

de Vries
& Tretna
norderney

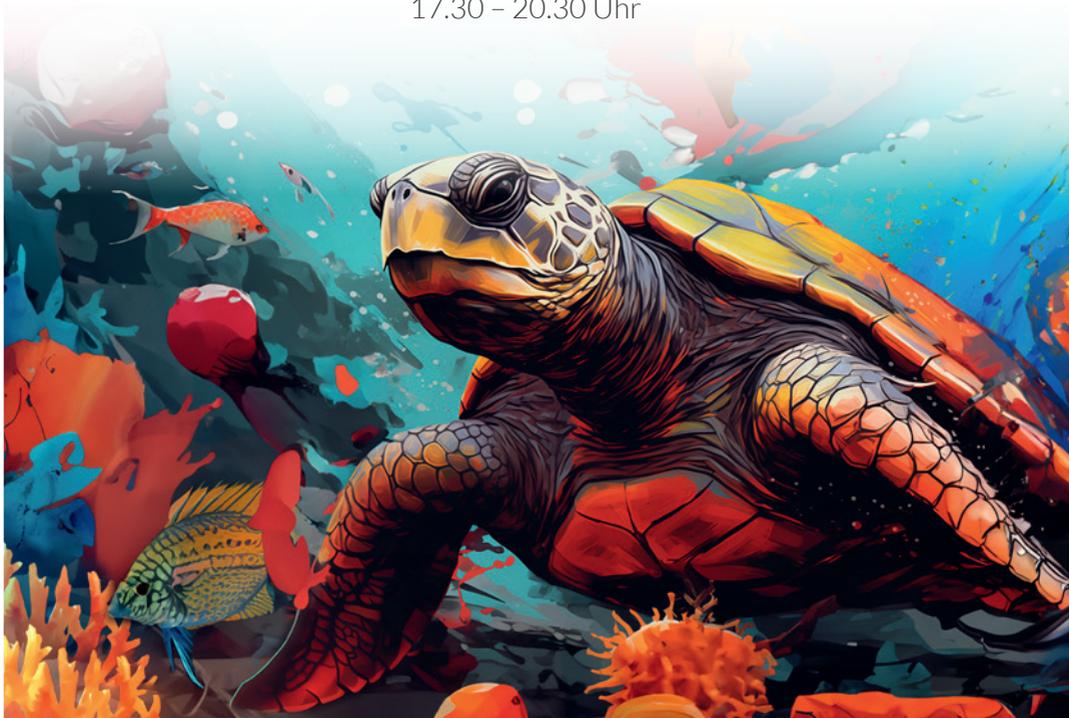
Speisekarte

Winterkarte 2024/25

Küchenzeiten:

12.00 – 14.00 Uhr

17.30 – 20.30 Uhr



Delikatessen

Austern

Fine 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.

Unsere Austern werden immer mit Zitrone, Tabasco & Chesterbrot gereicht



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-Creme Fraiche 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 €

Gratinierter Ziegenkäse

15,80€

mit marinierten Pilzen, Salsa Verde und mariniertes Frisée Salat

Räucherfischauswahl von Nordseefischen

22,80 €

Mit Kräuter-Crème fraîche, Salatspitzen, Zitrone und Baguette

Suppen

Fischsuppe nach einem alten Familienrezept

Mit Fischwürfeln und Gemüsestreifen, dazu Knoblauchdip und Brot

Wahlweise als:

- Vorspeise

12,80 €

- Hautgang

21,50 €

Consommé vom Rind

13,50 €

Mit Flädle und Gemüsestreifen

Maronen Cremesuppe

12,80 €

Mit Thymian-Croutons und gerösteten Nüssen

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 €

Snirtje Bra

250g geschorter Schweinenacken, mit Apfel-Rotkohleigener Soße und Salzkartoffeln

25,50 €

Cordon Bleu

140g Schweinerücken, Seeluftschinken, Käse vom Frans, Salatgarnitur, wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites

24,00 €

Gebratene Brust von der Oldenburger Ente

Orangen-Pfeffer Jus, sautierte Fingermöhren, Rosenkohlblätter und Süßkartoffelgratin

34,80 €

Fisch

Gebratener Kabeljau

Auf cremigem Zitronen-Parmesan Risotto, wilder Brokkoli und Chorizo Schaum

35,80 €

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

20,90 €

Vegetarisch

Cremiges Risotto mit Waldpilzen

Geröstete Pinienkerne, eingelegte Asia Pilze
süß-sauer

26,50 €

wahlweise mit 10g Trüffel

+9,80 €



Dessert

Waffel mit Puderzucker	5,70 €
Milchreis mit Zimt und Zucker	6,20 €
<i>Wahlweise mit:</i>	
Sahne	+0,90 €
Roter Grütze	+2,00 €
Heißen Kirschen	+2,00 €
Birne Helene	12,40 €
Mit Vanilleeis und Schokosoße	
Dreierlei Parfait	13,50 €
Blutorange, Spekulatius, Nougat	
Sorbet nach Wahl (vegan):	2,80€
Himbeer Zitrone Maracuja	pro Kugel

Beilagen

Bratkartoffeln ohne Speck	4,50 €
Bratkartoffeln mit Speck	5,00 €
Salzkartoffeln	4,50 €
Pommes frites	4,50 €
Kartoffelecken	4,50 €
Grillgemüse	4,50 €
Trüffel 10g	9,80 €

Soßen & Dips

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

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