



Meeresfrüchte
Fisch erleben!

SPEISENKARTE

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

Öffnungszeiten

Montag - Samstag
11:30 - 14:30 Uhr



Menüempfehlungen

Menü WEIßER HEILBUTT

Nordsee-Krabbensuppe

mit Nordsee-Krabbenfleisch und Zitronensauerrahm

Filet vom Weißen Heilbutt auf der Haut

gebraten an einem frischen Zitronen-Linsen-Couscous
und karamellisierten Fingermöhren

Grießflammerie von der Vanille

an einem warmen Apfel-Rhabarber-Kompott

2-Gang-Menü 29,90 €

3-Gang-Menü 34,90 €

Menü SEEHECHT

Klare Fischsuppe

mit Gemüse und einer Einlage von Nordseefischen

Seehechtfilet auf der Haut

gebraten oder gedämpft

auf handgemachten Walznudeln in gerahmtem Mangold
und pikanten Croutons

Mousse au Caramel

unter einer Haube von leichter Joghurt-Birnen-Crème

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 Holunder-Essig

9,90 €

Nordsee-Krabbenfleisch aus Spieka-Neufeld

mit Schwarzbrot und Butter

24,90 €

Frühlingsсалate

mit Apfel-Holunder-Vinaigrette und Croutons

5,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen oder Jakobsmuscheln

an einem geschmorten Chicorée

und roh mariniertem Gurken-Paprika-Salat mit Sauerrahm

Rotgarnelen 9,90 €

Jakobsmuscheln 12,90 €

VEGETARISCH

Sahniges Zitronen-Linsen-Couscous

an glacierten Fingermöhren und geschmortem Chicorée

9,90 €

Handgemachte Walznudeln

in gerahmtem Mangold mit pikanten Croutons

10,90 €

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet auf der Haut

gebraten an einem Petersilienwurzel-Risotto,
Reduktion von Roter Bete und gebackenem Rucola

23,90 €

Seehechtfilet auf der Haut

gebraten oder gedämpft
auf handgemachten Walznudeln in gerahmtem Mangold
mit pikanten Croutons

17,90 €

Seelachsfilet oder Rotbarschfilet auf der Haut

gebraten an einer Karotten-Kartoffel-Mousseline
und gebackenen, panierten Lauchzwiebeln

Seelachsfilet 14,90 €

Rotbarschfilet 15,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen oder Jakobsmuscheln

an einem geschmorten Chicorée
und roh mariniertem Gurken-Paprika-Salat mit Sauerrahm

Rotgarnelen 20,90 €

Jakobsmuscheln 24,90 €

Steinbeißerfilet

gebraten an sautiertem Blattspinat, rotem Vollkornreis
und einer leichten Senf-Dillrahmsauce

19,90 €

Filet vom Weißen Heilbutt auf der Haut

gebraten an einem frischen Zitronen-Linsen-Couscous
und karamellisierten Fingermöhren

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

Grießflammerie von der Vanille
an einem warmen Apfel-Rhabarber-Kompott
6,90 €

Mousse au Caramel
unter einer Haube von leichter Joghurt-Birnen-Crème
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

11,90 €

2 Fischfrikadellen

gebraten mit Kräuterschmand

12,90 €

Scholle oder Rotzunge oder Seezunge

im Ganzen gebraten

Scholle 14,90 €

Rotzunge 19,90 €

Seezunge 24,90 €

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 €

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 €

GROBE SALATE

Knackiger, gemischter Salat mit Apfel-Holunder-Vinaigrette und pikanten Croutons

mit schwarzen Oliven, Pepperonis und Fetakäse

12,90 €

mit auf der Haut gebratenem Rotbarschfilet

17,90 €

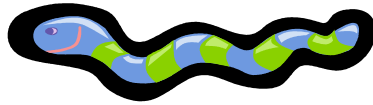
mit gebratenen Rotgarnelen aus Wildfang

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		
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 €
Matjestropfen (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
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 €
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 kugeligem 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.