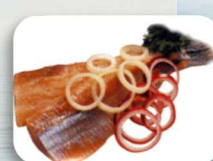
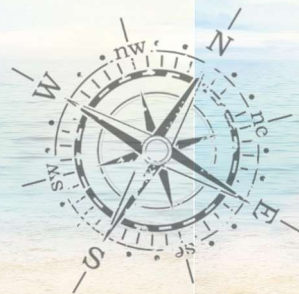


FISCH-SPEZIALITÄTEN
SEE*STERN
Norddeich

Mit
Allergenen



English menu
scan here



~ FISCHSPEZIALITÄTEN ~

~ FISCH AUS DIREKTBEZUG ~

~ TREFFPUNKT FÜR EINHEIMISCHE

UND GÄSTE ~

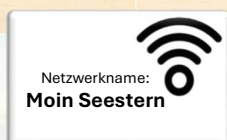
~ DIREKT AM DEICH ~



Zur Allergiekarte
Bitte Scannen

STEFAN EVERS • DEICHSTRASSE 8 • 26506 NORDDEICH

TEL.: 04931 / 81117 • WWW.SEESTERN-NORDDEICH.DE



ALLE PREISE IN €. INKLUSIVPREISE. BEZAHLEN SIE IHRE RECHNUNG NUR PER RECHNUNGSNACHWEIS,
HANDSCHRIFTLICHE ODER MÜNDLICHE ZAHLUNGSANFORDERUNGEN SIND NICHT ZULÄSSIG.





SUPPEN MIT TOAST SERVIERT (Toast mit Gluten)

		TASSE	TERRINE
5	NORDDEUTSCHE KRABBENSUPPE (Soja, Sellerie, Muscheln, Krebstiere, Milch)	6,90	11,80
4	MIESMUSCHELSUPPE (Soja, Sellerie, Muscheln, Krebstiere, Milch, Schalenfrüchte)	5,90	10,10
2	GULASCHSUPPE (Soja, Sellerie)	6,20	10,60

NORDDEUTSCHE SALATE, ANGEMACHT

		KLEIN	MITTEL	GROß
11	KOPFSALAT MIT SAHNEDRESSING (Milch) ✓	3,50	4,90	8,90
12	GEMISCHTER SALAT AUS MÖHREN, GRÜNEN BOHNEN UND WEIßKRAUT ✓	3,50	4,90	8,90
13	OSTFRIESISCHER GRÜNER BOHNENSALAT MIT ESSIG & ÖL ✓✓	3,50	4,90	8,90
14	NORDDEUTSCHER WEISSKRAUTSALAT MIT GURKEN, DILL, ESSIG & ÖL ✓✓	3,50	4,90	8,90
15	MÖHRENSALAT MIT SAHNE UND HONIG (Milch) ✓	3,50	4,90	8,90

KNACKIGER MARKTSALAT **SERVIERT MIT TOAST**

(AUS BLATTSALAT, TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA, ZWIEBELN)

(Gluten, Milch, Ei, Senf)

FÜR JEDEN MARKTSALAT EIN SALATDRESSING NACH WAHL:

- 1.> **COCKTAIL-SANDDORN** – COCKTAILDRESSING MIT SANDDORNLIKÖR (ENTH. ALKOHOL) VERFEINERT
- 2.> **KNOBLAUCHCREME** – CREMIG-SAHNIG MIT KRÄUTERN UND KNOBLAUCH
- 3.> **GRAVED-DRESSING** – NORDDEUTSCH SÜß-SCHARF MIT SENF, HONIG UND DILL

(WENN SIE ES NICHT ANDERS BESTELLEN, SERVIEREN WIR IHREN MARKTSALAT MIR COCKTAIL-SANDDORN-DRESSING)

		KLEIN	MITTEL	GROß
16	MARKTSALAT „NATUR PUR“ MIT SALATDRESSING NACH WAHL ✓	3,50	4,90	8,90
17	MARKTSALAT „LAND“ MIT CHEDDARKÄSE, EI, UND SALATDRESSING ✓ XX (Gluten, Milch, Ei, Senf)	XX	7,90	12,60
18	MARKTSALAT „NORDSEE“ MIT NORDSEEKRABBen*, GRAVED-LACHS, EI UND SALATDRESSING ✓ (Gluten, Milch, Ei, Senf, Fisch, Krebstiere)	XX	10,50	17,40

✓ = VEGETARISCH

✓✓ = VEGAN

Cocktail-Sanddorn-Dressing: (Milch, Gluten, Sellerie, Senf, Ei)

Knoblauchdressing: (Milch, Gluten Sellerie, Senf, Ei)

Graved (Senf-Dill-Honig)-dressing: (Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf)

EXTRA BEILAGEN: BRATKARTOFFELN, OFENKARTOFFEL & KNOBLAUCHSAUCE (Gluten, Milch, Sellerie, Ei, Senf), POMMES, KARTOFFELSALAT (Gluten, Sellerie, Milch, Ei, Senf), SALZKARTOFFELN, REIS, GEMÜSE ODER SALAT JE 4,90 €, REMOULADE (Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf, Fisch) ODER KNOBLAUCHSAUCE (Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf) JE 2,80€ KETCHUP (Gluten, Sellerie) / MAYO (Gluten, Sellerie, Ei) JE 0,50€ *NORDSEEKRABBen MIT BENZOESÄURE E210, CITRONENSÄURE E330, NATRIUMACETAT E226

-Bratfisch auch ohne
Mehl (Gluten) möglich-



FEINES BRATFISCHFILET (Alle Bratfische: Gluten, Ei)

**ALLE FISCHFILETS OHNE GRÄTEN UND SERVIERT MIT
BRATKARTOFFELN**

		KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
48	SEELACHSFILET IN EIHÜLLE GEBRATEN	13,00	19,90	29,90
49	SEELACHSFILET NATUR GEBRATEN	12,70	19,50	29,30
58	ECHTES LACHSFILET NATUR GEBRATEN	16,50	27,50	41,30
89	MATROSENTELLER -SEELACHS IN EIHÜLLE GEBRATEN MIT SENF-DILL-SAUCE	13,40	20,50	30,80
50	SEEMANNSTELLER -SEELACHSFILET NATUR GEBRATEN MIT NORDSEEKRABBen*	14,30	21,90	32,90
52	SCHOLLENFILET NATUR GEBRATEN	14,90	23,50	34,80
198	SCHOLLENFILET „FISCHERMANN“ MIT PFANNENZWIEBELN UND NORDSEEKRABBen*	17,40	28,90	42,50
54	SCHOLLENFILET & SEELACHSFILET NATUR GEBRATEN	14,10	21,40	31,90
56	SEETEUFELMEDAILLONS FEINES HELLES FLEISCH NATUR GEBRATEN	16,50	27,50	41,30
43	ADMIRALSTELLER -LACHSFILET UND SEELACHSFILET NATUR GEBRATEN MIT NORDSEEKRABBen* (ALS KLEINE PORTION, OHNE SEELACHS)	16,80	28,90	43,40
51	KABELJAUFILET NATUR GEBRATEN	14,90	23,50	34,50
47	ROTBARSCHFILET NATUR GEBRATEN	13,90	21,50	32,30
65	SEEHECHTFILET NATUR GEBRATEN	12,70	19,50	29,30
59	FISCHFILETTELLER 3 FISCHFILETS ROTBARSCH, SEEHECHT UND SEELACHS GEBRATEN (ALS KLEINE PORTION 2 STÜCK FISCHFILET ROTBARSCH/SEELACHS)	13,90	22,50	33,80
60	KAPITÄNSTELLER 2 FISCHFILETS SEEHECHT UND ROTBARSCH GEBRATEN MIT NORDSEEKRABBen* (KAPITÄNSTELLER ALS KLEINE PORTION OHNE SEEHECHT)	13,90	22,50	33,80

REMOULADE ODER
KNOBLAUCHSAUCE
EXTRA-JE 2,80€



BEILAGENÄNDERUNG? ...IST BEI UNS KOSTENLOS.

NEHMEN SIE DOCH: OFENKARTOFFEL & KNOBLAUCHSAUCE, POMMES,
KARTOFFELSALAT, SALZKARTOFFELN, REIS, GEMÜSE ODER SALAT.

EXTRA: GEMISCHTER ODER MARKTSALAT 4,90 €, SENF-DILL-SAUCE,
REMOULADE ODER KNOBLAUCHSAUCE JE 2,80€ KETCHUP/MAYO JE 0,50€

*NORDSEEKRABBen MIT BENZOESÄURE E210, CITRONENSÄURE E330, NATRIUMACETAT

ALLE PREISE IN €. INKLUSIVPREISE. BEZAHLEN SIE IHRE RECHNUNG NUR PER RECHNUNGSNACHWEIS,
HANDSCHRIFTLICHE ODER MÜNDLICHE ZAHLUNGS-AUFFORDERUNGEN SIND NICHT ZULÄSSIG.

-Allergene zu den Beilagen
findest du auf der 1.
Seite-





GROßE BRATFISCHTELLER (Alle Bratfischgerichte: Gluten, Ei)

MIT BRATKARTOFFELN, REMOULADE UND MARKTSALAT

41 **GROßER BRATFISCHTELLER „NORDSEE“...**

KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
XX	XX	29,90

**...DAS IST 6 X GEBRÄTENER NORDSEEFISCH -MIT GRÄTEN- UND
NORDSEEKRABBen** (Krebstiere)

MAKRELE, PLATTFISCH, KNURRHAHN, WITTLING, ZWEI FISCHFILETS
UND NORDSEEKRABBen*.

INKL. REMOULADE UND MARKTSALAT

551 **GROßER BRATFISCHTELLER „SEESTERN“...**

KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
XX	XX	32,90

**...DAS IST 4 X FISCHFILET GEBRÄTEN -GRÄTENFREI- UND
NORDSEEKRABBen** (Krebstiere)

SEELACHSFILET, SEEHECHTFILET, KABELJAUFILET, LACHSFILET
UND NORDSEEKRABBen*

INKL. REMOULADE UND MARKTSALAT

FISCH WIE GEFANGEN (Alle Bratfischgerichte: Gluten, Ei)

GEBRÄTEN -MIT GRÄTEN- UND SERVIERT MIT BRATKARTOFFELN

44 **KLEINE SEEZUNGEN** GEBRÄTEN

KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
16,90	26,90	40,40

46 **BRATAAL** GEBRÄTEN, LEBENDFANG AUS DEM IJSSELMEER (NL)

KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
16,90	26,90	40,40

53 **SCHOLLE** GEBRÄTEN

KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
13,00	19,90	29,90

55 **KNURRHAHN** GEBRÄTEN

KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
13,00	19,90	29,90

57 **HERINGSFILET** GEBRÄTEN

KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
11,70	17,90	26,90

62 **MAKRELENFILET** GEBRÄTEN

KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
11,70	17,90	26,90

64 **KUTTERTELLER**

GEBRÄTENER KNURRHAHN, MAKRELENFILET, PLATTFISCH UND
WITTLING

KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
XX	20,50	30,80



Hallo, ich bin ein Knurrhahn. Ich
krabbe mit meinen Vorderflossen
meistens am Meeresgrund herum
und habe meinen Namen daher,
dass ich knurrende oder auch
grunzende Geräusche von mir
geben kann. Wirklich.

BEILAGENÄNDERUNG? ...IST BEI UNS KOSTENLOS. NEHMEN SIE DOCH:
OFENKARTOFFEL & KNOBLAUCHSAUCE, POMMES, KARTOFFELSALAT,
SALZKARTOFFELN, REIS, GEMÜSE ODER SALAT.

EXTRA: GEMISCHTER ODER MARKTSALAT 4,90 €

SENF-DILLSAUCE, REMOULADE ODER KNOBLAUCHSAUCE JE 2,80€

KETCHUP/MAYO JE 0,50€

*NORDSEEKRABBen MIT BENZOESÄURE E210, CITRONENSÄURE E330, NATRIUMACETAT E226

-Allergene zu den Beilagen
stehen auf der 1. Seite-

ALLE PREISE IN €. INKLUSIVPREISE. BEZAHLEN SIE IHRE RECHNUNG NUR PER RECHNUNGSNACHWEIS,
HANDSCHRIFTLICHE ODER MÜNDLICHE ZAHLUNGS-AUFFORDERUNGEN SIND NICHT ZULÄSSIG.





KLEINES FEINES UND „SCAMPI“

(Krebstiere)

1060 **GRAVED LACHS MIT OFENKARTOFFEL**

UND KNOBLAUCHSAUCE (Krebstiere, Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf)

91 **„SCAMPIS“ (BLACK TIGER GAMBAS MIT KOPF UND SCHALE) IN**
KNOBLAUCHBUTTER GEBRATEN MIT REIS, KNOBLAUCHSAUCE
UND MARKTSALAT (Krebstiere, Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf)

96 **NORDSEEKRABBen*** (Krebstiere, Ei)

6 **OFENKARTOFFEL** (Krebstiere, Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf)

FISCH AUS DEM KOCHFISCHTOPF

SERVIERT MIT REIS, DILL-SENFSAUCE UND

MARKTSALAT (Gluten, Milch, Ei, Muscheln, Senf, Fisch, Milch)

31 **KABELJAUFLET** OHNE GRÄTEN

32 **SEELACHSFILET** OHNE GRÄTEN

39 **ECHTES LACHSFILET** OHNE GRÄTEN

KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
12,70	18,90	26,90

15,90 (KLEIN O. SALAT)	25,50	38,30
------------------------------	-------	-------

20,70	29,50	44,30
-------	-------	-------

20,00	28,50	42,80
-------	-------	-------

KLEINE PORTION (OHNE SALAT)	PORTION	EXTRA GROß
13,90	24,50	32,30

13,00	19,90	29,90
-------	-------	-------

16,50	27,50	39,80
-------	-------	-------

BEILAGENÄNDERUNG? ...IST BEI UNS KOSTENLOS: FISCH AUS DEM KOCHFISCHTOPF

AUF WUNSCH AUCH SERVIERT MIT SALZKARTOFFELN UND BUTTERSAUCE.

EXTRA: GEMISCHTER ODER MARKTSALAT 4,90 € REMOULADE ODER KNOBLAUCHSAUCE JE 2,80 €

MATJES, MARINADEN UND MEHR (Fisch)

SERVIERT MIT BRATKARTOFFELN

MATJES, MARINADEN UND
MEHR PROBIEREN?
KL. SCHÄLCHEN 2,50 €

71 **MATJESFILETS** MIT ZWIEBELRINGEN

74 **MATJESFILETS „HAUSFRAUEN“, MIT APFEL-SAHNE-**
DILLSAUCE (Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf)

75 **HERINGSSTIPP**, MIT DILL, APFEL, GURKE UND SAHNE (Gluten,
Milch, Ei, Sellerie, Senf)

77 **EINGELEGT BRATHERINGSFILETS**, NACH EIGENEM
REZEPT (Gluten, Sellerie, Senf)

80 **MATJESTELLER**, MIT COCKTAIL-, HAUSFRAUEN-, GRAVED-
UND KNOBLAUCHSAUCE (ALS KLEINE PORTION OHNE KNOBLAUCHSAUCE)
(Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf, Schalenfrüchte)

KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
12,30	18,90	28,40

12,30	18,90	28,40
-------	-------	-------

12,30	18,90	28,40
-------	-------	-------

12,30	18,90	28,40
-------	-------	-------

12,30	18,90	28,40
-------	-------	-------

12,30	18,90	28,40
-------	-------	-------

BEILAGENÄNDERUNG? ...IST BEI UNS KOSTENLOS: MATJES, MARINADEN UND MEHR

AUF WUNSCH AUCH SERVIERT MIT SALZKARTOFFELN.

EXTRA: GEMISCHTER ODER MARKTSALAT 4,90 € REMOULADE ODER KNOBLAUCHSAUCE JE 2,80 €

*NORDSEEKRABBen MIT BENZOESÄURE E210, CITRONENSÄURE E330, NATRIUMACETAT E226

-Allergene zu den Beilagen
stehen auf der 1. Seite-





FISCHREZEPTE AUS ALTEN KOCHBÜCHERN

		KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROSS
82	LABSKAUS – „DAS NORDDEUTSCHE ORIGINAL“ MIT MATJES, SAURER HERING, ROTE BEETE, GURKE UND SPIEGELEI	12,30	18,90	28,40
83	LABSKAUS – „SEE & LAND“ SERVIERT ZUSÄTZLICH MIT BRATKARTOFFEN (MATJES, SAURER HERING, ROTE BEETE, GURKE UND SPIEGELEI SIND NATÜRLICH AUCH MIT DABEI) (Labskaus: Fisch, Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf)	13,00	19,90	29,90

Was ist Labskaus? Wo das Wort „Labskaus“ herkommt, ist nicht sicher. Man vermutet u.a., dass es sich an dem englischen Ausdruck „lout's couse“ anlehnt, was so viel wie „Speise für Flegel“ bedeutet. Sicher ist aber das Labskaus ein Seemannsgericht ist, welches aus Zutaten besteht, die früher auf See auch lange haltbar waren: Pökelfleisch, Kartoffeln, Salzhering. Alles zusammen gekocht und püriert war es ein nahrhaftes Mahl für die Seemänner und ähnelt geschmacklich einem sehr deftigen Kartoffelstampf. Heute wird er noch mit Rote Beete, saure Gurke, Hering und Spiegelei serviert und ist einfach lecker. Das ist auch sicher.

-Guten Appetit-

		KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROSS
85	KABELJAUKOPF – GEBRATEN, MIT BRATKARTOFFELN (Gluten)	10,80	17,90	XX

Man kennt Schweinskopfsülze, Kalbshirn und geschmorte Rinderzunge. Doch auch der Kopf des Kabeljaus ist begehrt: Norweger schneiden ihm die Zunge heraus, Afrikaner und Franzosen werfen ihn in den Suppentopf und bei den Fischern des Nordens gilt er gebraten als Delikatesse. Man trennt dem Kabeljau den Kopf ab, entfernt die Augen und Kiemen, wäscht ihn und spaltet ihn in 2 Hälften. Mit Meersalz und Pfeffer gewürzt, in Öl gebraten, wird der Kopf anschließend pur, mit Bratkartoffeln oder Schwarzbrot serviert und mit den Fingern gegessen. Die kleine Portion eignet sich auch hervorragend als Vorspeise. Ein Leckerbissen zum Zungenschnalzen.

-Guten Appetit-

OHNE FISCH UND OHNE FLEISCH **VEGETARISCH**

 VEGAN

		KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROSS
86	GEMISCHTES GEMÜSE MIT OFENKARTOFFEL UND KNOBLAUCHSAUCE (Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf)	 6,90	9,90	14,90
87	LABSKAUS, OHNE FISCH UND OHNE FLEISCH  MIT SPIEGELEI, ROTE BEETE UND GEWÜRZGURKE (Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf) (Ohne Spiegelei =   Vegan)	12,30	18,90	28,40
90	LABSKAUS, OHNE FISCH UND OHNE FLEISCH - „SEE & LAND“ SERVIERT ZUSÄTZLICH MIT BRATKARTOFFELN (ROTE BEETE, GEWÜRZGURKE UND SPIEGELEI SIND NATÜRLICH AUCH MIT DABEI) (Ohne Spiegelei =   Vegan)	 13,00	19,90	29,90

VEG. LABSKAUS
PROBIEREN? 2,50€ (KL.
SCHÄLCHE MIT GURKE
UND ROTE BEETE)

VEGETARISCHER LABSKAUS ZUTATEN: GERÄUCHERTE KARTOFFELN, REIS, LINSEN,
GEWÜRZGURKEN, ROTE BEETE, SELLERIE, PFLANZEN MARGARINE, SALZ, PFEFFER

88	BRATKARTOFFELN MIT SPIEGELEI UND SAURER GURKE (Ei, Senf)	 6,90	9,90	14,90
----	--	--	-------------	-------

ALLE PREISE IN €. INKLUSIVPREISE. BEZAHLEN SIE IHRE RECHNUNG NUR PER RECHNUNGSNACHWEIS,
HANDSCHRIFTLICHE ODER MÜNDLICHE ZAHLUNGS-AUFFORDERUNGEN SIND NICHT ZULÄSSIG.





FLEISCHGERICHTE

ZUBEREITUNG DER FLEISCHGERICHTE:

> KRÄUTERBUTTER <

KLASSISCHE HAUSGEMACHTE
KRÄUTERBUTTERROSETTE
AUF EINER ZITRONENSCHNEIBE
(Milch)



> EBBE & FLUT <

BLACK-TIGER-SHRIMPS IN
KNOBLAUCH-CREME-SAUCE
(Gluten, Milch, Ei, Sellerie,
Senf, Krebstiere)



> FISCHERMANN <

NORDSEEKRABBen*
UND PFANNENZWIEBELN
(Gluten, Milch, Ei, Sellerie,
Senf, Krebstiere)



SCHWEINEFLEISCH



(Alle Schnitzel: Gluten)

		KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
110	PANIERTES SCHNITZEL MIT ~KRÄUTERBUTTER~ UND POMMES	13,00	19,90	29,90
112	PANIERTES SCHNITZEL MIT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE UND POMMES (Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf)	13,00	19,90	29,90
113	PANIERTES SCHNITZEL MIT ~EBBE & FLUT~ UND POMMES	15,50	25,90	38,90
114	PANIERTES SCHNITZEL MIT ~FISCHERMANN~ UND BRATKARTOFFELN	16,10	26,90	40,40
111	GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS MIT ~KRÄUTERBUTTER~ UND POMMES	13,90	21,90	32,90
115	GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS MIT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE UND POMMES (Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf)	13,90	21,90	32,90
119	GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS MIT ~EBBE & FLUT~ UND BRATKARTOFFELN	16,20	26,90	40,40
190	GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS MIT ~FISCHERMANN~ UND BRATKARTOFFELN	16,80	27,90	41,90

RINDFLEISCH



UNSER FLEISCH VOM RIND: GEBOREN IN: DEUTSCHLAND GEMÄSTET IN: DEUTSCHLAND
GESCHLACHTET IN: DEUTSCHLAND ZERLEGT IN: DEUTSCHLAND

		160G** (KLEIN O. SALAT)	250G**	350G**
117	RUMPSTEAK MIT ~KRÄUTERBUTTER~ DAZU OFENKARTOFFEL & KNOBLAUCHSAUCE UND MARKTSALAT	15,00	24,90	37,40
118	RUMPSTEAK MIT ~EBBE UND FLUT~ DAZU BRATKARTOFFELN UND MARKTSALAT	17,40	28,90	43,40
120	RUMPSTEAK MIT ~FISCHERMANN~ DAZU BRATKARTOFFELN UND MARKTSALAT	18,00	29,90	45,00

DIE OSTFRIESISCHEN GARSTUFEN DER RUMPSTEAKS: ☒ „NICHT DURCH“
(WENN SIE ES NICHT ANDERS BESTELLEN, SERVIEREN ☒ „DURCH“
WIR DIE RUMPSTEAKS „NICHT DURCH“.) **ROHGEWICHT

-Allergene zu den Beilagen
stehen auf der 1. Seite-

BEILAGENÄNDERUNG? ...IST BEI UNS KOSTENLOS. NEHMEN SIE DOCH: BRATKARTOFFELN, OFENKARTOFFEL &
KNOBLAUCHSAUCE, POMMES, KARTOFFELSALAT, SALZKARTOFFELN, REIS, GEMÜSE ODER SALAT.

EXTRA: GEMISCHTER ODER MARKTSALAT 4,90 € CHAMPIGNON-RAHMSAUCE, REMOULADE ODER KNOBLAUCHSAUCE JE 2,80€
KETCHUP/MAYO JE 0,50€ *NORDSEEKRABBen MIT BENZOESÄURE E210, CITRONENSÄURE E330, NATRIUMACETAT E226

ALLE PREISE IN €. INKLUSIVPREISE. BEZAHLEN SIE IHRE RECHNUNG NUR PER RECHNUNGSNACHWEIS,
HANDSCHRIFTLICHE ODER MÜNDLICHE ZAHLUNGS-AUFFORDERUNGEN SIND NICHT ZULÄSSIG.



FASSBIERE

(Allergiehinweis: Alle Biere Weizen / Gerstenmalz)

BARRE PILS	0,3L	3,70€	0,5L	5,90€
BARRE WEIZEN	0,3L	3,70€	0,5L	5,90€
BARRE DUNKEL	0,3L	3,70€	0,5L	5,90€
BARRE ALSTER	0,3L	3,70€	0,5L	5,90€
BARRE SIX-PACK „TO GO“	6x0,33L	8,90€		
BARRE PILS „FASS FOR FUN“ 10,00L	10,00L	85,00€		

FLASCHENBIER ALKOHOLFREI

(Allergiehinweis: Gerstenmalz)

BARRE PILS ALKOHOLFREI	0,33L	3,70€
BARRE WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L	5,90€
BARRE NATURTRÜB ALSTER ALKOHOLFREI	0,33L	3,70€
BARRE FASSBRAUSE HOLUNDER ODER ZITRONE	0,33L	3,70€

WEINE – ALLE AUS DER PFALZ REGION LANDAU

MÜLLER-THURGAU LIEBLICH

(Allergiehinweis: Alle Weine Schwefel, Sulphite)

LEICHT-FRUCHTIGE AROMEN VON REIFEN FRÜCHTEN,
VERBUNDEN MIT EINER DICHTEN SÜßE

SILVÄNER HALBTROCKEN

SAMTIG, WEICH MIT WENIG WEINSÄURE, IDEAL FÜR
WEINFREUNDE, DIE EINEN WEICHEN UND SÄUREARMEN WEIN
BEVORZUGEN, DER NICHT ZU TROCKEN IST

GRAUBURGUNDER TROCKEN – SEESTERN

HAUSWEIN

EIN FRISCHER UND LEICHTER WEIN, MIT EINEM HARMONISCHEN
FRUCHTAROMA

BLAUER PORTUGIESER ROSÉ HALBTROCKEN

EIN SEHR MILDER DUFT, FRUCHTIG IM GESCHMACK

BLAUER PORTUGIESER ROTWEIN HALBTROCKEN

SAFTIGE, DUNKLE KIRSCHAROMEN, SÜßLICHE, REIFE
HIMBEERNOTE, MIT ZARTEM, LANGEN, DUNKELFRUCHTIGEN
NACHHALL

CUVÉE CARLO TROCKEN

AN DER NASE ENTWICKELT ER LEICHT FRUCHTIGE NOTEN, DIE
SICH AM GAUMEN WEITER FORTSETZEN. JOHANNISBEERE UND
KIRSCHAROMEN SIND HIERBEI, BEI DIESEM MITTELKRÄFTIGEN
WEIN, DOMINIEREND

WEINSCHORLE

ALLE PREISE IN €. INKLUSIVPREISE. BEZAHLEN SIE IHRE RECHNUNG NUR PER RECHNUNGSNACHWEIS,
HANDSCHRIFTLICHE ODER MÜNDLICHE ZAHLUNGS-AUFFORDERUNGEN SIND NICHT ZULÄSSIG.



FISCH-SPEZIALITÄTEN SEE*STERN Norddeich



Alle Softdrinks 1), 2), 3)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		0,3L	0,4L	0,5L
Real Magic™	Real Magic™	3,40€	4,30€	5,40€
		3,40€	4,30€	5,40€
Schwarzer Tee Zitronen-LIMETTE	Sprite	3,40€	4,30€	5,40€
APFELSCHORLE		3,40€	4,30€	5,40€
BARRE COLA & ORANGE		0,33L	3,60€	
	JOHANNISBEERE	0,33L	3,60€	
RHABARBER		0,33L	3,60€	
AURICHER MARACUJA		0,33L	3,60€	
VITAMALZ		0,33L	3,60€	
BITTER LEMON		0,25L	3,40€	
GINGER ALE		0,25L	3,40€	
TONIC WATER		0,25L	3,40€	
APFEL-/ ORANGENSAFT		0,2L	3,20€	

WASSER, STILL ODER MEDIUM

VILSA, FLASCHE	0,25L	2,80€
VILSA, FLASCHE	0,75L	5,80€
GLAS, TAFELWASSER	0,3L	2,50€
GLAS, TAFELWASSER	0,5L	4,40€

HEIßGETRÄNKE

	KLEIN	GROß
TASSE KAFFEE	2,60€	5,20€
CAPPUCCINO (Milch)	2,80€	5,60€
ESPRESSO	2,80€	5,60€
MILCHKAFFEE (Milch)		4,20€
LATTE MACCHIATO (Milch)		4,80€
HEIßE SCHOKOLADE (Milch)		4,20€
HEIßE SCHOKOLADE (Milch)		4,50€
MIT SAHNE		
SCHOKOCCINO (Milch)		5,20€
ESPRESSO MACCHIATO (Milch)	3,60€	
GLAS TEE: OSTFRIESEN-/	3,70€	
SANDDORN-/ KRÄUTER-/		
PFEFFERMINZ-/ GRÜN-/		
FRÜCHTE-/ KAMILLENTÉE		

OSTFRIESISCHE SPEZIALITÄTEN

	2CL	4CL
SANDDORN OSTFRIESISCHER KORN 30%	3,10€	6,20€
KÜSTENNEBEL 21,8%	3,10€	6,20€
SANDDORNLIKÖR „ANDALÖ“ 15%	3,10€	6,20€
FRIESENGEIST 56%	4,50€	
SEESTERN RUM 32%	2,70€	
OSTFRIESISCHE „BOONTJESOPP“ (Schwefel, Sulphite, Weizen)	0,1L	5,20€

SEKT & CO.

ANDALÖ SPRITZ	0,2L	8,50€
APEROL SPRITZ	0,2L	8,50€
HUGO	0,2L	8,50€
PICCOLO	0,2L	7,20€

ANDALÖ Spritz



(Alle Sekt & Co: Farbstoff, Schwefel, Chinin, gewachst)

SPIRITUOSEN (k.A.)

	2CL	4CL
HELBING HAMBURGER KÜMMEL 35%	2,70€	5,40€
LINIE AQUAVIT 41,5%	3,50€	7,00€
JUBILÄUMSAQUAVIT 40%	3,50€	7,00€
BOMMERLUNDER AQUAVIT 38%	3,50€	7,00€
MALTESER AQUAVIT 40%	3,50€	7,00€
BAILEYS IRISH CREAM 17%	3,50€	7,00€
RAMAZZOTTI 30%	3,50€	7,00€
OBSTLER 38%	2,90€	5,80€
WILLIAMS BIRNE 38%	2,90€	5,80€
BERRY 15%	2,70€	5,40€
KORN 32%	2,70€	5,40€
VODKA 40%	2,70€	5,40€
FÖRSTERSCHLUCK 32%	2,70€	5,40€
DOORNKAAT 38%	2,70€	5,40€

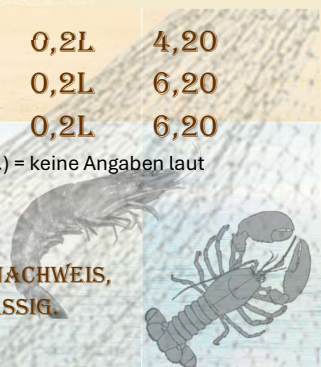
Mackenstedter®

GLÜHWEIN	0,2L	4,20
SANDDORNGROG	0,2L	6,20
GROG MIT RUM	0,2L	6,20

*1) koffeinhaltig 2) Farbstoffhaltig 3) koffeinhaltig mit Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartan *Gerstenmalz ** (k.A.) = keine Angaben laut

ALLE HEIßGETRÄNKE AUCH TO GO

ALLE PREISE IN €. INKLUSIVPREISE. BEZAHLEN SIE IHRE RECHNUNG NUR PER RECHNUNGSNACHWEIS, HANDSCHRIFTLICHE ODER MÜNDLICHE ZAHLUNGS-AUFFORDERUNGEN SIND NICHT ZULÄSSIG.



FISCH-SPEZIALITÄTEN
SEE*STERN
Norddeich



Fischrestaurant Seestern

Spitzenbier aus der ältesten norddeutschen Pilsbrauerei.

Spitzenbier aus der ältesten norddeutschen Pilsbrauerei.

Dass sich die Privatbrauerei Ernst Barre auch nach mehr als 170 Jahren ihres Bestehens als Familienunternehmen erfolgreich am Markt behaupten kann, ist nicht zuletzt ein Resultat der festen Prinzipien.

Dazu gehört ein kompromissloses Bekenntnis zur Qualität, zur Region und ihren Menschen sowie zum Schutz der natürlichen Ressourcen. Gegründet 1842 in Lübbecke am Fuß des Wiehengebirges von Ernst Johann Barre ist die Brauerei ein Familienunternehmen, das noch heute in der mittlerweile 6. Generation erfolgreich inhabergeführt wird. „Trotz turbulenter Zeiten und Konzentration auf dem Biermarkt setzt die Brauerei weiterhin auf Erfolg,“ so der geschäftsführende Gesellschafter Christoph Barre.

Mit dem Slogan „*Privatbrauer aus Leidenschaft*“ wird dem allgemeinen Trend zur Globalisierung aktiv entgegengetreten und sich den vielen daraus resultierenden Herausforderungen mutig gestellt. Als eine der letzten unabhängigen Privatbrauereien in Norddeutschland ist die Firma Barre ein bedeutender Wirtschaftsfaktor der Region. „Überlieferte Rezepturen, traditionelle Brauverfahren sowie Investitionen in modernste Spitzentechnologie garantieren seit vielen Jahrzehnten die gleichbleibende hohe Qualität der inzwischen 13 verschiedenen Spitzenprodukte“, berichtet Christoph Barre. Produkte, die die Bevölkerung in Norddeutschland zu schätzen weiß.

Für dieses Vertrauen bedankt sich die Privatbrauerei Barre gern mit der Unterstützung verschiedenster Vereine und Veranstaltungen im gesamten Barre-Land. Dadurch soll den Menschen, die nach wie vor Wert auf regionale Produkte legen, etwas zurückgegeben werden. Die Privatbrauerei Barre engagiert sich als verlässlicher Partner in Sport und Kultur sowie auf sozialer Ebene und im Naturschutz.

Geschützt vor dem „Blanken Hans“, wie die unberechenbaren Stürme der Nordsee genannt werden, an der ost-friesischen Nordseeküste und dem Weltnaturerbe Wattenmeer, umgeben von Möwenschreien, liegt unser Fischrestaurant Seestern. Direkt an der Deichpromenade – binnendieks- des Nordseeheilbades Norddeich. Seit unserer Eröffnung im Jahre 1985 setzen wir auf die sorgfältige Auswahl der Produkte, die Qualität des Handwerks und das Bekenntnis zur Region. Dieser Tradition entsprechend verwöhnen wir unsere Gäste mit typisch regionalen und norddeutschen Gerichten.

Den fangfrischen Fisch und die Nordseekrabben erhalten wir direkt von den Fischkuttern und Lieferanten hiesiger Häfen entlang der Nordsee-Küste. Die reichlichen Portionen, die Sie aber auch als Senioren- oder Kinderteller bekommen können, werden mit Meersalz gewürzt und stets frisch zubereitet.

Wir haben das ganze Jahr über täglich durchgehend von 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr warme Küche. Im Ausschank bieten wir Ihnen frisch gezapfte Biere der Privatbrauerei Barre an - der ältesten norddeutschen Pilsbrauerei.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

