



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 Apfelrisotto mit Curry
und Chuka Wakame Salat

Crème Brûlée
mit einem Hauch von Kardamom, dazu ein Apfelkompott
mit geriebener Tonkabohne

2-Gang-Menü 29,90 €

3-Gang-Menü 33,90 €

Menü KABELJAU

Klare Fischsuppe
mit Gemüsestreifen und einer Einlage von Nordseefischen

Kabeljaufilet auf der Haut
gebraten an gerahmten Schwarzwurzeln
und einem Dijonsenf-Kartoffelpüree

Panna Cotta von der Tonkabohne
an karamellisierten Orangen und dunklem Schokoladenschaum

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

Felsenaustern

natur mit Zitrone oder mit Limonen-Essig
oder mit Parmesan-Béchamel überbacken
3 Stück 9,90 € / 6 Stück 18,90 € / 12 Stück 35,90 €

Nordsee-Krabbenfleisch aus Spieka-Neufeld

mit Schwarzbrot und Butter
24,90 €

Wintersalate

mit Kiwi-Vinaigrette und Croutons
5,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen oder Jakobsmuscheln

gebraten an einem Rote-Bete-Graupotto und Apfel-Chili-Chutney

Rotgarnelen 9,90 €

Jakobsmuscheln 12,90 €

VEGETARISCH

Apfel-Risotto

mit Curry und Chuka Wakame Salat
9,90 €

Handgemachte Walznudeln

mit Fenchel, Birnen
und feiner Orangernote
10,90 €

HAUPTGERICHTE

Seehechtfilet auf der Haut

gebraten oder gedämpft
auf handgemachten Walznudeln mit Fenchel, Birnen
und feiner Orangenote

18,90 €

Seelachsfilet oder Rotbarschfilet auf der Haut

gebraten auf geschmortem Speck-Rosenkohl und Béchamelkartoffeln

Seelachsfilet 14,90 €

Rotbarschfilet 17,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen oder Jakobsmuscheln

gebraten an einem Rote-Bete-Graupotto und Apfel-Chili-Chutney

Rotgarnelen 18,90 €

Jakobsmuscheln 24,90 €

Filet vom Weißen Heilbutt auf der Haut

gebraten an einem Apfelrisotto mit Curry
und Chuka Wakame Salat

24,90 €

Kabeljaufilet auf der Haut

gebraten an gerahmten Schwarzwurzeln
und einem Dijonsenf-Kartoffelpüree

17,90 €

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

mit einem Hauch von Kardamom, dazu ein Apfelkompott
mit geriebener Tonkabohne

5,90 €

Panna Cotta von der Tonkabohne

an karamellisierten Orangen 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

16,90 €

Backfisch vom Seelachs

in knuspriger Panade mit Remouladensauce

12,90 €

2 Fischfrikadellen

gebraten mit Kräuterschmand

12,90 €

Plattfische

im Ganzen gebraten

Scholle

15,90 €

Rotzunge

19,90 €

Seezunge

24,90 €

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

Doppelmatjesfilet

nach „Hausfrauen-Art“ mit Salzkartoffeln

10,90 €

Miesmuscheln „Rheinischer Art“

mit Baguette und zweierlei Dips

15,90 €

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 €

GROßE SALATE

Knackiger, gemischter Salat mit Heidelbeer-Vinaigrette und pikanten Croutons

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		
Pilsener alkoholfrei		

Erdinger

Weizen	0,5l	4,90 €
Kristall	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 €
Matjestrophen (Kräuterschnaps) von Ulex	2 cl	2,50 €
Grog (Rum, Zucker und Wasser)	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 €

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 Kaffee-manufaktur 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 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 (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.