

Aus dem Suppentopf

- Klare Fischsuppe „Hein Mück“** A, B, C, D, F, G, I, J
mit buntem Gemüse und erlesenen Fischstückchen **6,90 €**
- Fischsoljanka „Hein Mück“** A, B, C, D, F, G, I, J
mit buntem Gemüse und erlesenen Fischstückchen **6,90 €**

Vorspeisen

- Gebratenes Tiefseescaloppfleisch** (ca. 3 Stück) A, C, F, G, I, J, N
mit Käse ₂ überbacken, angerichtet auf Salat & Baguette **12,90 €**
- 6 Stück Calamariringe** A, C, F, G, I, J, N
auf Salatbukett und Aioli _{1, 2, 5, 6} & Baguette **10,90 €**
- Würzfleisch von erlesenen Fischarten** A, C, F, G, I, J, N
mit Käse ₂ gratiniert & Baguette **7,90 €**
- Algen / Wakame-Sesamsalat** A, C, F, G, I, J, N
mit Baguette **6,90 €**
mit 2 Garnelenspieße B, D, **12,90 €**
- Gambas 8 Stück nach spanischer Art** A, C, F, G, I, J, N
mit Knoblauch, Chili, in Olivenöl gebacken & Baguette **10,90 €**
- Hausgeräucherter Lachs** A, C, F, G, I, J, N Kartoffelrösti mit Chili-Soße **9,50 €**

Salat

- Gurkensalat** A, J, L **5,90 €**
- Kleiner gemischter Salat der Saison** A, J, L **7,90 €**
- Großer gemischter Salat der Saison** A, J, L **9,90 €**
mit 5 Stück gebratenen Garnelen in Schale B, D **19,90 €**
- Kapitänsalat** gemischter Salat der Saison mit Thunfisch, Oliven & Zwiebeln A, D, J, L **13,90 €**

Hauptgerichte

Heringsteller nach „Art des Hauses“ A, D, I, L

Heringsfilet nach Matjesart ⁶, Bratheringsfilet ⁶, & Rollmops ⁶
aus eigener Herstellung, mit Salatbukett & Bratkartoffeln

15,90 €

Räucherfischplatte A, D, L

Arrangement von geräucherten Fischen
aus hauseigener Räucherei, dazu Baguette

15,90 €

Gebratenes Pangasiusfilet A, C, D, F, G, H, I, J

mit Kräuterbutter garniert, kleiner gemischter Salat & Beilage

15,90 €

Forelle im Ganzen gebraten A, C, D, F, G, H, I, J

mit Salatbukett, Beilage & Kräuterbutter garniert

18,90 €

Scholle „Finkenwerder Art“ im Ganzen gebraten A, C, D, F, G, H, I, J

mit Gurkensalat & Bratkartoffeln

19,90 €

Gebratenes Tilapiafilet A, C, D, F, G, H, I, J

an Möhren-Kohlrabi-Gemüse, Beilage & Kräuterbutter garniert

16,90 €

Rucola - Spaghetti

mit Pesto, Kirschtomaten, Lachswürfel A, C, D, F, G, I, J

19,90 €

Lachsfilet A, C, D, F, G, H, I, J

mit Blattspinat und Käse ² gratiniert & Beilage

22,90 €

Fischragout A, C, D, F, G, H, I, J aus erlesenen Fischstücken

in einer feinen Sauce, mit Käse ² gratiniert & Beilage

19,90 €

Fischspieß A, C, D, F, G, H, I, J aus erlesenen Fischarten mit Garnelen, Paprika, Zwiebeln

Salatbukett, Sauce Hollandaise ^{1, 2, 5, 6} & Beilage

25,90 €

Zanderfilet A, C, D, F, G, I, J

auf der Haut gebraten, an Blattspinat & Beilage

22,90 €

Gebratenes Schwarzes Heilbuttfilet A, C, D, F, G, H, I, J

mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse & Beilage

24,90 €

Gebratenes Rotes Knurrhahnfilet A, C, D, F, G, H, I, J

dazu kleiner gemischter Salat, Beilage & Kräuterbutter garniert

20,90 €

Gebratenes Rotbarschfilet A, C, D, F, G, H, I, J

mit Salatbukett, Beilage & Kräuterbutter garniert

18,90 €

*Gastmahl
des Meeres*



Unsere Hausempfehlungen

Frau Leumer's „Speciale“ A, C, D, F, G, H, I, J **nur 18,90 €**

3 verschiedene Fischfilets mit Salatbukett,
Beilage nach Wahl, liebevoll garniert mit Kräuterbutter



Tagesgericht A, C, D, F, G, H, I, J **nur 14,90 €**

3 verschiedene Fischfilets mit Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln
gilt Dienstag - Freitag von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr, nicht an Feiertagen!

Schlemmerplatte A, B, C, D, F, G, H, I, J, N

Riesengarnele, Knurrhahn-, Victoriaseebarsch- & Lachsfilet

dazu Ratatouille & Beilage

1 Person 27,90 €

wahlweise mit Sauce Hollandaise 1, 2, 5, 6 oder Kräuterbutter

2 Personen 52,90 €

Lachsburger mit Wakamesalat A, C, D, F, G, H, I, J

mit Chilisauce, in einem Muschelbrötchen, Pommes frites

17,90 €

Marinierter Hering A, C, D, F, G, H, I, J

mit Salzkartoffeln & Salatbukett

15,90 €

Bei zusätzlichen Nachschlägen (Saucen, Kräuterbutter usw.) je Portion

1,50 €

Ganz ohne Fisch

Rucola - Spaghetti

mit Pesto, Kirschtomaten, Hähnchenbrust A, C, D, F, G, I, J

17,90 €

Schnitzel A, F, G, H, I, J

mit Bratkartoffeln & Möhren-Kohlrabi-Gemüse

17,90 €

Spaghetti A, G

mit Tomatensauce 1, 2, 5, 6 & Parmesan 2

8,90 €

Dessert

Gemischtes Eis C, G, L

verschiedene Kugeln, Sahne 2, 6 & Eierlikör

7,90 €

Apfelstrudel C, G, L

mit Vanilleeis C, G, L & Sahne 2, 6

8,90 €

Als Beilage für die Hauptgerichte wählen Sie bitte zwischen:

- Petersilienkartoffeln

- Bratkartoffeln

- Tomatenreis

- Spaghetti

- Kartoffelrösti

- Kartoffelecken

- Pommes frites

*Gastmahl
des Meeres*



JEVER

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,90 €
Pott Kaffee	3,90 €
Milchkaffee _G	4,20 €
Latte Macchiato _G	4,20 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,90 €

Teespezialitäten aus dem Hause Eilles: 3,30 €

Earl Grey	Feine Mischung aus Darjeeling und Assam Tee mit dem Duft der Bergamotte
Grüntee Asia	Unfermentierter Tee aus China, zart und angenehm herb
Kamillenblüten	Milde Kamillenblüte mit dem typisch honigartigen Geschmack
Pfefferminze	Grob geschnittene Pfefferminzblätter, aromatisch und erfrischend
Sommerbeeren	Liebliche Früchtemischung mit der Geschmacksnote Erdbeer-Himbeer

<u>Fruchtsäfte</u>	Gl.: 0,2 l	Gl.: 0,4 l
Apfelsaft / Orangensaft / Tomatensaft	3,20 €	4,90 €

<u>alkoholfreie Getränke</u>	Gl.: 0,2 l	Gl.: 0,4 l
Bitter Lemon ₄ / Tonic Water ₄ / Ginger Ale	3,20 €	5,20 €
Apfelschorle	3,20 €	5,20 €

Pepsi _{1, 2, 3} & Pepsi Light _{1, 2, 3, 5}		Fl.: 0,33 l	4,50 €
Mirinda _{1, 2} / 7Up ₂		Fl.: 0,33 l	4,50 €

Mineralwasser	Fl.: 0,25 l	3,10 €
---------------	-------------	--------

Tafelwasser	Gl.: 0,2 l	Gl.: 0,4 l	Krug 0,75 l	Krug 1 l
	2,10 €	3,20 €	4,90 €	5,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal



Weißwein

Riesling <small>Ⓒ</small> Weingut Paul Knod Deutschland, trocken oder halbtrocken typischer Riesling	0,1 l Wein-Gl.	0,5 l Karaffe	1 l Karaffe
	3,90 €	14,90 €	24,90 €

Winzerschoppen Ⓒ

Deutschland, Kloster Pforta QbA, trocken
mit erfrischender Säure

Hauswein Chardonnay weiß Ⓒ

Weinschorle weiß Ⓒ

Hauswein Merlot rot Ⓒ

Weinschorle rot Ⓒ



	3,90 €	16,50 €	28,90 €
	3,50 €	14,90 €	24,90 €
	3,50 €	14,90 €	24,90 €
	3,50 €	14,90 €	24,90 €
	3,50 €	14,90 €	24,90 €
	3,50 €	14,90 €	24,90 €
	3,50 €	14,90 €	24,90 €

Hauswein Rose Ⓒ trocken

florale Note, angenehm weiches Aroma

Weinschorle rosé Ⓒ

Biere

Jever Pils Ⓐ

Ur-Krostizer Schwarzes Ⓐ

Radler Ⓐ

Allgäuer Büble Edelweizen Hell Ⓐ

Allgäuer Büble Edelweizen Alkoholfrei Ⓐ

Jever Fun Ⓐ

Vollbier Ⓐ

Gl.: 0,3 l

3,80 €

3,80 €

3,80 €

Fl.: 0,5 l

Fl.: 0,5 l

Fl.: 0,33 l

Fl.: 0,33 l

Gl.: 0,5 l

4,90 €

4,90 €

4,90 €

5,20 €

5,20 €

4,20 €

4,20 €

Klare / Kümmel / Kräuter

2 cl

Nordhäuser Doppelkorn Ⓐ, Malteser Aquavit Ⓐ, Helbing Kümmel Ⓐ,

Linie Aquavit Ⓐ, Friesengeist / Fischergeist Ⓐ, Ramazzotti Ⓐ, Jägermeister Ⓐ,

3,10 €



Aperitif / Sekt / Longdrink

Aperol Spritz _{L,1,4}

7,50 €

Sekt Graf von Wackerbarth _L
trocken / halbtrocken

3,50 €

Gin Tonic _{1,2,3}

mit Bombay Sapphire

7,50 €

Cuba Libre _{1,2,3}

mit Havanna Club

7,50 €

Bacardi Cola _{1,2,3}

mit Bacardi

7,50 €



*Gastmahl
des Meeres*



**JEVER**

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen,
3 = koffeinhaltig,
4 = chininhaltig, 5 = mit Süßstoffen,
6 = mit Geschmacksverstärker, 7 = gewachst

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,
E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch und Milcherzeugnisse,
H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen,
L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen, N = Weichtiere

Der Fisch wird mit **Fischwürzmischung** gewürzt.

Nachstehende Inhaltsstoffe sind enthalten:

Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Zwiebeln,
Jodsalz, Säuerungsmittel Zitronensäure, pflanzliches Öl
(gehärtet), Sellerieknollenmehl, Kräuter, Lauch, Gewürze,
Eiweiß, Kohlenhydrate und Fett

