

de Vries  
& Treina  
norderney

# Getränkemkarte



## Klassische Kaffeespezialitäten

Becher Filterkaffee	4,60 €
Café Americano	4,90 €
Cappuccino	4,60 €
Latte Macchiato	4,90 €
Espresso	3,80 €
Doppelter Espresso	5,40 €
<b>Flat White</b> Doppelter Espresso mit leicht geschäumter Milch	5,80 €
<b>French Press for one</b> Klassische French Press 240ml & 15g Burkhoff Kaffee gemahlen	6,90 €

## Erfrischender Kaffee

Iced Americano	4,90 €
Iced Latte	4,90 €
Espresso Tonic	5,10 €

Keine Lust auf Koffein? Dann lass dir deinen Schlafsack zubereiten, koffeinfreier Kaffee aus der Rösterei Kaffeesack in Achern. (mit fast allen Kaffeespezialitäten möglich)

## Kaffee mit Schuss

Baileys Latte	6,70 €
Diplomatenkaffee	6,70 €
Pharisäer	6,70 €
Irish Coffee	6,70 €

## Süßer Kaffee

White Chocolate Latte	5,30 €
Caramell Latte Macchiato	5,30 €
Vanille Latte Macchiato	5,30 €
Eiskaffee (mit Vanille Softeis)	5,70 €

## Sirups

Weißer Schokolade	+0,40 €
Karamell	+0,40 €
Vanille	+0,40 €

## Milch-Alternativen

Oatly Hafermilch	+0,40 €
Laktosefreie Milch	+0,40 €

## Schokoladen

Becher Heiße Schokolade	4,90 €
Becher Heiße Schokolade mit Schlagsahne	5,30 €
Heiße Schokolade Classic White	5,00 €
Heiße Schokolade Classic White mit Schlagsahne	5,40 €
Heiße Schokolade mit Rum und Schlagsahne	6,80 €
Eisschokolade (mit Vanille Softeis)	5,70 €

## Eilles Tee

Glas Tee	4,40 €
Kännchen Tee	7,40 €
Kännchen Ostfriesentee	7,90 €

## Heiße Getränke mit Alkohol

Tee mit 4 cl Rum	5,90 €
Grog von 6 cl Rum	5,90 €
Holunder-Grog	6,40 €
Sanddorn-Grog	6,40 €

# Alkoholfreie Getränke

Fritz Kola	0,33 l	3,90 €
Fritz Kola Light	0,33 l	3,90 €
Fritz Kola Super Zero	0,33 l	3,90 €
Fritz Limo Orange	0,33 l	3,90 €
Fritz Limo Zitrone	0,33 l	3,90 €
Fritz Limo Ingwer-Limette	0,33 l	3,90 €
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	3,90 €
Fritz Spritz Bio Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	4,20 €
Fritz Spritz Traubenschorle	0,33 l	4,20 €
<b>Wasser Gerolsteiner</b> Sprudel, Medium oder Naturell	0,25 l	3,40 €
<b>Wasser Gerolsteiner</b> Sprudel, Medium oder Naturell	0,75 l	7,40 €
Goldberg Ginger Ale	0,20 l	3,70 €
Goldberg Bitter Lemon	0,20 l	3,70 €
Goldberg Tonic Water	0,20 l	3,70 €

# Säfte und Schorlen

Aus Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft oder Cranberry Saft

Säfte 0,2l 3,20 €

Schorlen 0,33l 3,80 €

# Biere vom Fass

Bitburger Pils 0,20l 2,90 €  
0,33l 3,90 €  
0,50l 6,00 €

Alster, Bitburger Pils mit Zitronenlimo 0,20l 2,90 €  
0,33l 3,90 €  
0,50l 6,00 €

TH König Zwickel, Kellerbier 0,33l 4,40 €  
0,50l 6,30 €

Köstritzer Schwarzbier 0,20l 3,00 €  
0,33l 4,10 €  
0,50l 6,20 €

Andechser Weizenbier hell 0,33l 4,30 €  
0,50l 6,20 €

# Flaschenbiere

Bitburger Pils alkoholfrei 0,33l 3,90 €

Bitburger Radler alkoholfrei 0,33l 3,90 €

Weizen dunkel 0,50l 6,20 €

Andechser Weizen alkoholfrei 0,50l 6,20 €

# Cocktails, Spritz- getränke und alkoholfreie Erfrischungen

## Spritz-Getränke (mit Alkohol)

Sommer Zisch	0,20l	8,50 €
Campari Spritz	0,20l	8,50 €
Aperol Spritz	0,20l	8,50 €
Hugo	0,20l	8,50 €

## Cocktail (mit Alkohol)

<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette, brauner Zucker		8,20 €
<b>Fruchtige Zitrone</b> Sarti Rosa Aperitivo, Zitronenlimo, Soda		8,20 €
<b>Apfelsprudel</b> Gin, Limettensaft, Zucker, Basilikum, Apfel		8,50 €
<b>Orangutan</b> Campari, Orangenbitter, Orangenlimo		8,20 €
<b>Pimms No. 1</b> Pimms Cup No. 1, Ginger Ale, Obst		8,50 €

## *Longdrinks*

<b>Fissers Genever &amp; Tonic</b>	7,90 €
<b>FREEsia Dark Tonic</b>	8,00 €
<b>FREEsia Gin &amp; Tonic</b>	7,50 €
<b>Gordons Gin Tonic</b>	7,50 €
<b>Cuba Libre</b>	7,20 €

## *Alkoholfreie Drinks*

<b>Crodino Spritz</b> Crodino, Maracuja, Zitrone, Soda	7,90 €
<b>Pamplemousse</b> Griffard Grapefruit 0,0%, Agavensirup, Limette, Soda	8,50 €
<b>Kaisers Erfrischung</b> Zero Zisch, NOU PiWi Essig, Soda	8,50 €
<b>Zero Zisch</b> Winzergenossenschaft Ihringen, Entalkoholisiert, Zitrus Nuancen	8,00 €
<b>Bora Bora</b> Maracuja, Ananas, Zitrone, Grenadine	8,00 €
<b>Hugo Junior</b> Zero Sekt, Holunderblütensirup, Limette	8,50 €

# Weine

## Schorlen

**Weinschorle** 0,20 l 5,90 €

**Pfälzer Schorle** 0,50 l 8,80 €  
Pfälzer Weißweinschorle im Dubbeglas,  
auch als Weißherbstschorle erhältlich

## Schaumwein

**Rosé Spumante, Cuvée Brut, Casa Gheller / Venetien** Flasche 0,75l 33,90 €

Ein Cuvée aus Glera, Merlot, Pinot Noir.  
Ein funkelndes Rosa im Glas. Deutlicher Duft  
von Erdbeere und Himbeere, am Gaumen sehr  
fruchtig mit feiner Perlage. Angenehme Frucht  
im Abgang.

## Offene Weissweine

**2022 Ihringer Grauer Burgunder, Baden / Kaiserstuhl** Glas 0,20 l 7,00 €

QbA trocken, Aromen von tropischen Früchten,  
sehr passend zu hellem Fleisch und Fisch.

**2023 Chardonnay Aimery Pay D'Oc IGP, Südfrankreich / Languedoc** 7,20 €

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

**2022 Sauvignon Blanc, Weingut Oliver Zeter, Pfalz** 7,30 €

QbA trocken, eine schöne Mineralität am  
Gaumen, gut eingebundene Säure, ein wunder-  
barer Begleiter zu unserem Räucherfisch.

*Offene Roséweine*

**2022 Terrasse du Moulinas, Rosé Pastel,  
IGP Pays D´Oc**

Trocken, ein Cuvée aus Grenache, Syrah & Cinsault, Aromen von Himbeere und Quitte, der perfekte Begleiter zu Anti Pasti oder gebratenem Fisch.

**2022 Spätburgunder Rosé,  
Weingut Kiefer, Baden / Kaiserstuhl**

würzig frischer Roséwein, jugendliche Aromen von Johannisbeere.

**2022 Spätburgunder Weißherbst, QbA mild  
Winzergenossenschaft Ihringen,  
Baden / Kaiserstuhl**

kräftige lachsfarben, leichte Nuancen von Himbeere und Erdbeere. Perfekt zu Salaten, Räucherfisch sowie Spargel

*Offene Rotweine*

**2022 Tinto, Cal Y Canto Tierra de Castilla,  
Spanien**

Ein Cuvée aus Tempranillo, Merlot und Syrah, Tannine sind gut eingebunden, Aromen von roten Früchten wie Weichselkirsche sowie sanfte Noten von weißem Pfeffer.

**2022 Spätburgunder, Weingut Kiefer Baden /  
Kaiserstuhl**

QbA mild, strahlendes Rubinrot, zarte Säure, feine Süße sowie weiche Gerbstoffe. Aromen erinnern an Himbeere und Pfeffer.

Glas 0,20 l

7,10 €

7,00 €

7,00 €

Glas 0,20 l

7,10 €

7,00 €

# Flaschen Weine

## Weißweine

### **2021 Weißweincuvée Lieblingsmensch, QbA feinherb, Weingut Josef Wörner**

Feinherb, Cuvée aus Weißburgunder und Scheurebe, die Aromen Birne, Apfel und Maracuja spiegeln die Rebsorten wunderbar wider.

### **2024 Chenin Blanc, Simonsig W.O. Stellenbosch, Südafrika**

Ausgewogene Säure, welche durch jugendliche Frische ergänzt wird, Nuancen von Kiwi und grüner Melone, perfekter Begleiter zu Muscheln und Fisch.

## Roséweine

### **2023 Rosato Salento, Tatturi, Apulien IGP**

Weingut San Marzano, Aromen von der Kirsche, Rose und Granatapfel. Ein super Begleiter zu Anti Pasti und gegrilltem Fisch.

## Rotweine

### **2021 Inique Rotweincuvée, QbA trocken Winzergenossenschaft Ihringen, Baden / Kaiserstuhl**

Tiefes Granatrot, erfrischende mittlere Intensität. Saftiges Kirscharoma, gut ausgereifte Gerbstoffe. Ideal zu Steak oder gegrilltem Fisch.

Fl. 0,75 l

31,50 €

31,50 €

28,80 €

27,50 €

## 2021 Chocoholic Pinotage, trocken - halbtrocken, Weingut Darling Cellars, Handlese

Trocken, ein schöner Allrounder, kräftige rubinrote Farbe, in der Nase sowie am Gaumen intensive Früchte, wie schwarze Kirsche, Beerenmarmelade, Vanille, Tannine sind sehr gut eingebunden und zeigt sich mit frischer Säure aus roten Äpfeln.

33,00 €

## Alkoholfreie Weine

### Creation Rosé, Zotz, Baden, Alkoholfreier Wein

Ein Cuvée aus aromatischen Rebsorten. Elegante beerige Aromen von roter Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere. Sehr ausgewogener Rosé, welcher hervorragend zu leichten vegetarischen Gerichten sowie Salaten passt.

Glas 0,20 l

8,60 €

Fl. 0,75 l

32,00 €

## Wolff's Spirituosen

### FREEsia Aqua Vite

Eala Frya Fresena

40% 2 cl

3,80 €

### FREEsia Birnenlikör

Verfeinert mit Whiskey, Eala Frya Fresena

30% 2 cl

3,80 €

### Groenefeld Original Seehund

Halbbitter

30% 2 cl

3,80 €

### Fissers GENEVER g.U

40% 2 cl

3,80 €

### FREEsia Gin

Eala Frya Fresena mit Ostfriesentee abgerundet

40% 2 cl

3,80 €

### FREEsia Dark Gin

Eala Frya Fresena

40% 2 cl

3,00 €

## Schnäpse vom Kloster Andechs

<b>„Der Grüne vom heiligen Berg“</b>	38 % 2 cl	3,60 €
Ein kräftiger, grüner Kräuterbitter		
<b>„Kloster Kräuter vom heiligen Berg“</b>	30 % 2 cl	3,60 €
Ein feiner Kräuterlikör		
<b>„Johannisbeere vom heiligen Berg“</b>	28 % 2 cl	3,60 €
Ein Fruchtlikör aus schwarzen Johannisbeere		
<b>„Klosterbiene vom heiligen Berg“</b>	28 % 2 cl	3,60 €
Ein Honiglikör mit William Christ		
<b>„Obstler vom heiligen Berg“</b>	38 % 2 cl	3,60 €

## Spirituosen

<b>Grappa – Gewürztraminer / Muskateller, Aronatica Marzadro</b>	41 % 2 cl	5,80 €
Grappa mit intensiven Aromen, blumigen Duft & Zitrusnoten, samtige Struktur.		
<b>Absolut Vodka</b>	40 % 2 cl	3,20 €
<b>Bommerlunder</b>	38 % 2 cl	3,00 €
<b>Malteserkreuz Aquavit</b>	40 % 2 cl	3,30 €
<b>Küstennebel</b>	21,8 % 2 cl	3,10 €
<b>Jubiläums-Aquavite</b>	42 % 2 cl	3,40 €
<b>Linie-Aquavit</b>	41 % 2 cl	3,50 €
<b>Ouzo 12</b>	38 % 2 cl	3,10 €
<b>Gordon`s Gin</b>	37 % 2 cl	3,10 €

Havana Club 3 Anos	40% 2 cl	3,10 €
Havana Club 7 Anos	40% 2 cl	4,00 €

*Fikore*

Baileys	17% 2 cl	3,20 €
Sambucca Molinari	40% 2 cl	3,10 €

*Dittore*

Ramazotti	30% 2 cl	3,00 €
Averna	32% 2 cl	3,00 €



de Vries  
& Tretina  
norderney

# Speisekarte

Frühling 2025

Die Speisekarte besteht aus einem **Teil 1**,  
der modernen und innovativen Küche (mit junglichem Stil)  
und einem **Teil 2**, den altbekannten Klassikern nach Familienrezept.



## Auf Vorbestellung

Diese Speisen werden für Sie am Tisch tranchiert, filetiert oder flambiert.  
Bitte rechtzeitig vorbestellen.

### Vorspeise

#### Rindertatar klassisch

80g Rinderfilet, in Butter geröstete Brioche

24,80 €  
pro Person

### Hauptspeisen

#### Chateaubriand

400g für 2 Personen

Sauce Bénaise | Marktgemüse | Mandelbällchen

45,00 €  
pro Person

#### Wolfsbarsch in Salzkruste

ab 2 Personen

Zitronen-Velouté | Marktgemüse | Kräutersaitlinge |  
Kartoffelwürfel

55,00 €  
pro Person

### Dessert

#### Crêpe Suzette

pro Person 2 Crêpes

Orangensaftreduktion | Orangenfilets | Orangen-  
abrieb | Vanilleeis

12,80 €  
pro Person

# Was zum naschen und für den kleinen Hunger

Auch als Vorspeise möglich

## Gemischte Antipasti-Platte

Mit Käse, Wurst, Kräuterdip und Brot

22,50 €

## Edamame mit Meersalz

Der japanische Sojabohnen-Snack

8,90 €

## Artischocke mit Dip

1 ganze Artischocke zum naschen

8,90 €

## Nachos mit knackigem Dip

6,80 €

## Nussauswahl

### Asia Nuss Mix

4,90 €

### Gemischte Nüsse

5,30 €

## Just auf was Süßes?

### Waffel mit Puderzucker

5,80 €

### Milchreis mit Zimt und Zucker

6,30 €

#### Wahlweise mit:

Sahne

+0,90 €

Roter Grütze

+2,20 €

Heißen Kirschen/Kirschkompott

+2,20 €

## Austern

### Fines de Claire

Stück

5,00 €

### Gillardeau

Stück

5,80 €

Unsere Austern werden immer mit Zitrone, Tabasco & Chesterbrot gereicht

# Teil 1

## Modern & innovativ

Innovative Gerichte mit jugendlichem Stil

## Vorspeisen und Salate

### Spitzpaprika mit Zitronenfrischkäse gefüllt

Granatapfel und Kerbel-Vinaigrette

14,50 €

### 3 Black Tiger Garnelen

mit gemischtem Salat und Kräutermayonnaise

16,50€

### Radicchio & Chicorée

mit Burrata, Orangenfilets und Honigdressing

16,50€

## Fleisch

Unsere Steaks braten wir immer medium.

### Fried Chicken Burger

Brezel-Briochebrötchen, gebackenes Hähnchen, pikante Soße, Coleslaw, Essiggurke und Pommes Frites

25,90 €

### Szegediner Gulasch

mit Crème fraîche und Semmelknödel

26,50 €

### Entrecôte

250 g mit Ofentomate, Kräuterbutter und Pommes Frites

38,50 €

## Fisch

### Duett von Kabeljau und Garnele

gebratener Kabeljau, glasierte Garnele mit Asia Aromen, cremiges Erbsenpüree, Knoblauch-Spinat und gebackene Annakartoffeln

36,80 €

## Vegetarisch

### Corn Ribs

BBQ-Glasur, Chilimayonnaise und Limette

19,80 €

### Gebratener Semmelknödel

auf cremige Pilzrahmsauce

23,50 €

## Dessert

### Sorbet Variation mit Früchten der Saison

13,40 €

### Crème Brûlée von der Tonkabohne

12,40 €

### Kugel Sorbet nach Wahl:

- Himbeere
- Zitrone
- Maracuja

Kugel  
2,80 €

# Teil 2

## Unsere Klassiker-Karte

Klassische nordische Gerichte nach alten Familienrezepten

## Vorspeisen und Salate

### Gemischter Salat der Saison

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

*wahlweise mit:*

- mit heißgeräuchertem Lachs

15,80 €

+9,60 €

### Räucherfischauswahl von Nordseefischen

mit Kräuter-Crème fraîche, Salatspitzen, Zitrone und Baguette

22,80 €

## Suppe

### Fischsuppe nach einem alten Familienrezept

mit Fischwürfeln, Muscheln und Gemüsestreifen, dazu Knoblauchdip und Brot

*Wahlweise als:*

- Vorspeise

- Hauptgang

13,80 €

23,80 €

## Die Austerbar Klassiker

<b>Labskaus – altes Norderneyer Seemannsgericht</b> mit zwei Spiegeleiern, Matjesfilet, Rote Beete und gepickelter Gurke	25,50 €
<b>Schnitzel a la Meyer</b> 160g Schweinerücken mit zwei Spiegeleiern, Currysoße, Bratkartoffeln	24,80 €
<b>Norderneyer Heringsstipp vom Emdener Matjes</b> mit Bratkartoffeln	21,80 €
<b>Drei Matjesfilets</b> mit Remouladensoße, Salatgarnitur, Zwiebeln und Bratkartoffeln	21,80 €

## Fisch

<b>Unser Fischteller</b> Drei Sorten gebratener Nordseefisch, dazu Re- mouladensoße, Salatgarnitur und Bratkartoffeln	30,50 €
---	---------

## Gebratene Fische

<b>Wolfsbarsch</b>	26,90 €
<b>Seezunge</b>	41,50 €

## In Schille gebraten:

<b>Rotbarsch mit Großheider Stipp</b>	26,80 €
<b>Seelachs</b>	24,90 €
<b>Schollenfilet</b>	28,70 €
Jeweils mit Remouladensoße, Salatgarnitur und Bratkartoffeln	

## Aus unserer Räucherbude

### Heißgeräuchertes Lachsfilet

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

26,70 €

### Drei Matjes geräuchert

mit Remouladensoße, Zwiebeln, Salatgarnitur und Bratkartoffeln

22,90 €

## Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck

4,80 €

Bratkartoffeln ohne Speck

4,50 €

Salzkartoffeln

4,50 €

Pommes frites

4,50 €

Semmelknödel

4,50 €

## Soßen & Dips

Remouladensoße

1,00 €

Großheider Stipp

1,20 €

Currysoße

1,00 €

Kräuterbutter

0,90 €

Knoblauch Dip

1,00 €

Kräuter Creme fraîche

1,00 €

Ketchup

0,40 €

Mayonaise

0,40 €



Folgt uns  
auf Social Media!



QR-Code scannen  
für mehr Informationen



