

## Salate

---



**Gemischter Salat**

11  
13  
€

## Alkoholfreie Getränke

---



**Apfelsaftschorle**



**Coca Cola Light**



**Bittere Zitrone**



**Tonic Water**



**Ginger Ale**

9



**Apfelsaft**

10



**Kirschsaft**



**Johannisbiersaft**



**Kiba**



**Veltins Alkoholfrei**



**Kaffeetasse**

2 €



**Bananensaft**

## **Alkoholische Getränke**

---



**Alsterwasser**



**Veltins Pils**



**Maisels Weiße**



**Ramazotti**



**Weizenkorn**



**Linie Aquavit**

## **Vorspeisen**

---



## Käse



Friesische Birnensuppe

5  
€



Carolinensieler Fischsuppe

5  
€



Matjes Tartar vom milden Emden Matjes

6  
€



Milder Ziegenfrischkäse

8  
€



Marinierte Nordsee-Krabben

10  
€

## Pizza

---



Garten



Eier

## Fischgerichte

---



Fischkroketten

7



**Matjes nach hausfrauen Art**

10  
€

## Heissgetränke

---



**Milchkaffee**

2  
€

## Klassiker

---



**Zarte Medallions vom Schweinefilet**

15  
€

## Getränke

---



**Orangensaft**

10

## Spirituosen

---



**Hennessy Cognac VS**



**Lantenhammer Obstbrände**



**Jubiläumsaquavit**



**Sanddornlikör**



**Friesengeist**

## **Biere**

---



**Veltins Malzbier**



**Jever Pils vom Faß**

## **Für unsere kleinen Gäste**

---



**Kinderschnitzel**

6  
€

## **Pizzabrötchen**

---



**Rollen**

1

## Vegane Pfannen

---



**Bunte Gemüsepfanne**

9  
€

## Kinderkarte

---



**Hausgemachte Fischstäbchen**

6  
€

## Für unsere Kleinen

---



**Bandnudeln mit Tomatensauce**

4  
€

## Häagen-Dazs Eiscreme

---



**Baileys**

## China Gerichte

---



**Gebrautes Hähnchenbrustfilet**

12  
€

## Warme Getränke

---



**Heiße Schokolade mit Sahne**

2  
€

## Schokolade

---



**Kalte Schokolade**

2  
€



**Lumumba**

3  
€

## Heiße Getränke

---



**Heiße Schokolade**

2  
€



**Espresso Doppio**

2  
€



**INSGESAMT**

4  
€

## Spirituosen & Wein

---



**Küstennebel**

## Wein, Sekt und Spirituosen

---



**Jägermeister**

## Teespezialitäten

---



**Ostfriesentee auf Stövchen**



**Tee-Tied**

## Kaffeespezialitäten

---



**Schokoccino**

3  
€



**Kaffee Pott**

2  
€

## Bread

---



**Brot**

## Coffee

---



**Espresso**

10  
2 €



**Cappuccino**

9  
2 €

## Alkoholfrei

---



**Carolinen Wasser**

## Italien

---



**Bersano, Piemont: Barbera d 'Asti , trocken, DOCG**



**Weingut Tenuta Rocca della Macie, Ampulien: Pietra Pura Mandus , trocken, DOP**

# Deutschland

---



**Winzergenossenschaft Oberbergen, Baden: Oberbergener Bassgeige , trocken, QbA**



**Weingut Kurt Freund, Pfalz: Grauer Burgunder , trocken**



**Weingut Matthias Dostert, Mosel: Dostert Kerner , lieblich, QbA**



**Weingut Josef Leitz, Rheingau: Leitz Riesling , trocken**



**Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten, Pfalz: Cabernet Sauvignon , trocken, QbA**



**Weingut Hauck, Rheinhessen: Dornfelder , halbtrocken, QbA**



**Weingut Scherner-Kleinhanß, Rheinhessen: Blauer Spätburgunder , trocken, QbA**



**Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz: ', Weißburgunder , trocken**



**Weingut Müller, Frettenheim: Chardonnay Friends , trocken**



**Schlossgut Diel, Nahe: Diel de Diel , trocken**



**Weingut Holz Weisbrodt, Pfalz: Merlot Blanc de noir Atrium , trocken**



**Weingut Markus Molitor, Mosel: Blauschiefer Molitor , trocken, QbA**



**Weingut Müller, Frettenheim: Frettenheimer Heil Merlot , trocken**

## **Frankreich**

---



**Weingut Domaine Horgelus, Frankreich, Gascogne: Horgelus , trocken, IGP**



**Domaine Porte Rouge: Chateauneuf du Pape , trocken, AOC**

## **Spanien**

---



**Weingut Bodega Bocopa, Alicante: Marina Alta , trocken**



**Bodega Muga, Rioja: "Muga Reserve ' ', trocken, D.O.Ca.**

## **Südafrika**

---



**Weingut Simonsig Cuvee aus Cabernet Sauvignon Shiraz , trocken**

## Kaffee

---



Latte macchiato

2  
€

## Hauptspeisen

---



**TÄGLICH AB 7.30 11.00 UHR: VERWÖHN FRÜHSTÜCKSBUFFET**



**FRIESISCH FRISCHES FISCH-MENÜ AB 2 PERS .**



**JEDEN MITTWOCH AB 17.30 UHR: 1/2 KNUSPRIGES GRILLHÄHNCHEN**

## FLEISCH

---



**Goldbraun gebratenes Schnitzel vom Schwein**

11  
€



**Labskaus nach Marieankas Rezept**

11  
€



**Feines Ragout vom Wildschwein**

12  
€



**SANDBANK-Burger**

10  
€

## FISCH

---



**Knusprig gebratenes Kabeljau-Filet**

14  
€



**Schollenfilet nach Finkenwerder Art**

13  
€



**Hinrichs Matjes-Topf**

11  
€

## SALATE

---



**Gemischter Salat der Saison**

## GRAPPE / OBSTBRÄNDE / WEINBRÄNDE

---



**Malterer Aquavit**

## Brände/Schnäpse

---



**Bommerlunder**

## Vegetarisch

---



**Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto.**

9  
€



**Knusprig gebratenes Zucchinischnitzel**

10  
€

## Garnelen

---



**Knoblauch Garnelen (6 Stk.)**

12  
€



**Kräuter Garnelen (6 Stk.)**

12  
€

## Winterliche Heißgetränke

---



**Pharisäer**

3  
€

## Einheizer

---



**fruchtige Tomatencremesuppe**

4  
€

## KEO Tee

---



**Keo Waldbeere**

2  
€



**Keo Rooibos Caramel**

2  
€



**Keo Rooibos Vanille**

2  
€



**Keo Grüner Pfirsich**

2  
€



**Keo Insel der Sinne**

2  
€



**Keo Sanddorn Sahne**

2  
€



**Keo Grüner Tee**

2  
€



**Keo Fruchtgarten**

2  
€



**Keo Kamille**

2  
€



**Keo Pfefferminz**

2  
€



**Keo Friesentee**

2  
€



**Keo Saison**

2  
€

## **FRIESISCHE FLAMMKUCHEN**

---



**Flammkuchen Hein**

8  
€



**Flammkuchen Tomke**

9  
€



**Flammkuchen Sandbank**

10  
€



**Flammkuchen Tamme**

12  
€

## **LASSEN SIE NOCH PLATZ FÜR**

---



**Rote Grütze mal anders**

4  
€



**Gebanntes Teeparfait aus Ostfriesentee**

5  
€



**Friesenschmarrn**

5  
€

## SCHOKOLADE MIT SCHUSS

---



**Friesenschokolade**

4  
€



**Advokatenschokolade**

3  
€



**Baileys Schokolade**

4  
€

## KAFFEESPEZIALITÄTEN MIT SCHUSS

---



**Friesenkaffee**

4  
€



**Elke's Dünentaum**

3  
€

## Nicht kategorisiert

---



**Weingut Kurt Freund, Pfalz Spätburgunder Rosé , halbtrocken**



**Nachspeise**



**Coca Cola, Fanta, Sprite**