

Vorspeisen und kleine Gerichte

Vorspeisen

Kleikartoffeln in Meersalzwasser gegart & Aioli	7,50 €
Carpaccio mit Olivenöl, Limone & Parmesan verfeinert	14,90 €
Gegrillte Wildfang-Rotgarnelen mit Aioli & Baguette	13,90 €
Freches Miesmuschelpfännchen pikant verfeinert mit frischem Chili, Speck, Knoblauch, Zwiebeln & Kräutern, dazu reichen wir Baguette	12,90 €
Rote Beete – Lachs Carpaccio auf Zuckerschoten-Tomatensalat verfeinert mit Zitronen-Olivenöl dazu reichen wir Baguette	15,90 €

Suppen

Kürbiscreme serviert mit gerösteten Kürbiskernen & Sahne	8,50 €
..mit gegrilltem Bacon 9,90 €, ...mit gegrillter Riesengarnele 11,50 €	
Feine Nordseekrabbensuppe & frisches Baguette	12,90 €

Hauptspeisen

Vegetarische Gerichte

Vegetarischer Teller in Butter und Frühlingszwiebeln geschwenkte Drillingsspalten, karamellierter grüner Spargel, Zuckerschoten, Rettich & Möhren serviert mit Buttersauce & saisonalem Salat	17,90 €
Bandnudeln in feinem Parmesan-Weißweinsößchen mit Ruccola & Tomatensalat	16,90 €
Kürbis-Kartoffel-Ofenpfanne mit Frühlingszwiebeln & Rahm, überbacken mit Parmesan & Gruyère, verfeinert mit Thymian und gerösteten Kürbiskernen	19,90 €

Vom Rind

Rumpsteak mit einer Pfefferrahmsauce , frischem Gemüse & Ur-Pommes	26,90 €
Rumpsteak mit einer Senf-Zwiebelkruste , Speckbohnen & Bratkartoffeln	26,90 €
Rumpsteak auf Bandnudeln in feinem Parmesan-Weißweinsößchen , serviert mit gegrillten Kirschtomätchen	25,90 €
Rumpsteak & gegrillte Wildfang-Rotgarnelen mit Ur-Pommes, Kräuterbutter & Aioli	30,90 €

Vom Schwein

Geschmorte Bäckchen vom Ibericoschwein , in Rotweinjus mit karamellisierten Nüssen serviert mit angebratenem Chicorée verfeinert mit Balsamico & in Butter und Frühlingszwiebeln geschwenkte Drillingsspalten	27,90 €
Schnitzel Holsteiner Art , mit Bratkartoffeln, Gemüse & Spiegelei	19,90 €
Champignon-Rahmschnitzel mit Pommes & saisonalem Salat	21,90 €
Ostfriesen-Schnitzel mit Krabben auf Spiegelei , Bratkartoffeln & saisonalem Salat	24,90 €

Vom Lamm

Lamm-Medaillons mit einer Kräuterkruste , Speckbohnen & Rosmarindrillinge	26,90 €
Lamm-Medaillons auf einer Kürbis-Kartoffel-Ofenpfanne mit Frühlingszwiebeln & Rahm, überbacken mit Parmesan & Gruyère verfeinert mit Thymian & gerösteten Kürbiskernen	28,90 €

Vom Federvieh

Landhuhnbrustfilet mit krossem Speckmantel auf Kartoffelstampf dazu im Papiernest gebackener Friesen-Feta, Kirschtomätchen & Thymian	22,90 €
--	---------

Nordseekrabben & Garnelen

„ Krabenteller “ Nordseekrabben mit Bratkartoffeln, zwei Spiegeleiern & Salatbeilage	19,90 €
„ Wellen & Wogen “ Nordseekrabben in Rührei mit Kräutern und Speck & Salatbeilage	17,90 €
Gegrillte Riesengarnelen mit Aioli, Ur-Pommes & saisonaler Salat	18,50 €

Matjes (pro Portion drei Matjesfilets)

Matjes mit Friesen-Stipp , Bratkartoffeln und Salatbeilage	15,90 €
Matjes mit Speckbohnen & Kartoffelschnee	16,90 €

Fisch-Spezialitäten

„ Kochfisch Kabeljau “ mit Senfsauce , dazu in Butter und Frühlingszwiebeln geschwenkte Drillingsspalten & saisonaler Salat	17,90 €
„ Friesische Fischsuppe “ & frisches Baguette	16,90 €
„ Landunter “ Kabeljau mit einer Nuss-Kräuterkruste , Bratkartoffeln & saisonalem Salat	21,90 €
„ Seetangteller “ Kabeljaufilet auf Blattspinat mit Speck, Senfsauce & Bratkartoffeln	21,90 €
„ Ebbe & Flut “ Schollenfilet mit ausgelassenem Speck , Salzkartoffeln, Buttersauce & saisonaler Salat	21,90 €
„ Ganze Rotzunge “ (ohne Kopf) , mit Buttersauce, Salzkartoffeln & saisonaler Salat	21,90 €
„ Loup de mer “ Wolfsbarsch kross auf der Haut gebraten mit Kürbis-Kartoffelstampf dazu Blüten-Zitronenmeersalzbutter & geröstete Kürbiskerne	24,90 €
„ Fangfrische Seezunge “ (ohne Kopf), dazu in Butter und Frühlingszwiebeln geschwenkte Drillingsspalten, Buttersauce & saisonaler Salat	30,90 €
„ Fischteller Käthe “ verschiedene Fischfilets mit Remoulade, & in Butter und Frühlingszwiebeln geschwenkte Drillingsspalten & saisonaler Salat	21,90 €
„ Fischteller Karl “ verschiedene Fischfilets & Nordsee-Krabben mit Remoulade, Bratkartoffeln & saisonaler Salat	26,90 €
„ Fischteller Leckerbeck's Best “ Feine Seezunge , edler Wolfsbarsch , köstlicher Lachs & gegrillte Rotgarnele dazu Salzkartoffeln, Blüten-Zitronenmeersalzbutter, Basilikumpesto & saisonaler Salat	36,90 €
„ Käthe & Karls söven “ 7 Meeresspezialitäten für 2 (<i>mehr Personen mit Aufpreis möglich</i>) mit Remoulade, Blüten-Zitronenmeersalzbutter, Bratkartoffeln & saisonaler Salat	59,90 €

Unsere Desserts

„ Sweet Dutch Baby “, Zwetschgen & Rahm auf einem Ofenpfannkuchen im Gusseisenpfännchen serviert mit Vanilleeis	8,50 €
„ Doppeltes Käthchen “ Feine Schokoladencreme auf einem warmen Schokoladenkuchlein dazu karamellierte Nüsse, warme Honigbirne auf saisonalem Fruchtspiegel	9,50 €
„ Mousse au chocolat “ mit saisonalem Fruchtkompott & Sahne	8,50 €
„ Creme Fresena Bavaria “, Sauerkirschen & Mascarponecreme treffen auf rauhen Schokoladenbisquit mit oder ohne kleinem Geheimnis & Sahne	8,00 €
„ Zweierlei Parfait “, Espresso- und Vanilleparfait serviert mit feiner Schokoladensauce & Sahne	7,50 €

♥ *Unsere Kinderkarte*

Bandnudeln in Sahnesauce 6,50 €
oder mit **Ketchup** 5,90 €

Fischstäbchen mit Pommes,
Mayonaise und Ketchup 5,90 €

Kartoffelrösti mit Apfelmus 4,90 €

Kleines Champion-Rahmschnitzel,
Pommes und Gemüse 8,50 €

Kleines paniertes Schnitzel
mit Pommes und Gemüse 7,50 €

Bratfischfilet mit Pommes und Gemüse 8,50 €

Hähnchen Nuggets mit Pommes,
Mayonaise und Ketchup 7,50 €

Kinder Eis 4,50 €



..und sonst..

Natürlich sind wir bemüht, in diesen etwas erschwerten Zeiten und einer kleineren Speisekarte die gewohnte Qualität und den Service zu bieten.

Änderungen wie z. B. Pommes statt Bratkartoffeln oder Gemüse statt Salat sind weiter möglich, aber wir bitten darum, nur Gerichte aus der aktuellen Karte zu bestellen.

Wir verzichten aus Gründen der Kontaktreduzierung und der verstärkten Hygieneregeln auf den „Gruß aus der Küche“.

Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an, wir finden eine Lösung!

Fast alle Gerichte können auch kleiner & günstiger serviert werden.

Nutzen Sie auch verstärkt unseren „außer Haus“-Service.

Guten Appetit!