

Vorspeisen

<i>Brunnenkressesalat mit Tatar vom gebeizten Lachs und Meerrettichschaum</i>	7.00 €
<i>Carpaccio vom Rind an Rucolasalat</i>	7.00 €
<i>Carpaccio vom luftgetrockneten Thunfischrücken mit Frischkäse und Honig- Dill -Marmelade</i>	7,00 €

Suppen

<i>Tomatensuppe mit Mozzarella</i>	5.50 €
<i>Klares Süppchen von Nordseefischen mit Safran</i>	6.00 €
<i>Spiekeroger Krabbensuppe mit Cognacsahnehaube</i>	6.50 €

Fit for Fun

*Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen
dazu „unser“ Dressing oder Joghurt- Kräuter-Dressing* 3,50 €

Knackige Salate mit...

...gebratenen Putenbruststreifen 9,50 €

...gebratenen Streifen vom Seelachs 9,50 €

...gebratenen Riesengarnelen 14,50 €

...dazu jeweils Baguette

Pasta Power

*Bandnudeln mit Lachswürfeln und Blattspinat
in Pestosahne* 11,50 €

Feurige Spaghetti mit Scampi, Knoblauch und Basilikum 13,00 €

Spaghetti „asiatisch“ mit Schweinefiletspitzen 13,50 €

Auf Vorbestellung:

Großes „Pasta -Quartett“ - für 2 Personen 28,50 €

Vegetarisch

*Ziegenkäseravioli in Salbeibutter gebraten
mit gefüllten Auberginenröllchen* 12,50 €

*Gratiniertes Zucchini Schiffchen mit Ratatouille
und Fetakäse auf Rucolarisotto* 14,00 €

Fleischgerichte

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit knusprigen Bratkartoffeln</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Gebratene Maispouardenbrust in Zitronen-Salbeifond auf mariniertem Spitzkohl und Vanillnudeln</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Kalbsleber mit Balsamicozwiebeln, karamellisierten Äpfeln und Kartoffel-Schnee</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Mit Mango lackierte Entenbrust, geschmorte Römersalatherzen und Kartoffel-Pinienstampf</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Rumpsteak vom Grill mit knusprigen Röstzwiebeln, Kräuter-Knoblauchbutter und einer Ofenkartoffel</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Rosagebratene Lammhäfte mit Rosmarin und Knoblauch gespickt auf mediterranem Gemüse, dazu Kartoffelgratin</i>	<i>19,50 €</i>
<i>In Kräutersud pochiertes Lammkarree mit kleinem Gemüse, Balsam-Zwiebel-Konfit und Kartoffelgratin</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Lammkarree aus dem Ofen auf Tomaten-Bohnen-Gemüse mit Kräutern, Knoblauch und gebackenen Kartoffeln</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen dazu „unser“ Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing</i>	<i>3,50 €</i>

Fischgerichte

<i>Süß-sauer eingelegte Bratheringe mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade, dazu Salzkartoffeln</i>	<i>10.50 €</i>
<i>Matjesfilet mit Zwiebeln und Gurken in Joghurt-Rahm auf gebackenem Apfel, dazu Bratkartoffeln</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Meeräschenfilet unter der Schwarzbrotkruste, mit Kohlrabigemüse und Kräuterkartoffeln</i>	<i>15.00 €</i>
<i>„Allerlei vom Kutter“ Gebratene Fischfilets in Weißweinsauce, dazu Butterreis</i>	<i>15.50 €</i>
<i>Neuharlingersieler Kutterscholle mit Speck, Frühlingszwiebeln und Butterkartoffeln, dazu einen Gurken-Dill-Salat</i>	<i>16.50 €</i>
<i>Gedämpftes Kabeljaufilet auf Blattspinat und Safran-Jogurt-Sauce, dazu Perlgraupenrisotto</i>	<i>17.00 €</i>
<i>„Spiekerooger Pannfisch“ - Gebratenes Potpourri von Edelfischen in körniger Senfsauce mit Bratkartoffeln</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ mit jungen Kartoffeln und zerlassener Butter</i>	<i>31.50 €</i>
<i>Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen dazu „unser“ Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing</i>	<i>3,50 €</i>

Unsere Fische werden mit Meersalz gewürzt

Die süße Versuchung

<i>Hausgemachte Rote Grütze mit Gourmet-Vanilleeis</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Ostfriesisches Teemousse im Giotto-Crepe</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Cassis-Vanilleparfait mit Holunderblütengelee</i>	<i>6.50 €</i>

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

Zum Abschluss noch einen kleinen „Absacker“ im

SIR GEORGE'S PUB