



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

Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	5,00 €
Campari Soda, Orange, Bitter Lemon	5 cl	6,00 €
Sherry Medium, dry	5 cl	5,00 €
Glas Sekt Hausmarke	10 cl	4,90 €
SCAVI & RAY HUGO		20 cl 7,20 €
SCAVI & RAY SPRIZZIONE		20 cl 7,20 €
Glas Prosecco	10 cl	7,60 €
Glas Champagner	10 cl	14,90 €

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

Grootheider Bittern 2 cl 2,60 €



Was Sie überhaupt nicht erwarten, ist unsere ostfriesischen Spezialität.

Grootheider Bittern, ist ein feiner handgemachter Likör.

"Föhlt Du Di schraa,
geiht Di 't noe goood?
Een Klack vand' Bittern
maakt Di weer Mood!"

vorspeisen

Vorspeisen-Büfett Saisonbedingt, bitte fragen Sie unseren Service	16,40 €
Kleiner Salatteller als Vorspeise oder zum Hauptgang	7,20 €
„Deich Salat“ knackige Salatvariation, Streifen von der Hähnchenbrust, luftgetrockneter ostfriesischer Bauernschinken, Kirschtomaten und geraspelter Parmesan	12,80 €
Tatar vom Räucherlachs auf Blattsalat mit Honig-Senf dip	14,50 €
Cocktail von Norddeicher Krabben dazu Toast und Butter	17,50 €
Riesengarnelen in Crème fraîche gebraten auf herzhaftem Salatbouquet und Baguette	17,50 €
Nordseekrabben mit Spiegelei auf gebutterten Ostfriesischen Schwarzbrot	13,90 €

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

suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüseeinlage	7,80 €
Pastinaken-Creme mit gebackener Petersilie	6,90 €
Ostfriesische Krabbensuppe mit Cognacsahnehaube	9,50 €
Tomaten-Creme von der Strauchtomate mit Schmand und Croutons	8,60 €

für den kleinen Hunger

Flammkuchen traditionell Speck & Zwiebeln	13,50 €
Flammkuchen vegetarisch Lauchzwiebeln, Champignon und Kräuter	13,50 €
Flammkuchen friesisch Nordseekrabben und Greetsieler Bärlauchkäse	14,90 €
Flammkuchen süß Banane und Schokolade	11,50 €

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

fisch - nordseefrisch

Nordsee Seezunge, gebraten	32,50 €
Buttersoße, Salzkartoffeln und Blattsalat	
Zanderfilet, gebraten <i>(Flussfisch)</i>	27,00 €
Ratatouille und Tagliatelle	
Lachs, gebraten	26,50 €
Pesto-Spaghetti und gebackenen Rucola	
Störtebekers Teller, gebraten	29,60 €
3 fangfrische Nordseefischfilets, Krabben, Kräuterbutter Spitzkohl und Bratkartoffeln	
Schollenfilet „Finkenwerder“ <i>(Speck-Zwiebeln)</i>	27,00 €
Salzkartoffeln und Salat	
Kabeljau auf der Haut gebraten	27,00 €
körnige Honig-Senfsoße, Salatteller und Salzkartoffeln	

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlung!

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

fleisch – bestes vom lande

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“	24,80 €
mit Apfelspalten und Zwiebelringen mit Kartoffelpüree	
Paniertes Schnitzel vom Jungbullen	28,00 €
Rustikale Pommes-Frites und bunten Salat	
Norddeicher Rumpsteak	30,00 €
mit Kräuterbutter und frischen Nordseekrabben, Bratkartoffeln und Salat	
Pfeffersteak, mexikanisch	34,50 €
Filetsteak mit Mexikanische-Pfeffersoße, Kartoffel-Wedges und Salat	
Rinderfilet – Geschnetzeltes "Stroganoff Art"	29,50 €
mit Farfalle	
Ratsherrenteller	28,50 €
Schweinemedallions mit frischem Pfannengemüse, Champignons in Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlung!

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

Vegetarisches

Pasta mit Ratatouille	14,90 €
Mediterraner Gemüseeintopf mit Auberginen, Paprika, Zucchini	
Gebratene Nudeln	13,90 €
mit frischen Gemüse und Parmesan	
Vollkorn-Pasta	12,90 €
leichter Sahneseiße, frischer Spinat und Hirtenkäse	

dessert

Crème brûlée	9,30 €
Hausgemachtes Erdnuss-Eis	6,90 €
mit Baileys (mit Alkohol)	
Mousse au Chocolat	7,50 €
mit frischen Früchten	
Carte D'Or Toffee Eis (Vegan)	7,90 €
Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis mit Fruchtdekoration	

Für unsere kleinen Gäste

Fisch oder Fleisch?

Putenschnitzel

3,20 €

Schweineschnitzel

3,20 €

Fish and Chips for Kids

6,60 €



Vitamine und mehr...

Erbsen

2,50 €

Möhren

2,50 €

Bohnen

2,50 €

Mischgemüse

2,50 €



Alles rund um die Kartoffel

Pommes-Frites

2,80 €

Salzkartoffeln

2,80 €

Bratkartoffeln

2,80 €

Reibekuchen mit Apfelmus

st. 1,50 €



Und dazu...

Nudeln

2,80 €

Pfannkuchen

st.1,70 €

Butterreis

2,80 €

Bratensauce

1,30 €

Tomatensauce

1,30 €

Mayonnaise/Ketchup

1,30 €

