

## Vorspeisen

**Cocktail von Norddeicher Krabben** 17,50 €  
dazu Toast und Butter

**Tranchen von der marinierten Entenbrust** 14,50 €  
mit Zwiebel-Preiselbeermarmelade und Feldsalat

## Suppen

**Rinderkraftbrühe** 7,80 €  
mit Markklößchen und Gemüseeinlage

**Ostfriesische Krabbensuppe** 9,50 €  
mit Cognacsahnehaube

**Tomaten-Creme von der Strauchtomate** 8,60 €  
mit Schmand und Croutons

## für den kleinen Hunger

**Flammkuchen traditionell** 13,50 €  
Speck & Zwiebeln

**Flammkuchen friesisch** 14,90 €  
Nordseekrabben und Greetzieler Bärlauchkäse

## fisch – nordseefrisch

- Zanderfilet, gebraten** (*Flussfisch*) 27,00 €  
Ratatouille und Tagliatelle
- Störtebekers Teller, gebraten** 29,60 €  
3 fangfrische Nordseefischfilets, Krabben, Kräuterbutter  
Spitzkohl und Bratkartoffeln
- Schellfisch, gedünstet** 25,50 €  
Rote-Bete-Soße, Salzkartoffeln und Blattsalat

## fleisch – bestes vom lande

- Paniertes Schnitzel vom Jungbullen** 28,00 €  
Rustikale Pommes-Frites und bunten Salat
- Norddeicher Rumpsteak** 30,00 €  
mit Kräuterbutter und frischen Nordseekrabben,  
Bratkartoffeln und Salat
- Ratsherrenteller** 28,50 €  
Schweinemedallions mit frischem Pfannengemüse,  
Champignons in Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

## Vegetarisches

- Spinat-Vollkorn-Pasta** 11,90 €  
mit Hirtenkäse

## dessert

- Crème brûlée** 9,30 €
- Ostfriesische Rote Grütze** 6,90 €  
mit Vanilleeis