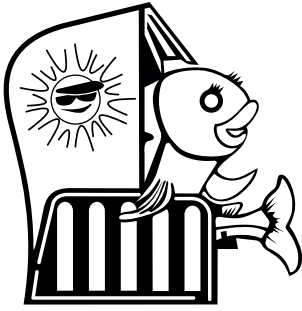
mit Portwein verfeinert

€ 5,90

Hausgemachte Fischsuppe

mit Meeresfrüchten

€ 5,90



Gesund & Munter

Folienkartoffel mit Sour Cream^b

wahlweise mit:

Krabben^{h, 5}

€ 12,90

Räucherlachs^d

€ 10,90

Heringstip^{a, c, i, j, k, o, 5, 2}

€ 9,90

Bunter Salatteller^{a, g}

wahlweise mit:

Roastbeef

€ 17,90

Curryhähnchen

€ 9,90

Scampi^h

€ 16,90

Lachsstreifen^{d, a}

€ 13,90

dazu Hausdressing oder Balsamicovinaigrette

Zartes Matjesfilet^{a, b, 1, 2, 3, 5}

mit Hausfrauensauce, Speckbohnen

und Petersilienkartoffeln

€ 10,90

Kräutermatjes

mit Zwiebelringen^{d, 3, 5}

und Bratkartoffeln

€ 9,90

Eingelegte Bratheringe^{a, d, i, 3, 5}

mit Bratkartoffeln

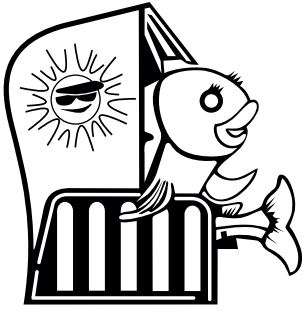
€ 9,90

„Hausgemachter Fischburger“^{a, b, c, d, 2, 5}

Gebratenes Fischfilet

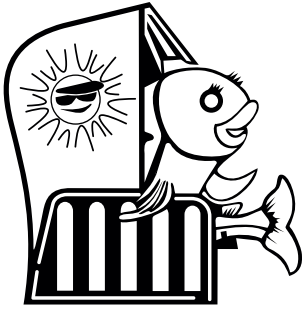
mit Salat und Remoulade

€ 10,90



Fischspezialitäten

- Seelachsfilet „Großmutter“ paniert* ^{a, b, c, k, 2, 3, 5}
mit hausgemachter Remoulade
dazu Bratkartoffeln und Salat € 14,90
- Gebratenes Seelachsfilet* ^{a, b, c, d, i, k, o}
mit Dijonsenf-Sauce
dazu Butterkartoffeln und Salat € 14,90
- Kabeljaufilet gebraten* ^{a, b, d, k, o}
mit Wildkräutersauce
dazu Salzkartoffeln und Salat € 16,90
- Gedünstetes Kabeljaufilet* ^{a, b, d, k, o}
in Apfel-Meerrettich-Sauce
mit Petersilienkartoffeln und Salat € 16,90
- Fjordlachsfilet mit Haselnusskruste* ^{a, b, d, e, f, g, h, o, k}
mit Hummersauce
auf Blattspinat
dazu halbwilder Reis € 18,90
- Steinbeißerfilet gebraten* ^{a, b, c, d, g, h, k, m}
auf Tomatenpesto-Spaghetti
dazu Oliven und Muscheln € 19,90



Fischspezialitäten

Rotbarschfilet

mit Bacon, Shrimps und Käse gratiniert ^{a, d, h, k, 3, 5}

dazu Bratkartoffeln und Salat

€ 16,90

Norderneyer Schollenfilet ^{a, d, h, 3, 5}

mit Shrimps, Krabben, Speck und Zwiebeln,

Bratkartoffeln und Salat

€ 15,90

Atlantik-Zungenfilet ^{a, b, c, d, k, 3, 5}

in Eihülle gebraten

auf Wirsing in Rahm dazu Salzkartoffeln

€ 17,90

„Schlemmerteller“ ^{a, b, d, k}

drei ausgewählte Fischfilets

mit Regenbogenkarotten und Butterkartoffeln

€ 16,90

Zander in der Folie gegart ^{a, b, d}

mit mediterranem Gemüse, Rosmarin, Thymian,

und einem Hauch Knoblauch dazu Röstitaler

€ 17,90

Kutterscholle ^{a, d, h, 3, 5}

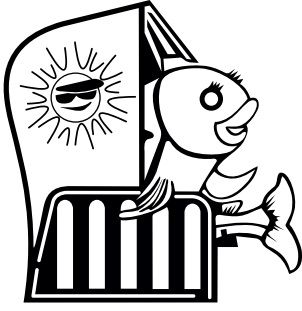
mit Speck, Zwiebeln, Shrimps dazu Salzkartoffeln und Salat

€ 16,90

Nordsee-Seezunge nach „Müllerin Art“ ^{a, b, d}

mit Nussbuttersauce dazu Petersilienkartoffeln und Salat

€ 28,90

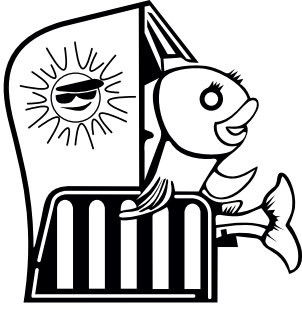


Fischspezialitäten

- Eine Saite Fjord-Lachs (ca. 1,2 kg) ^{a, b, d, f, h, i, k}
auf der Haut gebraten mit Senfsauce und Hummersauce
auf mediterranem Gemüse dazu 2 Beilagen nach Wahl* € 59,90
- Ein Kilogramm Riesengarnelen ^{a, b, h, n}
mit Knoblauch, Kräuter der Provence und Baguette
dazu eine Flasche Weißwein und eine Flasche Wasser* € 69,90
- „Edelfischplatte“ für 2 Personen ^{a, b, d, h, m, o, 5}
6 ausgewählte Fischfilets auf Hummersauce dazu Garnelen, Shrimps,
Krabben, Muscheln mit Petersilienkartoffeln und Salat* € 42,50

Vegetarisch

- „Vitalteller“ ^b
eine Ofenkartoffel mit Sour Cream dazu gemischter Salat* € 10,90
- Spaghetti ^{a, b, c, e, g}
mit mediterranem Gemüse dazu Tomatenpesto* € 10,90
- Gratinierter Blattspinat ^{a, b, e, g, o}
mit Schafskäsesauce dazu Pinienkerne und Salzkartoffeln* € 11,90



Pasta & Fleisch

Pasta

Tagliatelle ^{a, b, c, d, h, k}
mit Lachsstreifen
in Hummersauce

€ 15,90

Spaghetti ^{a, c, h}
mit Flusskrebsschwänzen
und fruchtiger Tomatensauce

€ 16,90

Bandnudeln „Norderney“ ^{a, c, h, 3, 5}
mit Krabben, Shrimps, Speck und Zwiebeln

€ 14,90

Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ ^{a, b, c, k}
mit Pommes-frites
und Salat

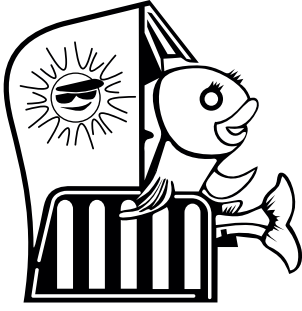
€ 12,90

Hähnchenbrust „Schweizer Art“ ^{b, k, 3, 5}
mit Käse und Tomaten überbacken
dazu Bratkartoffeln und Salat

€ 15,90

Argentinisches Rumpsteak 220 g
mit Pommes-frites
und Salat

€ 19,90



Für unsere Kleinen

„Ferkelchen“^{a, c, 3}

*zwei Kartoffelpuffer
mit Apfelmus*

€ 4,50

„Piratenschmaus“^{a, d}

*kleines Fischfilet
mit Pommes-frites*

€ 6,00

„Schweinchen Schlau“^{a, b, c, k}

*Kleines Schnitzel
mit Pommes-frites oder Bratkartoffeln^{3, 5}*

€ 6,50

Spaghetti^{a, b, d, k}

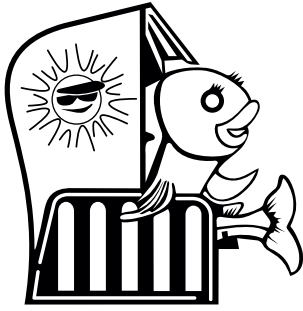
*mit Lachswürfeln
und Sahnesauce*

€ 8,00

„Räuberteller“

*Ihr bekommt einen „fast leeren“ Teller
und könnt von euren Eltern
nach Herzenslust räubern.*

€ 0,00



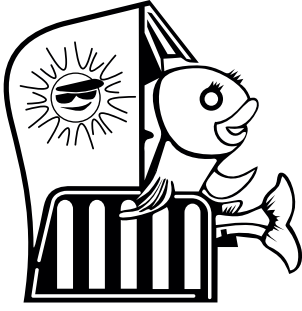
Desserts & Heißgetränke

Desserts

<i>Rote Grütze</i> ^{b, k, 6} <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 5,90
<i>Amarettini-Tiramisu</i> ^{a, b, c, k}	€ 6,90
<i>Schokoladen-Zabaione-Parfait</i> ^{a, b, c, g, j, k} <i>verfeinert mit edlem Kakao</i> <i>und karamellisierten Haselnussstücken</i>	€ 6,90

Heißgetränke

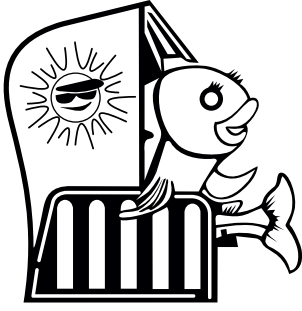
<i>Tässchen Kaffee</i> ¹	€ 2,30
<i>Espresso</i> ¹	€ 2,40
<i>Cappuccino</i> ^{1, b, k}	€ 2,60
<i>Latte Macchiato</i> ^{1, b, k}	€ 2,90
<i>Glas Tee</i>	€ 2,30



Alkoholfreie Getränke

<i>Cola oder Cola light</i> ^{1, 2, 6}	0,20 l	€ 2,10
	0,40 l	€ 4,20
<i>Sinalco Orange</i> ⁶	0,20 l	€ 2,10
	0,40 l	€ 4,20
<i>Sinalco Zitrone</i>	0,20 l	€ 2,10
	0,40 l	€ 4,20
<i>Spezi</i> ^{1, 2, 6}	0,20 l	€ 2,10
	0,20 l	€ 4,20
<i>Mineralwasser still oder mit Sprudel</i>	0,25 l	€ 2,10
	0,75 l	€ 4,90
<i>Apfelsaft oder Apfelschorle</i>	0,20 l	€ 2,10
<i>Orangensaft</i>	0,20 l	€ 2,40
<i>Bitterlemon</i> ^{3, 4}	0,20 l	€ 2,20
<i>Ginger Ale</i> ^{6, 8}	0,20 l	€ 2,20

¹ Farbstoff² Konservierungsstoff³ Koffeinhaltig⁹ Süßungsmittel



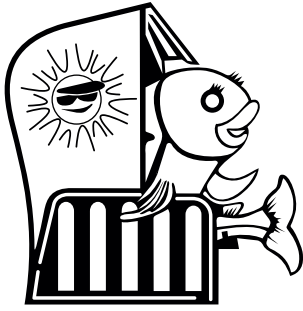
Alkoholische Getränke

Biere

<i>Krombacher Pils</i> ^a	0,20 l	€ 2,20
	0,40 l	€ 4,30
<i>Krombacher Pils alkoholfrei</i> ^a	0,33 l	€ 2,60
<i>Krombacher dunkel vom Fass</i> ^a	0,30 l	€ 3,20
<i>Krombacher Weizen hell vom Fass</i> ^a	0,50 l	€ 4,50
<i>Krombacher Weizen alkoholfrei</i> ^a	0,50 l	€ 4,50
<i>Krombacher Weizen dunkel</i> ^a	0,50 l	€ 4,50
<i>Alsterwasser</i> ^a	0,20 l	€ 2,20
	0,40 l	€ 4,30
<i>Vitamalz alkoholfrei</i> ^a	0,33 l	€ 2,60

Aperitifs

<i>Glas Prosecco</i>	0,10 l	€ 4,00
<i>Aperol Spritz</i> ^{4,6}	0,20 l	€ 5,40
<i>Martini</i> ⁿ	4 cl	€ 4,50
<i>Sherry</i> ⁿ	4 cl	€ 3,90



Offene Weine

Offene Weißweine

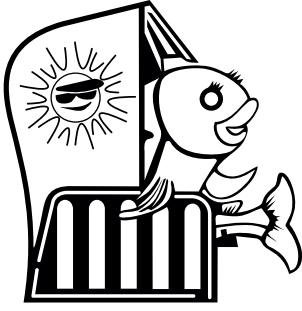
<i>Silvanerⁿ trocken</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 6,30</i>
<i>jung und dynamisch</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 14,20</i>
<i>Rieslingⁿ halbtrocken</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 6,80</i>
<i>dezente Säure, in leichter Fruchtsüße eingebunden</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 15,90</i>
<i>Grauburgunderⁿ trocken</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 6,80</i>
<i>mit Aromen von Mirabellen und reifen Birnen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 15,90</i>

Offener Roséwein

<i>Blauer Portugieserⁿ halbtrocken</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 6,30</i>
<i>mild und süffig</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 14,20</i>

Offene Rotweine

<i>Regentⁿ halbtrocken</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 6,30</i>
<i>mild, süffig</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 14,20</i>
<i>Blauer Portugieserⁿ trocken</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 6,80</i>
<i>süffig, frisch und vollmundig</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 15,90</i>



Flaschenweine

Weißwein

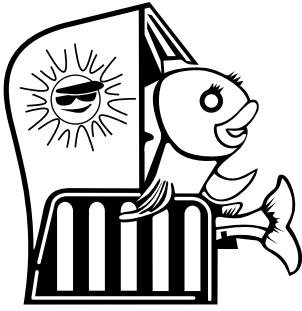
<i>Grauburgunderⁿ trocken</i> <i>mit Aromen von Mirabellen und reifen Birnen</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 24,50</i>
<i>Rieslingⁿ halbtrocken</i> <i>dezente Säure, in leichter Fruchtsüße eingebunden</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 21,90</i>

Rotwein

<i>Regentⁿ halbtrocken</i> <i>mild, süffig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 23,90</i>
<i>Blauer Portugieserⁿ trocken</i> <i>süffig, frisch und vollmundig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 26,90</i>

Blanc de Noirs

<i>Merlot 2015ⁿ</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 6,80</i>
<i>Eine weltweit bekannte Rotweinrebe, die</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 15,90</i>
<i>modern zu einem weißen Wein vinifiziert wurde.</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 24,50</i>



Spirituosen

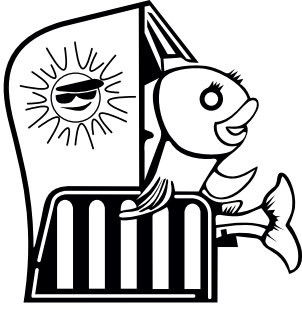
<i>Korn</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,90</i>
<i>Doornkaat</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,90</i>
<i>Wacholder</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,90</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Grappa Nonino</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Sambucca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Fernet Menta</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Küstennebel</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,20</i>

Ziegler Obstbrände

<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,80</i>
<i>Alte Zwetschge</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,80</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,80</i>
<i>Brand aus Apfel und Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,40</i>

Friesische Spezialität

<i>Friesengeist (brennend serviert)</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10 €</i>
---	-------------	---------------



Allergene & Zusatzstoffe

Allergene

- a) Gluten*
- b) Laktose*
- c) Eierzeugnisse*
- d) Fischerzeugnisse*
- e) Erdnusserzeugnisse*
- g) Schalenfrüchte*
- h) Krebstiere*
- i) Senf*
- j) Soja*
- k) Milcheiweiß und Milchprodukte*
- l) Lupine*
- m) Weichtiere*
- n) Schwefeloxid und Sulfite*
- o) Sellerie*

Zusatzstoffe

- 1) Koffein*
- 2) Süßungsmittel*
- 3) Antioxidationsmittel*
- 4) Chinin*
- 5) Konservierungsstoffe*
- 6) Farbstoff*
- 7) geschwefelt*
- 8) geschwärzt (Zuckercoleur)*
- 9) Phosphat*