

## **Sehr verehrter Gast,**

wir möchten Sie sehr herzlich in unserem Restaurant begrüßen.

Unser Anspruch ist es, Ihnen jederzeit frische Gerichte – der Jahreszeit entsprechend – zu servieren. Unser gut geschultes Servicepersonal wird Sie kompetent, höflich und zuvorkommend bedienen und Ihren Wünschen, soweit es ihm möglich ist, gerne nachkommen.

Unser Team wünscht sich Gäste, welche die Leistungen, die Sie gerne erbringen, zu schätzen wissen und freut sich über jedes lobende Wort von Ihnen, denn das bestätigt sie in Ihrem täglichen Tun.

In diesem Zusammenspiel zwischen Ihnen und unseren Mitarbeitern möchten wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bereiten, so dass Sie nach gepflegten Speisen und Getränken zufrieden den Heimweg antreten.

Wir danken Ihnen, dass Sie unser *Café-Restaurant Regina Maris* gewählt haben und würden uns freuen, wenn Sie uns weiterempfehlen würden.

Sollten Sie jedoch einen Grund zur Kritik haben, so zögern Sie nicht, dies umgehend und direkt anzusprechen und helfen uns so, eventuelle Fehler zu erkennen und abzustellen bzw. wieder gutzumachen, damit das Abschiedswort

## **„Auf Wiedersehen“**

auch im wahrsten Sinne seines Wortes eine Wiederholung findet.

Das wünschen wir Ihnen und uns



## aperitif

<b>Martini</b> bianco, rosso oder dry	5 cl	4,00 €
<b>Campari</b> Soda, Orange, Bitter Lemon	5 cl	5,50 €
<b>Sherry</b> Medium, dry	5 cl	4,00 €
<b>Glas Sekt</b> Hausmarke	10 cl	4,50 €
<b>il Hugo</b>	20 cl	6,50 €
<b>Aperol il Spr!z</b>	20 cl	6,50 €
<b>Glas Prosecco Ruggeri</b>	10 cl	6,90 €
<b>Glas Champagner</b>	10 cl	13,90 €

Zum Abschluß empfehlen wir Ihnen u.a. einen...

<b>Grootheider Bittern</b>	2 cl	2,40 €
----------------------------	------	--------



Was Sie überhaupt nicht erwarten, ist unsere ostfriesischen Spezialität.

Grootheider Bittern, ist ein feiner handgemachter Likör.

## vorspeisen

<b>Vorspeisen-Büfett</b> Saisonbedingt, bitte fragen Sie unseren Service	14,90 €
<b>Kleiner Salatteller</b> als Vorspeise oder zum Hauptgang	6,50 €
<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> Rucola-Salat, Balsamicocreme Frisch gehobeltem Parmesan und Baguette	14,50 €
<b>Cocktail von Norddeicher Krabben</b> dazu Toast und Butter	15,60 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse im Speckmantel</b> mit getrockneten Tomaten, Knoblauch-Olivenöl und Baguette	14,50 €
<b>Gebackener Camembert</b> Preiselbeeren, frittierte Petersilie, Toast und Butter	10,20 €
<b>Riesengarnelen, in Crème fraîche gebraten</b> auf herzhaftem Salatbouquet und Baguette	14,90 €

*Alle Gerichte der Speisekarte mit Krabben enthalten Konservierungsstoffe.  
Unser Service informiert Sie gerne über Allergene in den Speisen.*

## suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Markklößchen	7,80 €
<b>Curry-Kokossuppe</b> mit Bananenchips	6,90 €
<b>Ostfriesische Krabbensuppe</b> mit Cognacsahnehaube	8,90 €
<b>Tomaten-Creme von der Strauchtomate</b> mit Crème fraîche und Knoblauch Croutons	7,80 €

## für den kleinen Hunger

<b>Flammkuchen traditionell</b> Speck & Zwiebeln	9,50 €
<b>Flammkuchen raffiniert</b> Lachs & Lauchzwiebeln	12,50 €
<b>Flammkuchen mediterran</b> Tomate & Mozzarella	10,90 €
<b>Flammkuchen herzhaft</b> Paprika, Broccoli & Zwiebeln	10,50 €

*Alle Gerichte der Speisekarte mit Krabben enthalten Konservierungsstoffe.  
Unser Service informiert Sie gerne über Allergene in den Speisen.*

## **fisch - nordseefrisch**

<b>Nordsee Seezunge, gebraten</b> Buttersoße, Salzkartoffeln und Blattsalat	27,50 €
<b>Zanderfilet, kross gebraten</b> <i>(Flussfisch)</i> Tomaten-Zucchini-Gemüse und Tagliatelle	23,50 €
<b>Scholle Friesisch, gebraten</b> Geschmorte Tomate mit Krabben und Bratkartoffeln	25,50 €
<b>Lachs, gebraten</b> Zitronensauce, Pesto Spaghetti und Blattsalat	24,50 €
<b>Störtebekers Teller, gebraten</b> 3 fangfrische Nordseefische, Krabben, Kräuterbutter Chinakohl und Bratkartoffeln	26,50 €
<b>Kabeljau, gedünstet</b> Senfsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat	23,50 €
<b>Rotbarsch, gebraten</b> Kräuter-Krabbensauce, bunte Möhren und Salzkartoffeln	22,50 €

*Alle Gerichte der Speisekarte mit Krabben enthalten Konservierungsstoffe.  
Unser Service informiert Sie gerne über Allergene in den Speisen.*

## **fleisch – bestes vom lande**

<b>Gebratene Kalbs- Leber „Berliner Art“</b> mit Apfelspalten und Zwiebelringen mit Kartoffelpüree	21,50 €
<b>Ribeyesteak mit Zwiebeln</b> Kräuterbutter und Süßkartoffel-Pommes-Frites	26,00 €
<b>Norddeicher Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter und frischen Nordseekrabben, Bratkartoffeln und Salat	27,50 €
<b>Pfeffersteak</b> Filetsteak mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Kartoffelrösti und Salat	31,50 €
<b>Hähnchenbrustfilet</b> Champignon - Paprikarahmsauce auf Schweizer Rösti	22,50 €
<b>Schweinefilet - Geschnetzeltes</b> Pilz-Lauchgemüse und Basmatireis	24,50 €
<b>Ratsherrenteller</b> Schweinemedallions mit frischem Pfannengemüse, Champignons in Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	24,90 €
<b>Schweinemedallions im Speckmantel</b> Wirsinggemüse und Kartoffelecken	23,90 €

*Alle Gerichte der Speisekarte mit Krabben enthalten Konservierungsstoffe.  
Unser Service informiert Sie gerne über Allergene in den Speisen.*

## Vegetarisches & Vegan

<b>Champignons, gebacken</b> Kräuterdip, frittierten Rucola und Baguette	11,80 €
<b>Ratatouille</b> Mediterraner Gemüseintopf mit Auberginen, Paprika, Zucchini und Pasta	12,90 €
<b>Spinat - Pasta</b> mit Cremigen Käse	11,80 €
<b>Gebratene Nudeln</b> mit mediterranem Gemüse und Parmesan	11,90 €

## dessert

<b>Crème brûlée</b>	8,50 €
<b>Baileys Ice</b> mit Fruchtdecoration und Schokoraspel	6,10 €
<b>Crêpes Suzette</b> mit Vanilleeis und Grand Manier <i>(Alkohol enthalten)</i>	8,50 €
<b>Carte D'Or Toffee Eis (Vegan)</b> Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis mit Fruchtdecoration	7,90 €
<b>Mousse au Chocolate</b>	7,20 €