

Vorspeisen

*Marinierter Rucolasalat mit Serrano-Schinken
und gebratene Champignons* E,K,L,H 7.50 €

Geflämmtes Rinderfilet mit Champignons I 9.50 €

*Sachimi von der Meeräsche an Wildkräuter und
Wasabi-Marinade* M,K,L,I,B 8.90 €

Suppen

Tomatensuppe mit Mozzarella und Sahnehaube D,E 5.50 €

*Parmesanschaumsüppchen mit Rauke
und Schinchenchips* D,G 6.50 €

Curry-Kokos-Suppe mit gebratener Garnele C,D,E,F,G,H,I,K 6.50 €

Fit for Fun

*Kleiner gemischter Salat
dazu „unser“ Dressing oder Joghurt- Kräuter-Dressing* D,L 3.50 €

Knackige Salate mit...

...gebratenen Putenbruststreifen K,L,H 10.50 €

...gebratenen Streifen vom Lachs K,L,B,H 12.50 €

...gebratenen Riesengarnelen K,L,C,H 15.50 €

...dazu jeweils Baguette I

Pasta Power

*Bandnudeln mit Lachswürfeln und Blattspinat
in Pestosahne* D,B,I 11.50 €

Feurige Spaghetti mit Scampi, Knoblauch und Basilikum C,I 14.00 €

Auf Vorbestellung:

Großes „Pasta -Quartett“ - für 2 Personen C,D,I,M 31.50 €

Vegetarisch

*Ziegenkäseravioli in Salbeibutter gebraten
mit gefüllten Auberginenröllchen* D,I 12.50 €

*Gratiniertes Zucchinischiffchen mit Ratatouille
und Fetakäse auf Rucolarisotto* D 14.50 €

Vegan

Auberginen-Kokos-Curry mit Reis M,H,K,E,F 11,50 €

Fleischgerichte

<i>Lammcurry mit Blattspinat und Röstkartoffeln</i> E,K,L	15.50 €
<i>Kalbsleber mit Balsamicozwiebeln, karamellisierten Äpfeln und Kartoffel-Schnee</i> I	17.50 €
<i>Mit Mango lackierte Entenbrust, geschmorten Chicoree und Kartoffel-Pinienstampf</i> K,I	19.50 €
<i>Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat</i> I,H,K	19.50 €
<i>Gebratene Lammhüfte auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln</i> D,I	21.50 €
<i>Rumpsteak vom Grill mit knusprigen Röstzwiebeln, Kräuter-Knoblauchbutter und einer Ofenkartoffel</i> D,I	22.50 €
<i>Kleiner gemischter Salat dazu „unser“ Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing</i> D,L,K,H	3.50 €

Fischgerichte

<i>Matjesfilet mit Zwiebeln und Gurken in Joghurt-Rahm auf gebackenem Apfel, dazu Bratkartoffeln und Salat</i> B,D	12.50 €
<i>Gebratenes Meeräschenfilet unter der Kartoffelkruste auf Möhrenstampf</i> B,I,H,K	16,50 €
<i>„Allerlei vom Kutter“ Gebratene Fischfilets und Krabben auf Weißweinsauce, dazu Butterreis</i> B,D,C,I,H,K	17.00 €
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet auf warmen Zuckerschoten-Kokossalat im Kartoffelnest</i> B,I,H,K,D	17.00 €
<i>Spiekerooger Pannfisch“ - Gebratenes Potpourri von Edelfischen auf körniger Senfsauce mit Bratkartoffeln</i> B,D,I,	17.50 €
<i>Neuharlingersieler Kutterscholle mit Speck, Frühlingszwiebeln und Butterkartoffeln, dazu einen Gurken-Dill-Salat</i> D,I,H,B,K	18.50 €
<i>Gebratenes Steinbuttfilet mit Anisschaum, dazu Tomaten-Zucchini-Ragout mit Sesamreis</i> B,D,I,H,K	19.50 €
<i>Kleiner gemischter Salat dazu „unser“ Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing</i> D,L,K,H	3,50 €

Unsere Fische werden mit Meersalz gewürzt

Die süße Versuchung

<i>Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis</i> A,K,D,H	5.50 €
<i>Crème Brûlée vom Ostfriesentee</i> A,K,D,H	6.50 €
<i>Mousse von der Sanddornbeere mit weißer Schokolade und Brownie</i> A,K,D,H	7.50 €

...und nach dem Dessert ein Espresso oder Cappuccino??

Zum Abschluss noch einen kleinen „Absacker“ im

SIR GEORGE'S PUB