



Meeresfrüchte
Fisch erleben!

SPEISENKARTE

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

Öffnungszeiten

Montag - Samstag
11:00 - 15:30 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 Kürbis-Curry und rotem Vollkornreis

Crème Brûlée von der Vanille

mit Apfel-Pistazien-Kompott

2-Gang-Menü 27,90 €

3-Gang-Menü 31,90 €

Menü ROTBARSCH

Klare Fischsuppe

mit Gemüse und einer Einlage von Nordseefischen

Rotbarschfilet auf der Haut

gebraten auf Birnen, Bohnen und Speck, dazu Salzkartoffeln

Vanille-Mohn-Parfait

mit Blaubeercreme und dunklem Schokoladenschaum

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 €

Cremesuppe von der Miesmuschel

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 Linsensalat mit Rote Bete

auf glacierten Romanablättern

Rotgarnelen 9,90 €

Jakobsmuscheln 12,90 €

VEGETARISCH

Cremiges Gemüse-Couscous

an mariniertem Feldsalat und Parmesan

9,90 €

HAUPTGERICHTE

Seeteufelbäckchen

gebraten mit einem Gemüse-Couscous an Feldsalatbouquet

19,90 €

Rotbarschfilet auf der Haut

gebraten auf Birnen, Bohnen und Speck, dazu Salzkartoffeln

16,90 €

Seehechtfilet auf der Haut

gebraten oder gedämpft
auf handgemachten Walznudeln in Spinatrahmsauce
und frischem Parmesan

16,90 €

Seelachsfilet

gebraten an geschmortem Rosenkohl, Meerrettichrahmsauce
und Petersilienkartoffeln

14,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen oder Jakobsmuscheln

gebraten an einem Linsen-Salat mit Rote Bete
auf glacierten Romanablättern

Rotgarnelen 18,90 €

Jakobsmuscheln 23,90 €

Filet vom Weißen Heilbutt auf der Haut

gebraten an einem Kürbis-Curry und rotem Vollkornreis

22,90 €

Miesmuschelrisotto

an sautierten Austernpilzen mit Kräutern

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

Crème Brûlée von der Vanille

mit Apfel-Pistazien-Kompott

5,90 €

Vanille-Mohn-Parfait

mit Blaubeercreme und dunklem Schokoladenschaum

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

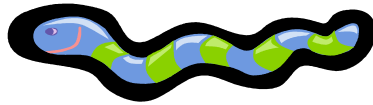
15,90 €

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

			0,33 l	2,90 €
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	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 €
Matjestrophen (Kräuterschnaps) von Ulex	2 cl	2,00 €

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
2015 Müller-Thurgau, Kabinett, halbtrocken Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden <i>frisch, spritzig, elegante harmonische Säure</i>	2,90 €	5,20 €	11,70 €
2014 Sauvignon Blanc, trocken Westhofener Steingrube Weingut Bergkloster, Rheinhessen <i>frisch, aromatisch, energisch, bekömmlich</i>	3,80 €	6,90 €	15,60 €
2016 Riesling, trocken Weingut , Stoffel, Mosel <i>säurebetont, herzhaft, kraftvoll</i>	3,80 €	6,90 €	15,60 €
2016 Weißer Burgunder, trocken G. Schlink, Nahe <i>mild, leicht erdig, schmelzig weich</i>	2,50 €	4,50 €	10,20 €
2016 Grauer Burgunder, Kabinett, trocken Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden <i>rassige Säure, Duft nach Holunderblüten</i>	3,60 €	6,50 €	14,60 €
2016 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

2016 Spätburgunder Weißherbst Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden <i>leichte Säure , fruchtig</i>	4,40 €	7,90 €	17,80 €
---	--------	--------	---------

Rotweine

2016 Spätburgunder, trocken G. Schlink, Nahe <i>abgerundeter Geschmack, Hauch von Tannin</i>	3,30 €	5,90 €	13,30 €
2016 Portugieser, halbtrocken Joseph Drathen, Rheinhessen <i>schlicht, feinfruchtig, leicht</i>	2,20 €	3,90 €	8,80 €

WEINKARTE

Flaschenweine

Weißweine

0,75l

2014 Sauvignon Blanc, trocken
Westhofener Steingrube
Weingut Bergkloster, Rheinhessen
frisch, aromatisch, energisch, bekömmlich



22,90 €

2016 Weißer Burgunder, trocken
G. Schlink, Nahe
mild, leicht erdig, schmelzig weich

14,90 €

2016 Grauer Burgunder, Kabinett, trocken
Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden
rassige Säure, Duft nach Holunderblüte

21,90 €

2016 Riesling, trocken
Weingut , Stoffel, Mosel
säurebetont, herzhaft, kraftvoll

22,90 €

2016 Sauvignon Blanc, trocken
Slowine, Südafrika
mineralisch, frisch, fruchtig
10 Cent je Flasche für den Schildkrötenschutz

17,70 €

Roséwein

2016 Spätburgunder Weißherbst
Winzergenossenschaft Bötzingen, Baden
leichte Säure , fruchtig

26,90 €

Rotweine

2016 Portugieser, halbtrocken
Joseph Drathen, Rheinhessen
schlicht, feinfruchtig, leicht

12,90 €

2016 Spätburgunder, trocken
G. Schlink, Nahe
abgerundeter Geschmack, Hauch von Tannin

19,90 €

Champagner

0,375l

Veuve Clicquot brut

39,90 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee

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

Kakao

Becher Heiße Schokolade	2,80 €
Becher choc-o-lait (Echte belgische Schokolade)	3,90 €

Der Kakao wird mit Milch zubereitet!

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

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.

