



**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.

*Ihr Regina Maris Team*

*Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro incl. Mehrwertsteuer und Service - ohne Tip*

## aperitif

<b>Martini</b> bianco, rosso oder dry	5 cl	4,00 €
<b>Campari</b> Soda, Orange, Bitter Lemon	5 cl	6,50 €
<b>Sherry</b> Medium, dry	5 cl	4,00 €
<b>Glas Sekt</b> Hausmarke	10 cl	4,50 €
<b>SCAVI &amp; RAY HUGO</b>		20 cl 6,50 €
<b>SCAVI &amp; RAY SPRIZZIONE</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...

**Grootheider Bittern** 2 cl 2,40 €



Was Sie überhaupt nicht erwarten, ist unsere ostfriesischen Spezialität.

Grootheider Bittern, ist ein feiner handgemachter Likör.

"Föhst Du Di schraa,  
geiht Di 't nee good?  
Een Kluck vand' Bittern  
maakt Di weer Mood!"

## 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>Caesar Salat mit Hähnchenbrust</b> Frisch gehobeltem Parmesan und Baguette	14,50 €
<b>Cocktail von Norddeicher Krabben</b> dazu Toast und Butter	15,90 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse im Speckmantel</b> mit getrockneten Tomaten, Knoblauch-Olivenöl und Baguette	14,50 €
<b>Ostfriesischer Weichkäse</b> auf Paprika – Zwiebel – Gemüse überbacken	11,50 €
<b>Riesengarnelen, in Crème fraîche gebraten</b> auf herzhaftem Salatbouquet und Baguette	15,90 €

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

## suppen

<b>Französische Zwiebelsuppe</b> unter der Käsehaube	7,80 €
<b>Kräuterrahmsuppe</b> mit Backerbsen	6,90 €
<b>Ostfriesische Krabbensuppe</b> mit Cognacsahnehaube	9,50 €
<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	12,50 €
<b>Flammkuchen raffiniert</b> Lachs & Lauchzwiebeln	13,50 €
<b>Flammkuchen mediterran</b> Tomate & Mozzarella	11,90 €
<b>Flammkuchen süß</b> Apfel und Zimt	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>	28,50 €
Buttersoße, Salzkartoffeln und Blattsalat	
<b>Zanderfilet, kross gebraten (Flussfisch)</b>	24,50 €
Tomaten-Zucchini-Gemüse und Tagliatelle	
<b>Wolfsbarschfilet, gebraten</b>	25,50 €
Mediterrane Kräutersoße, Balsamico-Linsen und Wildreis	
<b>Lachs, gedünstet</b>	26,50 €
Hummersoße, Basmatireis und Salat	
<b>Störtebekers Teller, gebraten</b>	26,90 €
3 fangfrische Nordseefischfilets, Krabben, Kräuterbutter Chinakohl und Bratkartoffeln	
<b>Kabeljaufilet, gedünstet</b>	24,50 €
Senfsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat	
<b>Thunfischsteak</b>	25,90 €
Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Kartoffel-Gratin	
<b>Schollenfilet Finkenwerder (Speck-Zwiebeln)</b>	24,50 €
Salzkartoffeln und Salat	

*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>	22,50 €
mit Apfelspalten und Zwiebelringen mit Kartoffelpüree	
<b>Paniertes Schnitzel vom Jungbullen</b>	25,50 €
Rustikale Pommes-Frites und bunten Salat	
<b>Norddeicher Rumpsteak</b>	27,50 €
mit Kräuterbutter und frischen Nordseekrabben, Bratkartoffeln und Salat	
<b>Pfeffersteak</b>	31,50 €
Filetsteak mit Cognac-Pfefferrahmsoße, Kartoffelrösti und Salat	
<b>Hähnchenbrust mit Mozzarella überbacken</b>	22,50 €
auf Ratatouille und Gnoccis	
<b>Schweinefilet - Geschnetzeltes</b>	24,50 €
Pilz-Lauchgemüse und Basmatireis	
<b>Ratsherrenteller</b>	25,90 €
Schweinemedallions mit frischem Pfannengemüse, Champignons in Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	
<b>Surf &amp; Turf (Rumpsteak/Garnelen)</b>	25,90 €
mit Süßkartoffelgitter und Salat	

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

## Vegetarisches

<b>Gebackener Camembert</b>	11,80 €
Preiselbeeren, Toast und Butter	
<b>Ratatouille</b>	12,90 €
Mediterraner Gemüseeintopf mit Auberginen, Paprika, Zucchini und Pasta	
<b>Mediterrane Gemüse Patty</b>	11,80 €
mit pikanten Kräuter- Knoblauch-Dip	
<b>Gebratene Nudeln</b>	11,90 €
mit mediterranem Gemüse und Parmesan	

## dessert

<b>Crème brûlée</b>	8,50 €
<b>Joghurt-Limonen-Mousse</b>	6,90 €
<b>Kaiserschmarrn</b>	8,50 €
mit Sinbohntjesopp- Rosinen	
<b>Carte D'Or Toffee Eis (Vegan)</b>	7,90 €
Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis mit Fruchtdekoration	
<b>Trilogie vom Käse</b>	15,50 €
Trauben, Feigensenf und Baguette/Butter	
<i>Dazu reichen wir Ihnen einen Sauvignon Blanc Sweetheart QbA, Oliver ZETER aus der Pfalz eine mitreisende Nase, extrem frisch mit viel Rhabarber und Zitrusfrüchten. Der Gaumen wird explosionsartig ausgekleidet mit druckvoller Frucht und feiner Würzigkeit.</i>	

## Für unsere kleinen Gäste

### Fisch oder Fleisch?

**Putenschnitzel**

2,90 €

**Schweineschnitzel**

2,90 €

**Fish and Chips for Kids**

6,00 €



### Vitamine und mehr...

**Erbsen**

2,00 €

**Möhren**

2,00 €

**Bohnen**

2,00 €

**Mischgemüse**

2,00 €

### Alles rund um die Kartoffel

**Pommes-Frites**

2,50 €

**Salzkartoffeln**

2,50 €

**Bratkartoffeln**

2,50 €

**Reibekuchen mit Apfelmus**

st. 1,20 €



### Und dazu...

**Nudeln**

2,50 €

**Pfannkuchen**

st. 1,50 €

**Butterreis**

2,50 €

**Bratensauce**

1,00 €

**Tomatensauce**

1,00 €

**Mayonnaise/Ketchup**

1,00 €

