

Aus dem Suppentopf

Klare Fischsuppe „Hein Mück“ A, B, C, D, E, G, I, J

mit buntem Gemüse und erlesenen Fischstückchen

4,90 €

Fischsoljanka A, B, C, D, E, G, I, J

mit buntem Gemüse und erlesenen Fischstückchen

4,90 €

Vorspeisen

Irische Felsenauster (1 Stück) N

2,80 €

Krabbencocktail A, B, C, I, J, L

Grönlandshrimps mit Sauce 1, 2, 5, 6 & Baguette

10,90 €

Gebratenes Tiefseescallopfleisch (ca. 3 Stück) A, C, E, G, I, J, N

mit Käse 2 überbacken, angerichtet auf Salat & Baguette

9,50 €

Kleiner Meeresmixteller A, C, D, E, G, I, J, N

Grünschalenmuscheln & Tiefseescallopfleisch (je 2 Stück)

in Kombination mit Seeteufel-Medaillons, Salatbukett & Baguette

10,90 €

Räucherlachs A, C, D, J

an Kartoffelrösti mit Kräuterdip & Kaviar

9,20 €

Grünschalenmuscheln (8 Stück) A, C, N

mit Parmesan 2 auf Blattsalat mit Baguette

8,90 €

Hausgeräuchertes Aalfilet / Forellenfilet D, G, H

mit Sahnemeerrettich 2, 6 & Baguette

9,20 €

Riesengarnelen (3 Stück) A, N

angerichtet auf Blattsalaten & Baguette

10,40 €

Fischerbrot A, B, C, E, G, J

Grönlandshrimps auf Schwarzbrot mit

Mayonnaise 1,2,5,6 dazu Spiegelei und Salatbeilage

12,90 €

Salat

Kleiner gemischter Salat der Saison A, J, L

4,90 €

Großer gemischter Salat der Saison A, J, L

8,20 €

Kapitänsalat gemischter Salat der Saison mit Thunfisch, Oliven & Zwiebeln A, D, J, L

9,90 €

Zu jedem Salat reichen wir Baguette, Olivenöl & Balsamico-Essig.



Hauptgerichte

Heringsteller nach „Art des Hauses“ A, D, I, L

Matjesfilet 6, Bratheringsfilet 6 & Rollmops 6

aus eigener Herstellung, mit Salatbukett & Bratkartoffeln

11,90 €

Räucherfischplatte A, D, L

Arrangement von geräucherten Fischen

aus hauseigener Räucherei, dazu Baguette

11,90 €

Gebratenes Lachssteak A, C, D, F, G, I, J

angerichtet auf Blattspinat & Beilage

13,90 €

Gebratenes Pangasiusfilet A, C, D, F, G, H, I, J

mit Kräuterbutter garniert, kleiner gemischter Salat & Beilage

10,90 €

Forelle im Ganzen gebraten A, C, D, F, G, H, I, J

mit Salatbukett, Beilage & Kräuterbutter garniert

12,90 €

Gedünstetes Fischfilet (vom Seelachs oder Kabeljau) A, C, D, F, G, I, J

in Senfsauce, mit Petersilienkartoffeln & kleiner gemischter Salat

13,90 €

Gebratenes Tilapiafilet A, C, D, F, G, H, I, J

an Möhren-Erbsen-Gemüse, Beilage & Kräuterbutter garniert

11,50 €

Gebratenes Steinbeißerfilet A, C, D, F, G, H, I, J

mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse, Beilage & Kräuterbutter garniert

15,90 €

Gebratene Scholle nach „Finkenwerder Art“ A, C, D, F, G, H, I, J

mit Petersilienkartoffeln & kleiner gemischter Salat

13,90 €

Bandnudeln

- mit Blattspinat & gebratenen Lachsstreifen A, C, D, F, G, I, J

12,50 €

- mit Blattspinat & gebratenen Garnelen A, B, C, F, G, I, J

14,90 €

Lachsfilet A, C, D, F, G, H, I, J

mit Blattspinat und Käse gratiniert & Beilage

14,50 €

Fischerteller A, B, C, L

Grönlandshrimps mit Rührei & Bratkartoffeln

14,90 €

Zanderfilet A, C, D, F, G, I, J

auf der Haut gebraten, an Blattspinat & Beilage

17,90 €

- Gebratenes Neuseeländische St. Petersfischfilet** *A, C, D, F, G, I, J*
mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse, Beilage & Kräuterbutter garniert **15,90 €**
- Gebratenes Merlanfilet** *A, C, D, F, G, I, J*
mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse, Beilage & Kräuterbutter garniert **13,90 €**
- Gebratenes Red-Snapper-Filet** *A, C, D, F, G, I, J*
mit Salatbukett, Beilage & Sauce Hollandaise *1, 2, 5, 6* **16,90 €**
- Gebratenes Heilbuttfilet** *A, C, D, F, G, H, I, J*
mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse & Beilage **14,90 €**
- Gebratenes Schwertfischfilet** *A, C, D, F, G, I, J*
mit Kartoffelrösti, kleiner gemischter Salat & Sauce Hollandaise *1, 2, 5, 6* **14,50 €**
- Gebratenes Rotes Knurrhahnfilet** *A, C, D, F, G, H, I, J*
dazu kleiner gemischter Salat, Beilage & mit Kräuterbutter garniert **14,50 €**
- Gebratene ganze Dorade** *A, C, D, F, G, H, I, J*
dazu kleiner gemischter Salat, Beilage & Kräuterbutter garniert **15,90 €**
- Gebratenes Heringsfilet** *A, C, D, F, G, I, J*
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage **10,90 €**
- Gebratenes Kabeljaufilet** *A, C, D, F, G, H, I, J*
mit Salatbukett, Beilage & Kräuterbutter garniert **14,50 €**
- Gebratenes Rotbarschfilet** *A, C, D, F, G, H, I, J*
mit Salatbukett, Beilage & Kräuterbutter garniert **13,90 €**
- Gebratenes Schollenfilet** *A, C, D, F, G, H, I, J*
mit Salatbukett, Beilage & Kräuterbutter garniert **14,50 €**
- Gebratenes Wildlachsfilet** *A, C, D, F, G, H, I, J*
auf Speckbohnen *2*, Beilage & Kräuterbutter **15,90 €**

Unsere Hausempfehlungen

- Frau Leumer's „Speciale“** *A, C, D, F, G, H, I, J* **nur 14,90 €**
3 verschiedene Fischfilets mit Salatbukett,
Beilage nach Wahl, liebevoll garniert mit Kräuterbutter

**Bei zusätzlichen Nachschlägen (Saucen, Butter,
Kräuterbutter) müssen wir einen Aufschlag von 1,00 € je
Portion berechnen. Vielen Dank für Ihr Verständnis!**



Diese Fisch-Speisen sind von allen 2 für 1 Aktion oder ähnlichem ausgeschlossen (SZ-Abo / Morgenpost / Genießermagazin etc.)

Fischspieß *A, B, C, D, F, G, I, J*

mit Garnelen, Victoriaseebarsch-, Lachs- & Red-Snapper-Filet,

Paprika & Zwiebeln, Salatbukett, Beilage & Sauce Hollandaise *1, 2, 5, 6*

17,90 €

Schlemmerplatte *A, B, C, D, F, G, H, I, J, N*

Riesengarnele, Meeresfrüchte, Schwertfisch-,

Victoriaseebarsch- & Lachsfilet dazu Ratatouille & Beilage,

1 Person

22,90 €

wahlweise mit Sauce Hollandaise *1,2,5,6* oder Kräuterbutter

2 Personen

39,90 €

Ganz ohne Fisch

Schweinemedallions *A, H*

mit Kartoffelrösti, dazu kleiner gemischter Salat & Kräuterbutter

15,90 €

Hähnchenbrustfilet *A, C, G*

mit Tomate-Sahne-Nudeln *2, 6* & Salatbeilage

11,90 €

Schnitzel *A, F, G, H, I, J*

mit Kartoffelecken & Möhren-Kohlrabi-Gemüse

12,90 €

Bandnudeln *A, G*

mit Tomatensauce *1, 2, 5, 6* & Parmesan *2*

8,90 €

Dessert

Crêpe an Vanillesauce *1A, C, G, L*

mit Mandeln & Waldbeerensauce *1, 2, 6*

5,90 €

Gemischtes Eis *C, G, L*

Schoko-, Vanille- und Erdbeereis *1, 2, 6*, Waldbeerensauce *1, 2, 6*, Sahne *2, 6* & Eierlikör

5,90 €

von März bis Oktober:

Panna cotta (pochierte Sahnecreme) *C, G*

mit Waldbeerensauce *1, 2, 6* & Früchten

4,50 €

von November bis Februar:

Bratapfels mit Pflaumenkompott *1,6A, C, E, G, H*

4,50 €

Als Beilage für die Haupt- und Tagesgerichte wählen Sie bitte zwischen:

- Petersilienkartoffeln
- Tomatenreis
- Kartoffelrösti
- Bratkartoffeln
- Kartoffelecken
- Baguette
- Bandnudeln

*Gastmahl
des Meeres*



Kaffee und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	1,90 €
Pott Kaffee	3,20 €
Pott Schoko-Trunk _G	3,20 €
Milchkaffee _G	3,20 €
Latte Macchiato _G	3,20 €
Latte Macchiato (mit Vanille- oder Schokoaroma)	3,60 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Cappuccino _G	2,30 €
Baileys Café _{2, 6, G} (Kaffee, Baileys, Schlagsahne)	4,90 €

Teespezialitäten aus dem Hause Meßmer

serviert mit pyramidenförmigem Teebeutel im 0,3 l Trendglas: 2,90 €

Darjeeling-Sikkim First Flush	intensiv blumig-aromatischer Geschmack
Earl Grey Blue	Aroma der Bergamotte-Früchte, optischer Akzent
Grüntee Lung Ching	fein, zart – leicht süßer Geschmack
Kamillo	aromatische Kamillen mit Orangennote
Nana Minze-Pfefferminze	afrikanische Nana Minze, unvergleichliches Aroma
Roiboos Vanille-Sahne	edle Vanille, vollmundiges Sahnearoma
Hibiskus-Cranberry	fruchtig, gehaltvolles Bouquet, kraftvoll

Fruchtsäfte

	Gl.: 0,2 l	Gl.: 0,4 l
Apfelsaft / Orangensaft / Tomatensaft	2,40 €	4,20 €

alkoholfreie Getränke

	Gl.: 0,2 l	Gl.: 0,4 l
Lichtenauer Bitter Lemon ₄ / Tonic Water ₄ / Ginger Ale	2,30 €	3,90 €
Apfelschorle	2,30 €	3,90 €

Pepsi_{1, 2, 3} & Pepsi Light_{1, 2, 3, 5}

Miranda_{1, 2} / 7UP₂

Schwip Schwap_{1, 2, 3}



Fl.: 0,33 l 3,40 €

Fl.: 0,33 l 3,40 €

Fl.: 0,33 l 3,40 €

Selters La Culinaria naturell	Fl.: 0,25 l 2,10 €	Gl.: 0,4 l 3,60 €	Krug 0,75 l 4,90 €	Krug 1 l 5,90 €
-------------------------------	--------------------	-------------------	--------------------	-----------------

Selters Classic	Fl.: 0,25 l 2,10 €	Gl.: 0,4 l 3,60 €	Krug 0,75 l 4,90 €	Krug 1 l 5,90 €
-----------------	--------------------	-------------------	--------------------	-----------------

Gastmahl
des Meeres



Milchshakes

Erdbeermilchshake _G

Milch, Erdbeersirup, Erdbeereis ₁

4,50 €

Vanillemilchshake _G

Milch, Vanillesirup, Vanilleeis ₁

4,50 €

Schokomilchshake _G

Milch, Schokosirup, Schokoladeneis ₁

4,50 €

Sekt / Champagner

Prosecco

Gl.: 0,1 l

3,90 €

Prosecco

Fl.: 0,75 l

22,00 €

Lanson Champagner Black Label

Fl.: 0,375 l

42,50 €

Weißwein

Oppenheimer Riesling _L

Deutschland, trocken oder halbtrocken
wunderbar fruchtiger Wein, typischer Riesling

0,1 l Wein-Gl.

2,90 €

0,5 l Karaffe

12,50 €

1 l Karaffe

19,90 €

Winzerschoppen _L

Deutschland, Bereich Meissen QbA, trocken
frischer leichter Wein mit erfrischender Säure
und eine feine Restsüße

3,90 €

16,50 €

28,90 €

Hauswein Chardonnay weiß

2,80 €

10,50 €

16,90 €

Weinschorle weiß

2,80 €

10,50 €

16,90 €

Rotwein

Cabernet Sauvignon _L

Italien, Venetien, „Villa Santa Flavia“ trocken
reich, voll und würzig im Geschmack,
mit weichen Tanninen

0,1 l Wein-Gl.

2,90 €

0,5 l Karaffe

12,50 €

1 l Karaffe

19,90 €

Hauswein Merlot rot / Weinschorle rot

2,80 €

10,50 €

16,90 €

Roséwein

Cheval d'Or Syrah Rosé _L

Frankreich, trocken
leuchtendes pink, feinwürziger Himbeerduft
wunderschönes erfrischend fruchtiges Aroma

0,1 l Wein-Gl.

2,90 €

0,5 l Karaffe

12,50 €

1 l Karaffe

19,90 €

Weinschorle rosé

2,80 €

10,50 €

16,90 €



*Gastmahl
des Meeres*



JEVER

<u>Biere</u>	<i>Gl.: 0,3 l</i>	<i>Gl.: 0,5 l</i>
<i>Jever Pils _A</i>	2,90 €	3,90 €
<i>Ur-Krostizer Schwarzes _A</i>	2,90 €	3,90 €
<i>Radler _A</i>	2,90 €	3,90 €
<i>Allgäuer Büble Edelweizen Hell _A</i>	<i>Fl.: 0,5 l</i>	4,00 €
<i>Allgäuer Büble Edelweizen Alkoholfrei _A</i>	<i>Fl.: 0,5 l</i>	4,00 €
<i>Jever Fun _A</i>	<i>Fl.: 0,33 l</i>	3,00 €
<i>Vollbier _A</i>	<i>Fl.: 0,33 l</i>	3,00 €
<u>Grappa</u>		<i>2 cl</i>
<i>Sensea Grappa di Moscato _A</i>		2,50 €
<u>Liköre</u>		<i>2 cl</i>
<i>Baileys on Ice</i>		2,50 €
<i>Eierlikör</i>		2,50 €
<i>Amaretto</i>		2,50 €
<u>Rum</u>		<i>2 cl</i>
<i>Bacardi white</i>		2,50 €
<i>Havana Club</i>		2,50 €
<u>Klare / Kümmel</u>		<i>2 cl</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn _A</i>	<i>Parliament Wodka _A</i>	2,50 €
<i>Malteser Aquavit _A</i>	<i>Helbing Kümmel _A</i>	2,50 €
<i>Küstennebel _A</i>	<i>Linie Aquavit _A</i>	2,50 €
<i>Friesengeist / Fischergeist _A</i>		2,50 €
<u>Kräuter</u>		<i>2 cl</i>
<i>Fernet Branca</i>		2,00 €
<i>Ramazotti</i>		2,50 €
<i>Wattenläufer</i>		2,50 €
<i>Jägermeister</i>		2,50 €
<u>Whiskey</u>		<i>4 cl</i>
<i>Jim Beam</i>		4,50 €
<i>Jack Daniels</i>		

5,00 €

Longdrinks

Whiskey Cola

(Jim Beam, Coca-Cola 1, 2, 3 und Eis)

6,00 €

Bacardi Cola

(Bacardi white, Coca-Cola 1, 2, 3 und Eis)

6,00 €

Wodka Lemon

(Parliament Wodka, Bitter Lemon 4 und Eis)

6,00 €

Gin Tonic

(Finsbury Gin, Tonic Water 4 und Eis)

6,00 €

Campari Orange

(Campari, Orangensaft und Eis)

6,00 €

Cuba Libre

(Havana Club, Limette 7, Coca-Cola 1,2,3 und Eis)

6,50 €

Caipirinha

(Canario Cachaca, Limette 7, Rohrzucker und Eis)

6,50 €

alkoholfreier Longdrink

Freshmaker

(Ginger Ale, Limette 7 & Rohrzucker)

5,50 €



Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = koffeinhaltig,
4 = chininhaltig, 5 = mit Süßstoffen, 6 = mit Geschmacksverstärker, 7 = gewachst

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch und Milcherzeugnisse
H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen, N = Weichtiere

Der Fisch wird mit **Fischwürzmischung** gewürzt. Nachstehende Inhaltsstoffe sind enthalten:
Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Zwiebeln, Jodsalz, Säuerungsmittel Zitronensäure, pflanzliches Öl (gehärtet),
Sellerieknollenmehl, Kräuter, Lauch, Gewürze, Eiweiß, Kohlenhydrate und Fett

*Gastmahl
des Meeres*

A small illustration of a fish, possibly a salmon, swimming to the right.

JEVER