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 €

Vorspeisen

Aalrauchsuppe

7 €

Krabbensuppe

7 €

Kleiner Beilagensalat

5 €

Calamaris

(8 Stück) mit Knoblauchdip

9 €

Krabbencocktail

Krabben auf Eisbergsalat an Cocktailsoße

mit hauseigenem Whisky abgeschmeckt

12 €

Kleine Portion Krabben

an Friesenbrot und Butter

13 €

Alle Vorspeisen werden mit Baguette serviert.

Salatteller

Salatteller mit Baguette

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 €

Kalte Küche

Matjes mit Zwiebelringen,

Bratkartoffeln & 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 €

Fischplatte zum Sattessen

Rotbarsch-, Lachs-, Schollenfilet mit Salzkartoffeln und Bratkartoffeln, Butter- und Remouladensoße, Gemüsebeilage, Salat vom Salatbuffet

28 € p. P. (ab 2 Personen)

Fischgerichte

Scholle oder Schollenfilet

mit Salzkartoffeln & Remouladensoße

20 €

Scholle oder Schollenfilet „Finkenwerder Art"

mit Speck & Zwiebel, Salzkartoffeln & Remouladensoße

23 €

Scholle oder Schollenfilet „Büsumer Art"

mit Krabben, Salzkartoffeln & Remouladensoße

24 €

Limandesfilet

mit Salzkartoffeln & Remouladensoße

19 €

Rotbarschfilet

mit Salzkartoffeln & Remouladensoße

19 €

Rotbarschfilet „Pikant"

mit Salzkartoffeln & pikanter Krabbensoße

22 €

Rotbarschfilet „Hawaii"

mit Reis & Currysoße & Ananas

20 €

Rotbarschfilet „Schweizer Art"

mit Ananas, Gouda, Preiselbeeren überbacken & Pommes

21 €

Seezunge

mit Salzkartoffeln, Remouladen- & Buttersoße

34 €

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

„Kleiner Matrosenteller"

Rotbarsch, Lachs, Seelachs gegrillt an Sahnesoße

mit Mais-Paprika Gemüse und Bratkartoffeln

16 €

Neptunteller

Rotbarsch, Lachs, Dorsch, Seelachs und Schollenfilet gedünstet,

an Sahnesoße und Salzkartoffeln

22 €

Fischerteller

Rotbarsch, Lachs, Seelachs

mit Bratkartoffeln & 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 €

Lachsfilet gegrillt

mit Salzkartoffeln an Dillsoße

24 €

Lachsfilet auf Blattspinat, gegrillt

mit Rosmarinkartoffeln

18 €

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

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art" mit Pommes

16 €

Schnitzel mit Jäger- oder Currysoße und Pommes

18 €

Schnitzel „Bismarck Art"

mit Tomaten, Krabben, Schinken und Käse überbacken

und Pommes

24 €

Schnitzel „Tomate Mozarella"

überbacken mit Pommes

18 €

Spare Ribs

mit Pommes oder Bratkartoffeln

18 €

Brauhaus-Krüstchen

Schnitzel auf Bratkartoffeln mit Bacon, Zwiebeln & Spiegelei

22 €

Rumpsteak (180 g) mit Grillgemüse

mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Rosmarinkartoffeln & Kräuterbutter

23 €

Porterhouse Rumpsteak (250 g)

Bratkartoffeln & Kräuterbutter

28 €

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

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

(nur für Kinder)

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 dem 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.

0,3l – 3,50 € / 0,5l – 4,90 €

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.

0,3l – 3,50 € / 0,5l – 4,90 €

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.

0,3l – 3,50 € / 0,5l – 4,90 €

TIDE-Bio-Bier Weizen – 4,9 % Vol.

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

0,3l – 3,50 € / 0,5l – 4,90 €

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

Krombacher Pils 0,0% vom Fass 0,3l - 3,70 €/ Radler 0,33l - 3,80 €

Krombacher Weizen alkoholfrei 0,5l - 5,10 €

Vitamalz 0,33l – 3,80 €

Softgetränke

Coca 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 €

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 €

Maracujaschorle 0,33l – 3,90 €

Eistee

Eistee Granatapfel 0,33l – 3,90 €

Eistee Pfirsich 0,33l – 3,90 €

Eistee Zitrone 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

Delikat, 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

Ruppertsberger 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 €

Rosé

Spätburgunder Weißherbst Rosé

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 €

TIDE Anno (38% Vol.) 2cl – 3,50 €

Sonstiges

Absolut Wodka (40% Vol.) 2cl – 3,90 €

Veterano (30%30 Vol.) – 3,90 €

Jägermeister (35% Vol.) 2cl – 3,90 €

Ramazotti (30% Vol.) 2cl – 4,00 €

Williamsbirne (40% Vol.) 2cl – 3,90 €

Ouzo (40% cl Vol.) 2cl – 3,90 €

Sambuca (40% Vol.) 2cl – 4,00 €

Baileys (17% Vol.) 2cl – 3,90 €

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 €

Noch etwas Süßes dazu?

Schauen Sie gerne in unsere Dessertkarte!