

A stylized red fish logo with white outlines, positioned at the top of the page.

Meeresfrüchte

Fisch erleben!

SPEISENKARTE

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

Öffnungszeiten

Montag - Samstag

11:30 - 14:30 Uhr



Slow Food®
Deutschland e.V.

Menüempfehlungen

Menü WEIßER HEILBUTT

Nordsee-Krabbensuppe

mit Nordsee-Krabbenfleisch und Zitronensauerrahm

Filet vom Weißen Heilbutt auf der Haut

gebraten an einem Risotto von dreierlei Zwiebeln, Wirsingchips
und Rote-Bete-Chutney

Crème Brûlée von der Vanille

mit Apfel-Birnen-Kompott und Tonkabohne

2-Gang-Menü 27,90 €

3-Gang-Menü 31,90 €

Menü SEEHECHT

Klare Fischsuppe

mit Gemüse und einer Einlage von Nordseefischen

Seehechtfilet auf der Haut

gebraten oder gedämpft

auf handgemachten Walznudeln in Rahmsauce vom Butternusskürbis
und karamellisierten Mandelsplittern

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

an einem Haselnusschaum und Schokoladengitter

2-Gang-Menü 21,90 €

3-Gang-Menü 25,90 €

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 Holunder-Essig

9,90 €

Nordsee-Krabbenfleisch aus Spieka-Neufeld

mit Schwarzbrot und Butter

24,90 €

Herbstsalate

mit Apfel-Holunder-Vinaigrette und Croutons

5,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen oder Jakobsmuscheln

gebraten an einem Apfel-Rotkohlsalat mit einem Hauch von Zimt
und kleinen Kartoffelröstis

Rotgarnelen 9,90 €

Jakobsmuscheln 12,90 €

VEGETARISCH

Knackiger Apfel-Rotkohlsalat

mit einem Hauch von Zimt und kleinen Kartoffelröstis

9,90 €

HAUPTGERICHTE

Rotbarschfilet auf der Haut

gebraten an Kräuter-Kartoffelschnee
und einem Ragout von Karotten und Petersilienwurzeln

16,90 €

Seehechtfilet auf der Haut

gebraten oder gedämpft
auf handgemachten Walznudeln in Rahmsauce vom Butternusskürbis
und karamellisierten Mandelsplittern

16,90 €

Seelachsfilet oder Kabeljaufilet auf der Haut

gebraten an cremigem Kartoffel-Pastinakenpüree, knusprigen
Schwarzwurzelchips und Dijon-Senfsauce

Seelachsfilet 14,90 €

Kabeljaufilet 18,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen oder Jakobsmuscheln

gebraten an einem Apfel-Rotkohlsalat mit einem Hauch von Zimt
und kleinen Kartoffelröstis

Rotgarnelen 18,90 €

Jakobsmuscheln 23,90 €

Filet vom Weißen Heilbutt auf der Haut

gebraten an einem Risotto von dreierlei Zwiebeln, Wirsingchips
und Rote-Bete-Chutney

22,90 €

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

Crème Brûlée von der Vanille
mit Apfel-Birnen-Kompott und Tonkabohne

5,90 €

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
an Haselnussschaum und einem 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

15,90 €

Backfisch vom Seelachs

in knuspriger Panade mit Remouladensauce

11,90 €

2 Fischfrikadellen

gebraten mit Kräuterschmand

9,90 €

Scholle oder Limandes

im Ganzen gebraten

Scholle 14,90 €

Limandes 19,90 €

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

Miesmuscheln „Rheinische Art“

mit zweierlei Dips und Baguette

13,90 €

Doppelmatjesfilet

nach „Hausfrauen-Art“ mit Salzkartoffeln

10,90 €

Ofenkartoffel

mit Kräuterquark und kleinem Salat

8,90 €

mit Graved Lachs

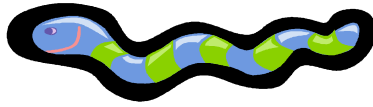
15,90 €

mit Nordsee-Krabbenfleisch

24,90 €

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

KINDERGERICHTE



„Wattwurm“

Seelachsfilet knusprig gebacken mit Gemüse und Pommes Frites

5,90 €



„Krake“

Rotbarschfilet mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

5,90 €

„Pasta“

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

5,90 €



„Piranteller“

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

0,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

 1,3,4,5	 1,4,8	 1,4,6,7,8	0,33 l	2,90 €
	 1,4,5,8			4

Schweppes

Bitter Lemon ^{3,4,5,9} / Ginger Ale ^{4,9} / Tonic Water ^{4,9} 0,2 l 2,80 €

ViO BiO Limo

Limette-Gurke ^{3,4,5} 0,33 l 3,50 €

ViO Schorle

Rhabarber / Schwarze Johannisbeere 0,33 l 3,50 €

Vilsa Gourmet

Mineralwasser medium / naturell 0,25 l 2,00 €

0,75 l 5,40 €

Apfelschorle 0,25 l 2,70 €

Niehoffs Vaihinger

Apfelsaft ³ 0,2 l 2,30 €

Orangensaft 0,2 l 2,90 €

Flensburger Brauerei

Malzbier ¹⁰ / alkoholfrei 0,33 l 3,00 €

**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	3,00 €
Gold		
Radler		
Dunkel		
Weizen		
alkoholfrei		

Erdinger

Kristall	0,5l	4,50 €
Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,50 €

Spirituosen

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

Aperitife

Jahrgangssekt, 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 €
Sherry, Tio Pepe, trocken	5 cl	3,90 €

WEINKARTE

Offene Weine

Weißweine

	0,1l	0,2l	0,5l
Müller-Thurgau, Kabinett, halbtrocken Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden <i>frisch, spritzig, elegante harmonische Säure</i>	2,90 €	5,20 €	11,70 €
Riesling, trocken Weingut , Stoffel, Mosel <i>säurebetont, herzhaft, kraftvoll</i>	3,80 €	6,90 €	15,60 €
Weißer Burgunder, trocken G. Schlink, Nahe <i>mild, leicht erdig, schmelzig weich</i>	2,50 €	4,50 €	10,20 €
Grauer Burgunder, Kabinett,trocken Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden <i>rassige Säure, Duft nach Holunderblüten</i>	3,60 €	6,50 €	14,60 €
Sauvignon Blanc, trocken Slowine, Südafrika <i>mineralisch, frisch, fruchtig</i> <i>10 Cent je Flasche für den Schildkrötenschutz</i>	3,00 €	5,60 €	13,30 €

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden <i>leichte Säure , fruchtig</i>	4,40 €	7,90 €	17,80 €
--	--------	--------	---------

Rotweine

Spätburgunder, trocken G. Schlink, Nahe <i>abgerundeter Geschmack, Hauch von Tannin</i>	3,30 €	5,90 €	13,30 €
Portugieser, halbtrocken Joseph Drathen, Rheinhessen <i>schlicht, feinfruchtig, leicht</i>	2,20 €	3,90 €	8,80 €

WEINKARTE

Flaschenweine

Weißweine

0,75l

Weißer Burgunder, trocken 14,90 €

G. Schlink, Nahe

mild, leicht erdig, schmelzig weich

Grauer Burgunder, Kabinett, trocken 21,90 €

Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden

rassige Säure, Duft nach Holunderblüte

Riesling, trocken 22,90 €

Weingut , Stoffel, Mosel

säurebetont, herzhaft, kraftvoll

Sauvignon Blanc, trocken 17,70 €

Slowine, Südafrika

mineralisch, frisch, fruchtig

10 Cent je Flasche für den Schildkrötenschutz

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst 26,90 €

Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden

leichte Säure , fruchtig

Rotweine

Portugieser, halbtrocken 12,90 €

Joseph Drathen, Rheinhessen

schlicht, feinfruchtig, leicht

Spätburgunder, trocken 19,90 €

G. Schlink, 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

Becher choc-o-lait (Echte belgische Schokolade)	3,90 €
---	--------

Der Kakao wird mit Milch zubereitet!

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Unsere Kaffeebohnen (**100% Arabica**) werden von der
Kaffeemanufaktur 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 €
Milchkaffee, aromatisiert (Karamell, Schokolade oder Vanille)	3,00 €
Latte Macchiato	3,20 €
Latte Macchiato, aromatisiert (Karamell, Schokolade oder Vanille)	3,50 €

Tee4you spezialitäten

Ausgewählte Tee-Qualitäten im Luxury Tea Bag
in köstlichen Geschmacksvariationen

Becher Tee 0,35l

2,20 €

- **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 kugeliger 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 Frühstückstee aus herb-würzigen Ceylonerten 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 Vanillernote. Sehr bekömmlich, da **kein Koffein enthalten**.
- **Summerfruits**
Ein herrliches Früchterlebnis mit Sommerfrische: Saftige Apfel- und Beerenstückchen in Harmonie mit Hibiskus und Süßholzwurzel.

