



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 ROTZUNGE

Nordsee-Krabbensuppe

mit Nordsee-Krabbenfleisch und Zitronensauerrahm

Gedünstetes, mit Blattspinat gefülltes Rotzungenfilet

auf einer leichten Meerrettichsauce und Sesamkartoffeln

Crème Brûlée von der Vanille

mit Apfelschnee und einem Hauch Kardamom

2-Gang-Menü 25,90 €

3-Gang-Menü 29,90 €

Menü SEEHECHT

Klare Fischsuppe

mit Gemüse und einer Einlage von Nordseefischen

Seehechtfilet auf der Haut

gebraten oder gedämpft

auf handgemachten Walznudeln in einer Creme von Roter Bete und Thymian mit einen Tupfen Chili-Sauerrahm

Weißer Mousse au Chocolat

mit karamellisierten Birnen und Mandelkrokant

2-Gang-Menü 24,90 €

3-Gang-Menü 28,90 €

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 auf Kürbispüree, Speckchips und getrüffeltem Feldsalat

Rotgarnelen 9,90 €

Jakobsmuscheln 12,90 €

VEGETARISCH

Knusprige Gemüseröstis

mit pikantem Chili-Sauerrahm und getrüffeltem Feldsalat

10,90 €

Handgemachte Walznudeln

in einer Rote-Bete-Creme und Thymian mit gerösteten Cashewkernen

10,90 €

HAUPTGERICHTE

Gedünstetes, mit Blattspinat gefülltes Rotzungenfilet

auf einer leichten Meerrettichsauce und Sesamkartoffeln

19,90 €

Seehechtfilet auf der Haut

gebraten oder gedämpft

auf handgemachten Walznudeln in einer Creme von Roter Bete und Thymian mit einen Tupfen Chili-Sauerrahm

18,90 €

Seelachsfilet oder Seeteufelbäckchen

gebraten an einem Duett von Steckrüben- und Karottenpüree mit hausgemachten Röstzwiebelringen

Seelachsfilet 14,90 €

Seeteufelbäckchen 18,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen oder Jakobsmuscheln

gebraten auf Kürbispüree, Speckchips und getrüffeltem Feldsalat

Rotgarnelen 19,90 €

Jakobsmuscheln 24,90 €

Skreifilet auf der Haut

gebraten an Schwarzwurzeln und Roter Bete in Rahm und schwarzem Vollkornreis

24,90 €

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 Apfelschnee und einem Hauch Kardamom

6,90 €

Weißer Mousse au Chocolat
mit karamellisierten Birnenspalten und Mandelkrokant

6,90 €

***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

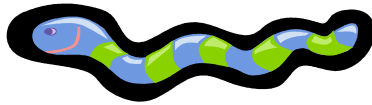
15,90 €

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 ^{6,10} / 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 €
Matjestrofen (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 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 Frühstückstee aus herb-würzigen Ceylonernten 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.

