

de Vries  
& Tretina  
norderney

# Speisekarte

**Küchenzeiten:**

12.00 - 14.00 Uhr

17.30 - 20.30 Uhr



# Delikatessen

## Austern

### Fines de Claire

Stück

5,00 €

Von der Ostküste Frankreichs, Ile d'Oléron, Charent Maritime, Frankreich.

Ausgewogenes Aroma durch die Verweildauer in den mineral- und nährstoffreichen Claires.

Sehr reines, salziges Aroma mit feiner Note nach Seetang.

### Gillardeau

Stück

5,80 €

Aus dem Südwesten Frankreichs, Bourcefrance, Marenne-Ile d'Oléron, Charente-Maritime.

Sehr vollfleischige Austern, gute Balance aus feiner Mineralität und Süße, lange Verweildauer in den mineral- und nährstoffreichen Claires

Besonders reiner Austerngeschmack mit zartem Muschelfleisch und leicht nussigen Aromen.

### Tia Maraa

Stück

6,20 €

Irische Felsenauster, veredelt in Marenne-Ile d'Oléron Bourcefranc-Le-Chapus, Frankreich.

Durch die Kombination der Gewässer, irische Gewässer und Atlantik, vollfleischige Auster mit guter Balance aus feiner Mineralität, Süße und Nussigkeit.

Veredlung in den mineral- und nährstoffreichen Claires.

Unsere Austern werden immer mit Zitrone, Tabasco & Chesterbrot gereicht



## Kaviar

### 10g Osietra Kaviar

Rogen vom russischen Stör aus Aquakulturen in Deutschland. In kleinen, feinen tasting-Dosen von Dieckmann & Hansen Caviar.

Samtig-nussiges Aroma, Mittelgroßes, festeres Korn, Farbe von Bernsteinfarbend, über verschiedene Brauntöne bis hin zu Anthrazit.

Zum Kaviar reichen wir klassisch, Blinis und Creme Fraiche

35,80 €

## Wein- und Scharnweinempfehlung zu unseren Delikatessen

### Chardonnay Aimery Pay D'Oc IGP, Südfrankreich / Languedoc

Trocken, Aromen von grünen Früchten sowie Zitrus Nuancen, ein toller Begleiter zu Austern.

6,90 €

### Grand Cuvée 1531, Crémant Brut AOC, Sieur D'Arques, Südfrankreich Languedoc

Feinste Aromen nach grünem Apfel und Honig, sowie Brioche. Eine feine Perlage und eine angenehme Säure. Der perfekte Begleiter zu Austern und Kaviar.

39,80€

## Was zum naschen und für den kleinen Hunger

### Gemischte Anti Pasti Platte

Mit Kräuter Dip und Brot

22,30 €

### Käseauswahl von Käse Frans

Dazu Feigensenf, Trauben und Brot

23,40 €

### Eingelegte grüne Oliven mit Kräutern

4,30 €

### Vesperbrett

Mit Köstlichkeiten von der Metzgerei Deckena, Dip und Brot

19,30 €

## Nussauswahl

Asia Nuss Mix

4,90 €

Gemischte Nüsse

5,30 €

## Vorspeisen und Salate

**Gemischter Salat der Saison**

12,80 €

Mit selbstgemachtem French Dressing (vegan), gehobeltem Gemüse und Nüssen

*Wahlweise:*

- mit Heißgeräuchertem Lachs

+9,60 €

- mit gebackenem Ziegenkäse (3 Stück)

+5,90€

**Hummus**

15,90 €

Mit mariniertem Rucola und Kichererbsen

**Räucherfischauswahl von Nordseefischen**

22,80 €

Mit Kräuter-Crème fraîche, Salatspitzen, Zitrone und Baguette

**Burrata auf buntem Tomatensalat mit Basilikum**

15,80 €

## Suppen

**Fischsuppe nach einem alten Familienrezept**

Mit Fischwürfeln und Gemüsestreifen, dazu Knoblauchdip und Brot

*Wahlweise als:*

- Vorspeise

12,80 €

- Hautgang

21,50 €

**Creemesuppe von Fenchel und Erbsen**

11,50 €

Mit Croutons und Schnittlauch

# Fleisch

*Unsere Steaks braten wir immer medium.*

## **Austernbar Burger 2.0**

Zweimal 110g Hack vom Küstenrind, Briochebrötchen, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Bacon und dazu Pommes

27,80 €

## **200g gebratenes Dry Aged Rinderfilet von True Wildness**

Auf 3-Sorten-Pfeffersoße, mit sautierten Shiitakepilzen und wildem Brokkoli  
Dazu eine Beilage nach Wahl

43,50 €

## **Zwei grobe Bratwürste von der Metzgerei Deckena**

Mit Norderneyer-Biersoße, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln

24,80 €

# Fisch

## **Gegrilltes Lachsfilet**

Mit Sauce Demiglace, lauwarmer Salat von Belugalinsen, geschmorten Cherrytomaten und eingelegtem Salikorn

29,80 €

## **Unser Fischteller, Drei Sorten gebratener Nordseefisch**

Dazu Remouladensoße, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

30,50 €

# Gebratene Fische

Wolfsbarsch

26,50 €

Seezunge

41,50 €

*In Schille gebraten:*

Rotbarsch mit Großheider Stipp

26,80 €

Seelachs

23,90 €

Schollenfilet

27,70 €

Jeweils mit Remouladensoße, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

# Aus unserer Räucherbude

**Heißgeräuchertes Lachsfilet**

26,70 €

Mit Kräuter-Creme fraîche, karamellisierten Zwiebeln, zwei Bio Spiegeleiern, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

**Drei Matjes geräuchert**

22,20 €

Mit Remouladensoße, Zwiebeln, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

**Heißgeräucherter Heilbutt**

23,80 €

Mit Butter, Salatgarnitur und Schwarzbrot

# Die Austerbar Klassiker

## **Labskaus – altes Norderneyer Seemannsgericht**

Mit zwei Bio-Spiegeleiern, Matjesfilet, Rote Beete und gepickelter Gurke

24,90 €

## **Schnitzel a la Meyer**

160g Schweinerücken mit Currysoße, zwei Bio-Spiegelei, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

24,50 €

## **Drei Matjesfilets**

Mit Remouladensoße, Salatgarnitur, Zwiebeln und Bratkartoffeln

21,80 €

## **Norderneyer Heringsstipp vom Emdener Matjes**

Mit Bratkartoffeln

19,90 €

# Vegetarisch

## **Rigatoni in Café de Paris Butter**

Mit gebackenem Blumenkohl und Kräutern

22,30 €

*Wahlweise mit 10 g Trüffel*

+9,30 €

## **Portobello-Burger mit Hörnla Kartoffeln (vegan)**

Laugenbrötchen, 2 marinierte Portobello Pilze, Salat, Tomate, Avocado, Aprikosen-Mayo und rote Zwiebeln

22,50 €



## Dessert

Waffel mit Puderzucker	5,70 €
Milchreis mit Zimt und Zucker	6,20 €
Wahlweise mit:	
Sahne	+0,90 €
Roter Grütze	+2,00 €
Heißen Kirschen	+2,00 €
Kichererbsen Brownie (vegan)	12,20 €
Mit Himbeersorbet und Salz-Karamellsoße	
Sauerrahm-Kirsch Panna Cotta	9,80 €
Mit Pfirsichkompott	
Kugel Sorbet nach Wahl (vegan):	2,80€
Himbeer	pro Kugel
Zitrone	
Maracuja	

## Beilagen

Bratkartoffeln mit oder ohne Speck	4,50 €
Salzkartoffeln	4,50 €
Pommes frites	4,50 €
Kartoffelecken	4,50 €
Grillgemüse	4,50 €
Trüffel 10g	9,30 €

## Soßen & Dips

Remouladensoße	0,90 €
Großheider Stipp	1,20 €
Bratensoße	1,40 €
Currysoße	0,90 €
Kräuterbutter	0,70 €
Café de Paris Butter	0,90 €
Knoblauch Dip	0,90 €
Kräuter Creme Fraiche	0,90 €

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.