

## 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 Delfzjfl*

*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, Eismeer-Shrimps,  
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.*