



SPEISEKARTE

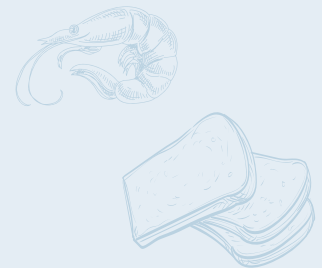


Vorspeisen

Cocktail von Nordseekrabben
mit Toast und Butter

Zartes Matjesfilet
garniert auf Graubrot

Geräucherter Wildlachs
auf Butters-toast, garniert mit Sahnemeerrettich
und Preiselbeersahne



Aus dem Suppentopf

Sieler Fischsuppe

Ostfriesisches Kartoffelsüppchen
mit Nordseekrabben

Unsere Krabbensuppe

Tomatensuppe
mit Sahnehäubchen

Hühnerbrühe
mit Einlage



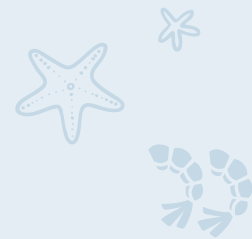


Nordseekrabbengerichte

» Krabbenbrot «
Schwarz- oder Graubrot
(½ Krabbenbrot)

Frische Krabben mit Rührei
Röstkartoffeln und gemischter Salat

Krabben in pikanter Knoblauchbutter geröstet
auf Kartoffelrösti



Vegetarische Gerichte

Gnocchi mit Spinat und Cherrytomaten
in feiner Gorgonzolasauce
und Salatteller

Großer Salatteller mit Schafskäse, Kürbiskernen
Toast und Butter

Nudelpfanne mit frischem Gartengemüse
in Kräutersauce und herzhaftem Käse überbacken

Omelett mit frischen Wiesenchampignons und Kräutern,
Salzkartoffeln und Salatteller



Vegan

Gemüsebratling auf Basmatireis,
herzhafte Tomatensauce und Erbsenpüree



Frischer Fisch aus Pfanne und Topf

Gebratenes Rotbarschfilet
mit Basmatireis, rote Beete Schaum, Nordseekrabben
und Salatteller

» Seestern «
Schollenfilet in der Eihülle gebraten, auf Kartoffelschnee
mit Krabben, Tomaten in Dillsauce
und Salatteller

Zanderfilet Schwarzwälder Art
mit aromatisierten Kirschen, Kartoffelrösti
und buntem Salat

Gebratenes Fjordlachsfilet
auf Rahmspinat mit Nudeln

Nordseescholle Finkenwerder Art
mit gerösteten Speckwürfeln, Petersilienkartoffeln,
dazu Gartensalate

Pochiertes Angeldorschfilet
aus dem Wurzelsud mit Dijonsensauce, Kleikartoffeln
und Salatteller

» Aus Salz- und Süßwasser «
Gebratenes Knurrhahnfilet und Zanderfilet,
grüne Bohnen, Meerrettichsauce und Röstkartoffeln

Gebratenes Filet vom Kabeljau Florentiner Art
auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln





Frischer Fisch aus Pfanne und Topf

» Fischvariationen aus der Pfanne «
Kabeljau, Lachs, Scholle, Rotbarsch,
dazu Knoblauchkrabben, Kräuterbutter,
Röstkartoffeln und Salat

» Des Fischer's Leibgericht «
Seezunge, Scholle und Butt aus der Butterpfanne
mit Speck, Zwiebeln und Krabben,
Salzkartoffeln und Salat

» Fischerpfanne «
gebratenes Seelachsfilet an Röstkartoffeln,
Senfsauce, Krabben und buntem Salat

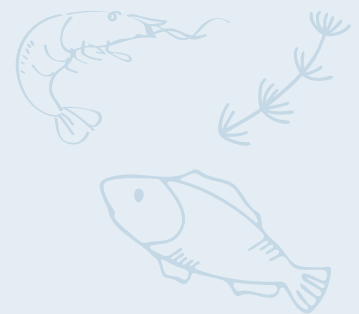
Zwischenahner Aal
gedünstet, in Dillsauce mit Dampfkartoffeln
und Gurkensalat

Seezunge Müllerinart
gebraten in Butter, dazu Petersilienkartoffeln
und Marktsalate

» Sieler Fischplatte « (ab 2 Personen)
Seezunge, Lachstranche, Schollenfilet, Krabben, Salzkartoffeln,
zerlassene Butter und Salate der Saison

– Preis pro Person –

» Hafentopf «
Diverse Edelfischfilets mit Garnelen und Muschelfleisch in Hummersauce,
Basmatireis und Salatteller





Heischgerichte

» Surf & Turf «

Rumpsteak nach Ihren Wünsche gebraten
mit Nordseekrabben in Kräuterrührei, Röstkartoffeln und buntem Salat

Duett vom Rumpsteak und Schweinefilet
an Rotweinschalotten, Gartengemüse und Röstkartoffeln

Schnitzel Wiener Art
mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust
mit Früchten in feinem Curryrahm, Basmatireis und Blattsalate

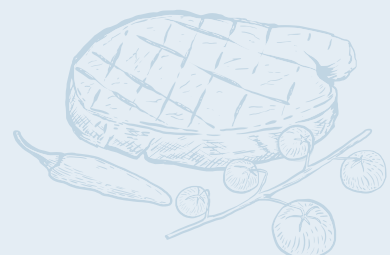
Das Beste vom Schwein nach Art der Försterin
mit frischen Champignons in Sahne mit
Kartoffelkroketten und buntem Salat

Pfefferrumpsteak
mit Grilltomaten, Prinzessbohnen und Kroketten

Rosa gebratene Lammfilets
mit Prinzessbohnen, Pfefferrahmsauce und Kartoffelrösti

Cordon bleu vom Schwein
gefüllt mit Kochschinken und Käse
dazu Buttererbsen und Röstkartoffeln

Schweizer Schnitzel
mit Tomaten und Käse überbacken, Kartoffelrösti
und buntem Salat





Regionale Spezialitäten

Matjessalat nach „Art der Fischerin“
mit Friesenschwarzbrot und Butter

Muscheln in „Suur“
süßsauer eingelegt nach Familienrezept
mit Bratkartoffeln mit Speck

Hausmachersülze mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln und Gartensalat

Matjesfilet mit Speckstippe,
grünen Bohnen und Salzkartoffeln

Ender Matjesfilet an Hausfrauensauce
mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

Großer Salatteller
mit gebratenen Edelfischen, Brot und Butter



Schwarz- oder Graubrot mit ...

Friesischer Mettwurst

Ammerländer Räucherschinken

Oldenburger Käse

