

Vorspeisen

(zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette)

Kummt vant `t Grund

*FrISChe Champignonköpfe gebraten, mit Zwiebeln,
Knoblauch, sowie Knoblauchmayonnaise* 7,50 €

Beste van "Nelly"

*Gebackener Schafskäse mit geschälten Tomaten,
Rosmarin, Knoblauch, Zwiebeln,
Oliven und Lauch* 8,50 €

Kees vant Zeech

*Ziegenfrischkäse überbacken
mit Apfel-Birnen-Chutney* 9,50 €

Tagessuppe

Bitte beachten Sie unseren Aushang 7,00 €

Gambas

Net as groote Granat

*1 kg Gambas (Rohgewicht) mit Knoblauch und Chillieöl,
Knoblauchmayonnaise, frischem Salat, Baguette,
sowie einer Flasche Fleurant*
(0,7 l | leichter Weißwein, passend u.a. zu den Gambas) 52,50 €

Gambas pur

*1 kg Gambas (Rohgewicht) mit Knoblauch und Chillies,
Knoblauchmayonnaise sowie Baguette* 42,20 €

Jeden Mittwoch: Net as groote Granat

*1 kg Gambas (Rohgewicht) mit Knoblauch und Chillieöl,
Knoblauchmayonnaise, frischem Salat, Baguette,
sowie einer Flasche Fleurant*
(0,7 l | leichter Weißwein, passend u.a. zu den Gambas) 48,50 €

Fleischspezialitäten

Freeske Teller

*Sülze mit Remoulade, Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatteller*

19,90 €

van `t Utland

*Schnitzel Wiener Art aus dem Schweinerücken geschnitten
geschnitten, mit Pommes und Salatteller*

Matrosenteller

21,20 €

Kapitänsteller

24,20 €

Drievjacht

*Jägerschnitzel mit Champignons, Zwiebeln,
Speck, Pommes und Salatteller*

Matrosenteller

25,20 €

Kapitänsteller

27,20 €

Kajüten-Pfanne

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

Matrosenteller, 3 Filets (150g Fleischrohgewicht)

28,50 €

Kapitänsteller, 4 Filets (200g Fleischrohgewicht)

31,50 €

Pökelfleisch

*Mit grünen Bohnen, Meerrettichsauce
und Salzkartoffeln*

22,50 €

warme Fischespezialitäten

Fischteller

*zerlei Fische gebraten, mit Grünschalmuschel,
Muschelfleisch, Flusskrebs, Bratkartoffeln
und Salatteller*

26,50 €

Heel wat Besünners

*Klappscholle (ganze Nordseescholle ohne
Mittelgräte gebraten), mit Salzkartoffeln
und Salatteller*

24,00 €

Ut de deepe See

*Kabeljaufilet gebraten in Speckbiersauce,
Bratkartoffeln und Salatteller*

23,00 €

Kalte Fischespezialitäten

Butenborders

*Brathering mit Zwiebeln, Bratkartoffeln
und Salatteller*

18,50 €

Fisdampfer Delfzijl

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

Matrosenteller (ein Matjesfilet)

18,50 €

Kapitänsteller (zwei Matjesfilet)

19,50 €

Fischerfrühstück

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

25,00 €

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne

Vanille, Schokolade, Erdbeere

5,10 €

Ostfriesenbecher

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

6,50 €

Milchreis

*Hausgemacht nach Monikas Rezept,
mit Zucker und Zimt*

5,10 €

*Alle Fleischfilets, bzw. Schnitzel 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.*