

Schön, dass Sie da sind!

Aal & Krabbe

Am Hafen 2a, 26316 Varel

Tel.: 04451-3091

Wir sind für Sie da:

Montag, ab 12 Uhr

Dienstag, ab 12 Uhr

Mittwoch, ab 12 Uhr

Donnerstag, ab 12 Uhr

Freitag, ab 12 Uhr

Samstag, ab 12 Uhr

Sonntag, ab 9.30 Uhr

(Feiertags abweichend)

Unser Frühstücksbuffet

Jeden Sonntag von 9:30 bis 11:30 Uhr

Um Reservierung wird gebeten.

Kaffee, Tee

Säfte

Brot und Brötchen

Wurst- und Käseauswahl

Tomate, Mozzarella

Salat

Fisch

Antipasti

Rührei, gekochte Eier,

Joghurt, Milch

Müsliauswahl

Konfitüre, Honig

Würstchen und Bacon

Dessert

19,90 €

Unser Hafenbuffet

Montag – Freitag: ab 17:30 Uhr

Samstag & Sonntag: 12:30 bis 15:00 Uhr und ab 17:30 Uhr

Täglich variierende Auswahl aus:

Zweierlei Suppen

Salatbar

Antipasti

Gemüsebeilagen

Fischvariationen

dreierlei Fleischgerichte

Saisonal wechselndes Angebot

(wie z.B. Grünkohl, Spargel, Muscheln etc.)

Kartoffeln in verschiedener Ausführung

Brotkorb und Dips

Eis und Früchte

28 €

(Kinder von 4 – 16 Jahren 1,50 € je Lebensalter)

Es kann immer vorkommen, dass eine Fleisch- oder Fischvariation im Laufe des Buffets durch eine andere Sorte ersetzt wird, wir bitten um Ihr Verständnis.

(Preise und Zeiten feiertags abweichend)

Vorspeisen

Aalrauchsuppe

7 €

Krabbensuppe

7 €

Kleiner Beilagensalat

5 €

Calamaris

(8 Stück) mit Knoblauchdip

9 €

Krabbencocktail

Krabben auf Eisberg an Cocktailsoße
mit hauseigenem Whisky abgeschmeckt

13 €

Kleine Portion Krabben

an Friesenbrot und Butter

13 €

Alle Vorspeisen werden mit Baguette serviert

Kalte Küche

Matjes mit Zwiebelringen,
Bratkartoffel & Remouladensoße

16 €

Matjessalat nach „Hausfrauen Art“
mit Bratkartoffeln

16 €

Küstenteller
Brathering, Matjes, Bismarckhering
mit Bratkartoffeln & Remouladensoße

16 €

Frische Krabben mit Spiegelei,
Friesenbrot & Remouladensoße

20 €

Frische Krabben mit Rührei,
Bratkartoffeln & Remouladensoße

20 €

Ganzer Räucheraal (200 g)
mit Friesenbrot und Butter

23 €

Aal & Krabbe-Teller

Forelle, Aal, Krabben, Räucherlachs, Matjes & Matjessalat mit
Bratkartoffeln o. Friesenbrot & Remouladensoße

23 €

Fischgerichte

Scholle oder Schollenfilet

mit Salzkartoffel & Remouladensoße

20 €

Scholle oder Schollenfilet „Finkenwerder Art“

mit Speck & Zwiebel, Salzkartoffeln & Remouladensoße

23 €

Scholle oder Schollenfilet „Büsumer Art“

mit Krabben, Salzkartoffeln & Remouladensoße

24 €

Rotbarschfilet

mit Salzkartoffeln & Remouladensoße

19 €

Rotbarschfilet „Pikant“

mit Salzkartoffeln und pikanter Krabbensoße

22 €

Rotbarschfilet „Hawai“

mit Reis & Currysoße

20 €

Limandesfilet

mit Salzkartoffeln & Remouladensoße

19 €

Zu den Gerichten dürfen Sie sich einen kleinen Salat am Buffet zusammenstellen.

Fischerteller

Rotbarsch, Lachs, Seelachs
mit Bratkartoffel & Remouladensoße

20 €

Kapitänsteller

Rotbarsch, Lachs, Seelachs, Seehecht, Schollenfilet
an pikanter Krabbensoße mit Salzkartoffeln

26 €

Brataal

mit Salzkartoffeln, Remouladen- &
Buttersoße

23 €

Kabeljau gedünstet

mit Salzkartoffeln, Gemüse & Senfsoße

19 €

Lachs gegrillt

mit Salzkartoffeln an Dillsoße

24 €

Seezunge

mit Salzkartoffeln, Remouladen- & Buttersoße

34 €

Zu den Gerichten dürfen Sie sich einen kleinen Salat am Buffet zusammenstellen.

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes

16 €

Schnitzel mit Jägersoße und Pommes

18 €

Schnitzel mit Currysoße und Pommes

18 €

Brauhaus-Kröstchen

Schnitzel auf Bratkartoffeln mit Bacon, Zwiebeln & Spiegelei

22 €

Porterhouse Rumpsteak (250 g)

mit Bratkartoffeln & Kräuterbutter

28 €

Salatteller

Salatteller mit Baguettebrot

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Möhren, Paprika

(Dressing: Balsamico Essig, 1000 Island oder Essig-Öl-Dressing)

10 €

+ Camembert mit Preiselbeeren 8 €

+ Putenstreifen 9 €

+ gegrillte Lachsstreifen 10 €

+ Krabben 10,00 €

Hafenburger

Surf`n`Turf - Burger

Gebratenes Angusrind mit Krabben

18 €

Lachs – Burger

Lachsfilet mit Algensalat

17 €

Rind - Burger

Gebratenes Angusrind mit Bacon

16 €

Veggie – Burger (vegan)

Gemüsebratling

15 €

Alle Burger werden in einem Burger-Brötchen mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln & Burgersoße serviert.

Optional können für einen Aufpreis von 2,50 € Pommes dazu geordert werden.

Wenn Sie sich ein Gericht teilen möchten, können Sie dieses gerne tun, wir berechnen lediglich einen Aufpreis von 2,00 € für den zusätzlichen Teller und Besteck.

(Denn auch dieses muss gespült werden.)

Kinderkarte

Kinderrotbarsch

mit Salzkartoffeln

8 €

Kinderschnitzel

mit Pommes

8 €

3 Hähnchennuggets

mit Pommes

8 €

Portion Pommes

mit Ketchup und Majo

4 €

Für unsere kleinen Gäste haben wir im hinteren Bereich eine Spielecke eingerichtet und auch das Spielschiff draußen darf gerne genutzt werden. Bitte keine Speisen mit in den Spielbereich nehmen und das Spielzeug wieder zurücklegen.

Vielen Dank!

TIDE-Biere

aus den Vareler Brauhaus

TIDE-Bio-Bier Pils – 4,8% Vol.

Unser Pils ist ein leichtes, süffiges und feinherbes Bier. Der Geruch erinnert an eine Kombination aus Hopfen, Karamell und Honig.

0,2l – 2,60 € / 0,3l – 3,30 € / 0,5l – 4,80 €

TIDE-Bio-Bier Lager – 4,8% Vol.

Unser Lager ist ein ungefiltertes Bier, welches durch seinen fruchtigen feinherben und blumigen Geschmack überzeugt. Im Aushang hinterlässt es ein hopfenbetontes Geschmackserlebnis.

0,2l – 2,60 € / 0,3l – 3,30 € / 0,5l – 4,80 €

TIDE-Bio-Bier Dunkel – 4,8% Vol.

Unser Dunkel ist ein feinherbes, malzbetontes Bier, welches geschmacklich mit seiner milden und feinblumigen Note besticht. Die ausgeprägten Röstmalzaromen stechen im Aushang hervor.

0,2l – 2,60 € / 0,3l – 3,30 € / 0,5l – 4,80 €

TIDE-Bio-Bier Weizen – 4,9 % Vol.

Unser Weizen besitzt ein besonderes Aroma, welches an Bananen erinnert. Geschmacklich besticht es durch fruchtige, mildhopfige und malzbetonte Noten.

0,2l – 2,60 € / 0,3l – 3,30 € / 0,5l – 4,80 €

TIDE Hopp – 4,8% Vol.

Unser Hopp vereint die Fruchtaromen eines Pale Ale mit unserem milden TIDE Lager, das sich im Antrunk mit einer fruchtigen Frische aus Mango, Litschi und Mandarine präsentiert.

Flasche 0,33l – 3,60 €

Alkoholfreie Biere

Jever Fun 0,33l 3,70 €

Jever Fun Zitrone 0,33l 3,70 €

Alkoholfreies Weizen 0,5l 5,10 €

Softgetränke

Coco Cola 0,3l – 3,30 €/ 0,5l – 5,50 €

Fanta 0,3l – 3,30 €/ 0,5l – 5,50 €

Sprite 0,3l – 3,30 €/ 0,5l – 5,50 €

Mezzo Mix 0,3l – 3,30 €/ 0,5l – 5,50 €

Ginger Ale (Schweppes) 0,2l – 3,30 €

Bitter Lemon (Schweppes) 0,2l – 3,30 €

Tonic Water (Thomas Henry) 0,2l – 3,60 €

Mineralwasser, medium 0,3l – 3,10 €/ 0,5l – 5,30 €

Mineralwasser, still 0,3l – 3,10 €/ 0,5l – 5,30 €

Vitamalz 0,33l – 3,70 €

Säfte und Schorlen

Apfelsaft 0,2l – 3,00 €

Apfelschorle 0,3l – 3,50 € / 0,5l – 5,40 €

Orangensaft 0,2l – 3,00 €

Traubensaft 0,2l – 3,20 €

Traubenschorle 0,3l – 3,50 €

Kirschnektar 0,2l – 3,00 €

Kirschschorle 0,3l – 3,50 €

Bananennektar 0,2l – 3,20 €

Kirsch-Banane 0,3l – 4,10 €

Kirsch -Banane 0,5l – 5,40 €

Rhabarberschorle 0,33l – 3,90 €

Apfel-Kirsch-Holunderschorle 0,33l – 3,90 €

Aperitif

Campari Orange (25% Vol.) 0,1l - 4,10 €

Piccolo Sekt (10,5% Vol.) 0,2l - 5,90 €

Weißweine

Müller Thurgau

Delekat, fruchtig, frisch, D.Q: Burkheimer Winzer,

Baden, Deutschland, halbtrocken (12% Vol.)

0,2l - 6,10 € / 1,00l - 27,90 €

Grauer Burgunder

Birnenaroma, frisch, Harmonisch, D.Q., Pfaffenweiler Weinhaus,

Baden, Deutschland, trocken (13% Vol.)

0,2l - 6,30€ / 1,0l - 29,80 €

Weißburgunder

Aprikosenaroma, angenehm, D. Q. Salvey VDP,

Baden, Deutschland, trocken (12% Vol.)

0,2l - 6,50 € / 1,0l - 31,90 €

Chardonnay

Frisch, fruchtig, harmonisch, IGT Torre Gajo,

Venetien, Italien, trocken (12% Vol.)

0,2l - 6,10 € / 1,0l - 29,80 €

Scheurebe

Cassisaroma, fruchtig, rund, D.Q., Weingut Schales,

Rheinhessen, Deutschland, lieblich (12% Vol.)

0,2l - 6,10 € / 1,0l - 27,90 €

Rotweine

Ruppersberger Dornfelder

Feinfruchtig, vollmundig, körperreich D. Q. Ruppertsberger Weinkeller,
Pfalz, Deutschland, feinfruchtig (13% Vol.)

0,2l – 6,30 € / 1,0l – 29,80 €

Lamadoro PRIMITIVO

Fruchtig, samtig, weich, passend zu Fisch und Fleischgerichten, IGP
Cantine San Marzano, Apulien, Italien, trocken (12% vol.)

0,2l – 6,10 € / 1,0l – 27,50 €

Rosè

Spätburgunder Weistherbst Rose

Feinherb, feinfruchtig, D.Q. passend zu Fisch und Fleischgerichten,
Burkheimer Winzer, Baden, Deutschland, trocken (12% Vol.)

0,2l – 6,10 € / 1,0l – 27,90 €

TIDE- Destillate

- TIDE Brand (40% Vol.) 2cl - 3,50 €
- TIDE Oog (Bierbrand, fassgereift, 40% Vol.) 2cl - 3,50 €
- TIDE Biergeist (52 % Vol.) 2cl - 3,90 €
- TIDE Gin (43% Vol) 2cl - 3,50 €
- TIDE Loop (Gin, fassgereift, 40% Vol.) 2cl - 3,50 €
- TIDE Sanddorn (40% Vol.) 3cl - 3,50 €
- TIDE Lemon-Gin (40% Vol.) 2cl - 3,50 €
- TIDE Gin-Likör Himbeere (17% Vol.) 2cl - 3,50 €
- TIDE Gin-Likör Sanddorn (20% Vol.) 2 cl - 3,50 €
- TIDE Gin-Likör Holunderbeere (20% Vol.) 2cl - 3,50 €
- TIDE Gin-Likör Holunderblüte (20% Vol.) 2cl - 3,50 €
- Vareler Bio-Whisky (40% Vol.) 2cl - 4,50 €
- Vareler Korn (35% Vol.) 2cl - 3,00 €

Sonstiges

- Absolut Wodka (40% Vol.) 2cl - 3,90 €
- Jägermeister (35% Vol.) 2cl - 3,90 €
- Williamsbirne (40% Vol.) 2cl - 3,90 €
- Ouzo (40% cl Vol.) 2cl - 3,90 €
- Sambuca (40% Vol.) 2cl - 4,00 €
- 1 Glas Grog (mit 4cl Rum) 5,30 €
- 1 Glas Glühwein 4,50 €

Longdrinks & Cocktails

- TIDE Bio Bier Cocktail 0,3l - 5,10 €
- TIDE GIN-Tonic (4cl Gin) - 7,90 €
- TIDE Himbeer-Gin-Likör - Wild Berry 0,2l - 6,50 €
- Aperol Spritz (15 % Vol.) 0,2l - 6,10 €

Kaffee

(Dalmayer, fairtrade/Bio)

Tasse Kaffee Créma 3,30 €

Becher Kaffee Créma 3,80 €

Espresso 3,10 €

Doppelter Espresso 4,10 €

Cappuccino 3,60 €

Latte Macchiato 4,10 €

Milchkaffee 4,30 €

Schokolade 4,30 €

+ Sahne 4,80

Tee

Glas Schwarzer Tee 3,30 €

Glas Grüner Tee 3,30 €

Glas Pfefferminztee 3,30 €

Glas Früchtetee 3,30 €

Glas Kräuter Tee 3,30 €

Glas Chai Tee mit Honig 3,50 €

Kuchen

(Wechselndes Angebot, sprechen Sie uns gerne an.)