



Meeresfrüchte
Fisch erleben!

SPEISENKARTE

Herzlich Willkommen
im Restaurant Meeresfrüchte
ausschließlich Frischfisch
frische Beilagen
ohne künstliche Zusatzstoffe

Öffnungszeiten

Montag - Samstag
11:00 - 15:30 Uhr



Menüempfehlungen

Menü WEIßER HEILBUTT

Nordsee-Krabbensuppe
mit Nordsee-Krabbenfleisch
und Zitronensauerrahm

Filet vom Weißen Heilbutt auf der Haut
gebraten an tomatisierten Graupen
und geschmortem Gemüsefenchel

Bayrisch Crème von der Tonkabohne
an einem Erdbeer-Minz-Salat
und Schokoladensauce

2-Gang-Menü 28,90 €
3-Gang-Menü 32,90 €

Menü ROTBARSCH

Klare Fischsuppe
mit Gemüsestreifen und einer Einlage von Nordseefischen

Rotbarschfilet auf der Haut
gebraten an Mairübenpüree
und sautierten Kräuterchampignons

Blaubeer-Panna Cotta
an einem Zartbitterschaum
und schwarz-weißem Schokoladengitter

2-Gang-Menü 22,90 €
3-Gang-Menü 26,90 €

SUPPEN

Nordsee-Krabbensuppe

mit Nordsee-Krabbenfleisch und Zitronensauerrahm

6,90 €

Klare Fischsuppe

mit Gemüse und einer Einlage von Nordseefischen

5,90 €

VORSPEISEN

3 Felsenaustern

natur mit Zitrone **oder** mit Heidelbeer-Essig

9,90 €

Nordsee-Krabbenfleisch aus Spieka-Neufeld

mit Schwarzbrot und Butter

24,90 €

Frühlingsсалate

mit Heidelbeer-Vinaigrette und Croutons

5,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen oder Jakobsmuscheln

an einem pikanten Linsencurry und fruchtiger Tomaten-Salsa

Rotgarnelen 9,90 €

Jakobsmuscheln 12,90 €

VEGETARISCH

Radieschen-Risotto

mit sautierten Strandastern und fruchtiger Tomaten-Salsa

9,90 €

Handgemachte Walznudeln

in Spinat-Rahmsauce und gerösteten Pinienkernen

10,90 €

HAUPTGERICHTE

Seehechtfilet auf der Haut

gebraten oder gedämpft
auf handgemachten Walznudeln in Spinat-Rahmsauce
mit gerösteten Pinienkernen

17,90 €

Rotbarschfilet auf der Haut

gebraten an Mairübenpüree und sautierten Kräuterchampignons

17,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen oder Jakobsmuscheln

an einem pikanten Linsencurry und fruchtiger Tomaten-Salsa

Rotgarnelen 20,90 €

Jakobsmuscheln 24,90 €

Steinbeißerfilet

gebraten an Radieschen-Risotto mit Thymian
und sautierten Strandastern

18,90 €

Filet vom Weißen Heilbutt auf der Haut

gebraten an tomatisierten Graupen und geschmortem Gemüsefenchel

23,90 €

Seelachsfilet

gebraten auf Kohlrabi in Rahm und schwarzem Vollkornreis

14,90 €

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen jede verfügbare Fischart zu.

Wählen Sie am Frischfischtresen Ihren Favoriten aus!

**Bei Fragen zu möglichen Allergenen in unseren Speisen
informieren wir Sie gerne!**

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN

Bayrisch Crème von der Tonkabohne

an einem Erdbeer-Minz-Salat und Schokoladensauce

5,90 €

Blaubeer-Panna Cotta

an einem Zartbitterschaum
und schwarz-weißem Schokoladengitter

5,90 €

***Darf es dazu eine Kaffeespezialität
aus handgerösteten Bohnen
oder ein Digestif sein ?***

***Heißgetränke und Spirituosen
finden Sie in der Getränkekarte!***

DIE MITTAGSKLASSIKER

Fischteller „Nordsee“

Seelachs-, Rotbarsch- und Seehechtfilet

16,90 €

Backfisch vom Seelachs

in knuspriger Panade mit Remouladensauce

12,90 €

2 Fischfrikadellen

gebraten mit Kräuterschmand

12,90 €

Plattfische

im Ganzen gebraten

Scholle

14,90 €

Rotzunge

19,90 €

Seezunge

24,90 €

Die Gerichte wahlweise mit
Pommes frites, Salzkartoffeln, sautierten Rosmarinkartoffeln
oder Mayonnaisen-Kartoffelsalat

Doppelmatjesfilet

nach „Hausfrauen-Art“ mit Salzkartoffeln

10,90 €

Alle unsere Speisen sind hausgemacht und enthalten keine künstlichen Zusatzstoffe. Außerdem verwenden wir (fast) ausschließlich frische Zutaten - vom Fisch bis zum Gemüse!

OFENKARTOFFELN

Ofenkartoffel mit Salatbeilage

mit Kräuterquark

8,90 €

mit Matjes-Sahnetopf

11,90 €

mit Matjes in Honig-Senf-Sauce

11,90 €

mit Graved Lachs

15,90 €

mit Garnelen in Mango-Curry-Sauce

16,90 €

mit Nordsee-Krabbenfleisch

24,90 €

GROßE SALATE

Knackiger, gemischter Salat mit Heidelbeer-Vinaigrette und pikanten Croutons

mit auf der Haut gebratenem Rotbarschfilet

17,90 €

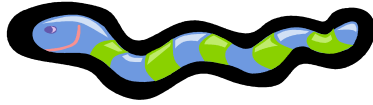
mit gebratenen Rotgarnelen aus Wildfang

18,90 €

mit gebratenem Steinbeißerfilet

19,90 €

KINDERGERICHTE



„Wattwurm“

Seelachsfilet knusprig gebacken mit bunten Möhren
und Pommes Frites

6,90 €



„Krake“

Rotbarschfilet mit bunten Möhren und Kartoffelpüree

6,90 €

„Pasta“

Seehechtfilet auf handgemachten Walznudeln in
fruchtiger Tomaten-Basilikum-Sauce und geraspeltem Parmesan

6,90 €



„Piranteller“

Nimm Dir das Beste von den Tellern Deiner (Groß-)Eltern!

0,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

			0,33 l	3,50 €
1,3,4,5	1,4,8	1,4,6,7,8		
				
	1,4,5,8	4		

Schweppes

Bitter Lemon ^{3,4,5,9} / Ginger Ale ^{4,9} / Tonic Water ^{4,9}	0,2 l	3,30 €
--	-------	--------

ViO BiO Limo

Limette-Gurke ^{3,4,5}	0,33 l	3,90 €
--------------------------------	--------	--------

ViO Schorle

Rhabarber / Schwarze Johannisbeere	0,33 l	3,90 €
------------------------------------	--------	--------

Vilsa Gourmet

Mineralwasser medium / naturell	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,90 €
Apfelschorle	0,25 l	2,90 €

Niehoffs Vaihinger

Apfelsaft ³	0,2 l	2,90 €
Orangensaft	0,2 l	3,30 €

Flensburger Brauerei

Malzbier ^{6, 10} / alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
---	--------	--------

**Alle Getränke werden wegen des besseren Geschmacks
in der Flasche serviert!**

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Säuerungsmittel 5) Stabilisatoren
6) Süßstoffe 7) enthält Phenylalaninquelle 8) koffeinhaltig 9) chininhaltig 10) diabetikergeeignet

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Flensburger Brauerei

Pilsener	0,33 l	3,50 €
Radler		
Dunkel		
Weizen		
Pilsener alkoholfrei		

Erdinger

Kristall	0,5l	4,90 €
Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,90 €

Spirituosen

Fürst Bismarck Doppelkorn	2 cl	1,90 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	2,60 €
La Mia Grappa Valpolicella	2 cl	2,30 €
Williams Christ Birnenbrand von Schladerer	2 cl	2,90 €
Neuwerker Aquavit von Ulex	2 cl	3,10 €
Matjestrophen (Kräuterschnaps) von Ulex	2 cl	2,50 €
Grog (Rum, Zucker und Wasser)	2 cl	2,00 €

Aperitife

Jahgangssekt, trocken	0,1l	4,00 €
Marcus Stein, Rheinhessen	0,75l	26,90 €
Sekt mit Aperol	0,1l	3,30 €
Aperol Spritz	0,2l	4,50 €

WEINKARTE

Offene Weine

Weißweine

	0,1l	0,2l	0,5l
Müller-Thurgau, Kabinett, halbtrocken Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden <i>frisch, spritzig, elegante harmonische Säure</i>	3,20 €	5,90 €	14,00 €
Riesling, QbA, trocken Weingut , Stoffel, Mosel <i>säurebetont, herzhaft, kraftvoll</i>	3,80 €	6,90 €	16,40 €
Weißer Burgunder, QbA, trocken G. Schlinck, Nahe <i>mild, leicht erdig, schmelzig weich</i>	2,50 €	4,50 €	10,70 €
Grauer Burgunder, Kabinett, trocken Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden <i>rassige Säure, Duft nach Holunderblüten</i>	3,60 €	6,50 €	15,50 €
Sauvignon Blanc, trocken Slowine, Südafrika <i>mineralisch, frisch, fruchtig</i> <i>10 Cent je Flasche für den Schildkrötenschutz</i>	3,20 €	5,90 €	13,30 €

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst, Kabinett Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden <i>leichte Säure , fruchtig</i>	3,80 €	6,90 €	16,40 €
--	--------	--------	---------

Rotweine

Spätburgunder, trocken G. Schlinck, Nahe <i>abgerundeter Geschmack, Hauch von Tannin</i>	3,20 €	5,90 €	13,30 €
Portugieser, QbA, halbtrocken Ingelheimer Kaiserpfalz, Rheinhessen <i>schlicht, feinfruchtig, leicht</i>	2,20 €	3,90 €	9,30 €

WEINKARTE

Flaschenweine

Weißweine

0,75l

Müller-Thurgau, Kabinett, halbtrocken 19,90 €

Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden
frisch, spritzig, elegante harmonische Säure

Weißer Burgunder, trocken 15,20 €

G. Schlinck, Nahe
mild, leicht erdig, schmelzig weich

Grauer Burgunder, Kabinett, trocken 21,90 €

Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden
rassige Säure, Duft nach Holunderblüte

Riesling, trocken 23,30 €

Weingut , Stoffel, Mosel
säurebetont, herzhaft, kraftvoll

Sauvignon Blanc, trocken 19,90 €

Slowine, Südafrika
mineralisch, frisch, fruchtig
10 Cent je Flasche für den Schildkrötenschutz

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst 23,30 €

Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden
leichte Säure , fruchtig

Rotweine

Portugieser, halbtrocken 13,20 €

Ingelheimer Kaiserpfalz, Rheinhessen
schlicht, feinfruchtig, leicht

Spätburgunder, trocken 19,90 €

G. Schlinck, Nahe
abgerundeter Geschmack, Hauch von Tannin

Champagner

0,375l

Veuve Clicquot brut 39,90 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee

Tasse Kaffee	1,50 €
Becher Kaffee	2,50 €

Kakao (Echte belgische Schokolade)

Becher choc-o-lait	3,90 €
Becher choc-o-lait weiß	3,90 €

Der Kakao wird mit Milch zubereitet!

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Unsere Kaffeebohnen (**100% Arabica**) werden von der Kaffee-manufaktur Moser in Wien, extra auf das Cuxhavener Wasser abgestimmt, **schonend und lang** von Hand geröstet.

Caffe americano	1,90 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,00 €
Cappuccino	2,20 €
Milchkaffee	2,70 €
Latte Macchiato	3,20 €

Tee4you spezialitäten

Ausgewählte Tee-Qualitäten im Luxury Tea Bag
in köstlichen Geschmacksvariationen

Becher Tee 0,35l

2,40 €

- **Gunpowder Mint**
Die erfrischende und intensive Note der Spearmintze macht diesen mit dem Great Taste Award ausgezeichneten grünen Tee zu einem kühlenden Geschmackserlebnis.
- **Darjeeling First Flush**
Dieser edle Darjeeling ist die erste Jahrespflückung aus den kleinen Teegärten am Südhang des Himalaya mit fein-blumigem Geschmack.
- **Green Tea**
Diese Grüntee-Ernte mit leicht kugelige Blattstruktur aus dem chinesischen Distrikt Anhui ist wegen seines frisch-herben Geschmacks äußerst beliebt.
- **Earl Grey**
Aromatischer Blend aus feinstem Darjeeling, abgerundet mit fruchtiger Bergamotte und faszinierenden Kornblumenblüten.
- **English Breakfast**
Köstlicher (Frühstücks-)Tee aus herb-würzigen Ceylonern und lieblich-aromatischen Sumatra-Gartentees.
- **Passion**
Ein zauberhaftes Arrangement mit einer geheimnisvollen Note aus leichtem Grüntee mit aromatischen Früchten und duftenden Blütenblättern.
- **White Peach**
Eine echte Kostbarkeit für den Gaumen: Weißer Tee voller jugendlicher Leichtigkeit mit einem Hauch von reifen Pfirsichen.
- **Herbs & Honey**
Eine außergewöhnliche Komposition aus Kamille, Früchten, Honig, Kräutern- und Blütenblättern mit feiner Süße und mild-fruchtigem Aroma.
- **Peppermint**
Eine faszinierende Mischung aus dem frischen Geschmack der Pfefferminze und dem weichen Aroma der milden Süßholzwurzel.
- **Rooibos Vanilla**
Köstlicher Rooibos aus der südafrikanischen Cederberg-Region mit cremiger Vanillenote. Sehr bekömmlich, da **kein Koffein enthalten**.
- **Summerfruits**
Ein herrliches Fruchterlebnis mit Sommerfrische: Saftige Apfel- und Beerenstückchen in Harmonie mit Hibiskus und Süßholzwurzel.