

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse

*Ziegenfrischkäse mit Orangen-Thymianhonig
herbstlichen Blattsalaten und Baguette*

10,80€

Krabbensuppe

*mit frischen Nordseekrabben
Dill und Schlagrahm*

7,20€

*Cappuccino vom Butternut- und Hokkaidokürbis
mit Baguette und Hähnchenspieß*

6,20€



Frisch aus dem Meer

Fischteller Deutsche Bucht

*Drei gebratene Fischfilets mit Senfsauce, grünen Bohnen
Bratkartoffeln und Speckstippe*

18,90€

Seemanns-Labskaus

*mit Emdener Matjesfilet, Räucherlachs
sauren Gurken, rote Beete und Spiegelei*

14,80€

Miesmuscheln nach Rheinischer Art

*mit Gemüsestreifen, Zwiebeln
Kräuter-Weißweinsud und Baguette*

14,80€



Zwei gebratene Schollenfilets

Ragout von Champignons mit Frühlingszwiebeln

Nordseekrabben, Bratkartoffeln und Salat

21,80€

Ender Hafenteller

feiner Matjes, Bratrollmops, Matjesstippe

dazu grüne Bohnen mit Speckstippe und Bratkartoffeln

14,80€

Ender Matjesstippe

feiner Matjes in Jogurt-Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln

dazu leckere Bratkartoffeln

13,80€



Fleischgerichte

Gebackenes Schnitzel vom Schwein

frische Champignons in Rahmsauce mit Frühlingszwiebeln

Bratkartoffeln und knackigem Salat

13,90€

Geschmorte Hirschkalbskeule

mit frischen Champignons, Apfelrotkohl

Rotweinjus und Kroketten

19,80€

Seefahrercurry

geschnitzeltes von der Hähnchenbrust dazu gebratenes

Pfannengemüse, Rote Beete, Gurke, Silberzwiebeln

Basmatireis und Currysauce

14,80€

Pastagerichte

*Frische Tagliatelle
in Basilikumschaumsauce mit Rucola und Parmesan*

wahlweise mit

gebratenen Hähnchenbruststreifen

13,80€

Drei gebratenen Riesengarnelen

16,80€

Vegetarisch

10,80€





Feuerschiff
RESTAURANT

Salate

Großer Salatteller

*mit Paprika, Gurken, Tomaten, herbstlichen
Blattsalaten, Dressing und Baguette*

10,80€

wahlweise mit

gebratenen Hähnchenbruststreifen

13,90€

gebratenen Riesengarnelen

16,90€

