

Herzlich Willkommen in der



*Kajüte
am
Hafen*

Café - Restaurant

*Monika und Thomas Eden
Hafendeichstraße 9
26465 Langeoog
Telefon: 04972 1748
www.langeoog-restaurant.de
info@langeoog-restaurant.de*

Herzlich willkommen in der Kajüte am Hafen

*Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns zu begrüßen.
Erleben Sie ein paar schöne Stunden bei uns im
maritimen Stil. Genießen Sie den Blick aus unserem
Wintergarten auf den Hafen und bis aufs Festland.
Gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag.
Ob zum schnellen Mittagessen, behaglichen Kaffee oder
Tee mit Kuchen, einem romantischen Abendessen
oder für ein Beisammensein als Gruppe mit
Familie, Freunden oder Kollegen.*

*Da alle Speisen nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet werden,
kann es bei größeren Tischbelegungen zu zeitlichen
Verzögerungen kommen.
Bitte haben Sie dafür Verständnis.*

*Möchten Sie in einer großen Gruppe speisen, so reservieren
Sie bitte vorher. Somit können wir sicherstellen,
dass wir allen Ihren Wünschen gerecht werden.*

*Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten
betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein.
Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und
Getränken verwendeten allergenen Zutaten. Wir halten für Sie eine separate
Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.*

Angenehmen Aufenthalt und guten Appetit wünschen

Ihre Gastgeber

*Monika & Thomas Eden
und das Kajütenteam*

Aperitifs

Martini

Rosso, 16% vol 5 cl 3,30 €

Martini

Bianco, 16% vol 5 cl 3,30 €

Martini

Extra Dry, 18% vol 5 cl 3,30 €

Sherry

Medium Dry, 17% vol 5 cl 3,80 €

Sherry

Dry Seco, 16% vol 5 cl 3,80 €

Kir Royal

mit Sekt 0,1 l 4,20 €

Campari (2cl)

auf Eis mit Orange 4,80 €

Aperol (4cl)

mit Prosecco und Eis 6,50 €

Vorspeisen

Kummt vant `t Grund

Frische Champignonköpfe gebraten, mit Zwiebel, Knoblauch, sowie Knoblauchmayonnaise.

Dazu reichen wir Baguette 6,50 €

Vörlooper

Frische Champignonköpfe gebraten, mit Lauch, Zwiebeln, Krabben, Knoblauch und Knoblauchmayonnaise.

Dazu reichen wir Baguette 8,50 €

Beste van "Nelly"

Gebackener Schafskäse mit geschälten Tomaten, Rosmarin, Knoblauch, Zwiebel, Oliven und Lauch.

Dazu reichen wir Baguette 7,50 €

Kees vant Zeech

Ziegenfrischkäse überbacken mit Apfel-Birnen-Chutney.

Dazu reichen wir Baguette 8,50 €

Lieber Gast,

auf Wunsch geben wir Ihnen gerne eine spezielle Karte mit Allergenhinweisen.

Hausgemachte Suppen

Zwiebelsuppe

mit Käse überbacken

5,60 €

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube und Gin

Auf Wunsch auch ohne Alkohol

5,40 €

Kartoffelsuppe

mit Krabben und Cognac-Sahne

Auf Wunsch auch ohne Alkohol

6,50 €

Klare Fischsuppe (mit Einlage: Fisch und Meeresfrüchte)

Eine empfehlenswerte Spezialität vom Käpten

8,90 €

Krabbencremesuppe

mit Krabben und Cognac-Sahne

Auf Wunsch auch ohne Alkohol

6,90 €

Zu allen Suppen reichen wir Baguette

Große Salatteller

Lat di´ t schmecken

*mit Käse- und Schinkenröllchen, Thunfisch,
Oliven, Peperoni und Zwiebeln.*

15,50 €

Dat is lekker

*mit frischen Champignons, Brokkoli, Möhren- und
Lauchstreifen in Kräuterbutter angebraten,
Oliven, Peperoni und Zwiebeln.*

15,50 €

Käskoop

*mit eingelegtem Schafskäse, Schinkenröllchen, Thunfisch,
Oliven und Peperoni und Zwiebeln.*

15,50 €

Groente mit Fles

*mit frischen Champignons, Brokkoli, Zwiebel,
Möhren- und Lauchstreifen, Geflügelstreifen
in Kräuterbutter angebraten, Oliven, Peperoni und
Zwiebeln.*

17,50 €

Groente mit Fis

*mit frischen Champignons, Brokkoli, Möhren-
und Lauchstreifen, gebratenem Fischfilet,
Oliven, Peperoni und Zwiebeln.*

16,50 €

*Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing
und Baguette serviert.*

Fleishspezialitäten

Freeske Teller

*Sülze mit Remoulade, Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatteller.*

13,90 €

van `t Utland

*Schnitzel Wiener Art aus der Oberschale
geschnitten, mit Pommes und Salatteller.*

Matrosenteller

14,50 €

Kapitänsteller

16,50 €

Drievjacht

*Jägerschnitzel mit Champignons, Zwiebeln,
Speck in Rahmsauce, Pommes und Salatteller.*

Matrosenteller

16,50 €

Kapitänsteller

18,50 €

Ostfriesenschnitzel

*Schnitzel mit hausgemachtem Dressing, Krabben,
Tomaten und Zwiebeln. Mit Käse überbacken.
Pommes und Salatteller.*

Matrosenteller

17,90 €

Kapitänsteller

19,90 €

Heel lekker

Schweinelende mit Salatteller.

Matrosenteller

16,50 €

Kapitänsteller

18,50 €

*Wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Kräuterbutter oder Zwiebeln und
Bratkartoffeln oder Pommes.*

Skippers Stück

Rumpsteak (250g) mit Salatteller. 24,50 €

*Wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Kräuterbutter oder Zwiebeln und
Bratkartoffeln oder Pommes.*

Aloha he!

*Hähnchenbrust gebraten mit Ananas und Sauce
Hollandaise und mit Käse überbacken.*

Dazu reichen wir Kroketten und einen Salatteller.

Matrosenteller 13,90 €

Kapitänsteller 15,90 €

Kajüten-Pfanne

*Kurzgebratene Schweinefilets, Bratkartoffeln
mit Röstzwiebeln und Speck, Bohnen im Speckmantel,
verfeinert mit Sauce Hollandaise,
sowie Champignons in Rahmsauce.*

Matrosenteller, 3 Filets 18,90 €

Kapitänsteller, 4 Filets 21,90 €

*Alle Filets haben ein Rohgewicht von
ca. 150g (Matrosenteller) und von ca. 200g (Kapitänsteller).
Bei allen Gerichten, die auf Bratkartoffeln umbestellt werden,
berechnen wir 1,50 Euro Aufschlag.*

Kalte Fischespezialitäten

Butenborders

*Brathering mit Zwiebeln, Bratkartoffeln
und Salatteller.*

12,50 €

Fisdampfer Delfzijl

*Zarte Matjesfilets, nach Hausfrauenart mit Zwiebeln,
Apfel, Gurke, Bratkartoffeln und Salatteller.*

Matrosenteller (ein Matjesfilet)

12,90 €

Kapitänsteller (zwei Matjesfilet)

14,90 €

Fischerfrühstück

*Eine Variation aus Räucherlachs, Matjes,
Krabben, Zwiebelringe, Hausfrauen-Sauce,
Preiselbeeren und Meerrettich und mit Salat.*

16,80 €

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

„Schwarzbrot“ oder „Bratkartoffeln“

Matrosenleev

Hausgemachtes Schwarzbrot mit Krabben und Salatteller.

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

„Spiegelei“ oder „Rührei mit Speck und Zwiebeln“

17,50 €

zusätzlich mit Bratkartoffeln

19,50 €

Labskaus

mit Spiegelei, Gewürzgurke,

Rote Beete und Matjes.

14,90 €

Matjestopf in Sahnesauce

*Mit Gurken, Äpfeln, Rote Beete
und Bratkartoffeln.*

13,90 €

Fischspezialitäten

*Scholle „Finkenwerder Art“ im Ganzen gebraten
mit Speck, Salzkartoffeln und Salatteller. 16,90 €*

Van ´t Noorden

*Scholle „Husumer Art“ im Ganzen gebraten.
Mit Krabben, Salzkartoffeln und Salatteller. 18,90 €*

Heel wat Besünners

*Klappscholle (ganze Nordseescholle ohne Mittelgräte gebraten).
Mit Salzkartoffeln und Salatteller. 16,50 €*

Kabeljau gedünstet

mit Senfsauce, Reis und Salatteller. 15,90 €

Ut de deepe See

*Kabeljaufilet gebraten in Speckbiersauce,
Bratkartoffeln und Salatteller. 15,90 €*

Düwelswark

*Knurrhahnfilet gebraten mit Tomaten-Krabben-Sauce,
Reis und Salatteller. 16,90 €*

Dat groote Vergnügen

*Große Überraschungs-Fischplatte - ab zwei Personen -
kalte und warme Fischspezialitäten des Hauses mit
Bratkartoffeln und Salatteller. - pro Person 21,50 €*

Heringslogger

*Grüne Heringe gebraten, gefüllt mit etwas Senf und
Zwiebeln, mit Bratkartoffeln und Salatteller. 15,90 €*

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne

Vanille, Schokolade, Erdbeere.

4,90 €

Ostfriesenbecher

*Drei Kugeln Vanilleeis mit Bontje-Sopp
und Sahne (mit Alkohol).*

5,90 €

Hefekloß

Mit Birnenkompott und einer Kugel Vanilleeis.

5,20 €

Rote Grütze

*Hausgemacht, mit einer Kugel
Vanilleeis und Sahne.*

4,90 €

Schwedenbecher

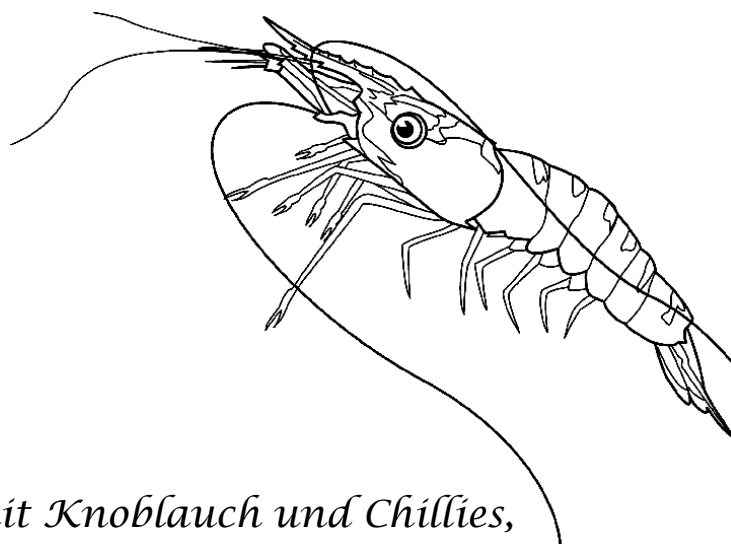
*Apfelkompott mit einer Kugel Vanilleeis,
Eierlikör und Sahne.*

5,90 €

Milchreis

Mit Zimt und Zucker.

4,80 €



Net as groote Granat

*1 kg Gambas (Rohgewicht) mit Knoblauch und Chillies,
Knoblauchmayonnaise, frischem Salat,
Baguette, sowie einer Flasche Fleurant*

(0,7 L | leichter Weißwein, passend u.a. zu den Gambas) 44,50 €

Gambas pur

*1 kg Gambas (Rohgewicht) mit Knoblauch und Chillies,
Knoblauchmayonnaise sowie Baguette*

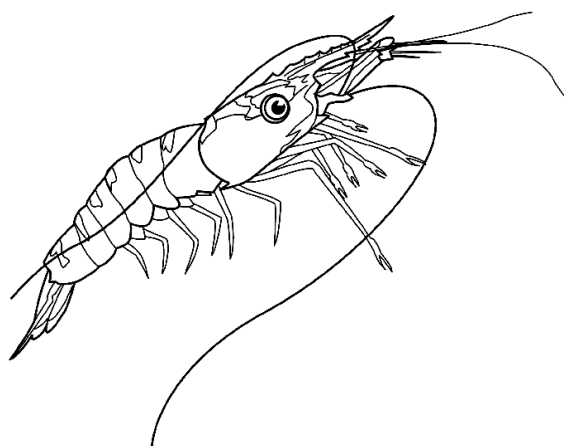
36,50 €

Jeden Dienstag:

Net as groote Granat

*1 kg Gambas (Rohgewicht) mit Knoblauch und Chillies,
Knoblauchmayonnaise, frischem Salat,
Baguette, sowie einer Flasche Fleurant*

(0,7 L | leichter Weißwein, passend u.a. zu den Gambas) 41,50 €



Lieber Gast,

bitte beachten Sie auch unsere separate Weinkarte.

*Wir beziehen unsere Weine und den
Sekt vom Weingut Bretz.*

*Bereits 1721 pflanzte Familie Bretz am Petersberg
Weinreben um daraus Wein für das Mainzer
Welschnonnenkloster zu erzeugen.*

*Auch in der zehnten Generation lautet
das Motto des Familienbetriebs
"Qualität fällt nicht vom Himmel"*

*Der persönliche Einsatz der ganzen Familie
macht es möglich in jedem Bereich der Weinherstellung
optimal zu arbeiten.*

*Zahlreiche Auszeichnungen von verschiedenen
Institutionen und Weinzeitschriften bestätigen
die Qualität ihrer Weine.*

*Wir haben eine kleine Auswahl
dieser Weine getroffen.*

Zum Wohle

Ihre Gastgeber

*Monika und Thomas Eden
und das Kajütenteam*