

FISCH-SPEZIALITÄTEN
SEE*STERN
Norddeich



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

		TASSE	TERRINE
5	NORDDEUTSCHE KRABBENSUPPE SCHÖN SAHNIG, MIT NORDSEEKRABBen*	6,90	11,80
4	MIESMUSCHELSUPPE MIT CURRY-INDISCH-MILD	5,90	10,10
2	GULASCHSUPPE TYPISCH NORDDEUTSCH MIT KARTOFFELN UND VIEL FLEISCH	6,20	10,60

NORDDEUTSCHE SALATE, ANGEMACHT

		KLEIN	MITTEL	GROß
11	GRÜNER SALAT MIT SAHNEDRESSING ✓	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 ✓	3,50	4,90	8,90

KNACKIGER MARKTSALAT

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

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	7,90	12,60	
18	MARKTSALAT „NORDSEE“ MIT NORDSEEKRABBen*, GRAVED-LACHS, EI UND SALATDRESSING ✓	XX	10,50	17,40

✓ = VEGETARISCH

✓✓ = VEGAN

RÄUBERTELLER* TELLER UND BESTECK,

0,00

ESSE MEINEN ELTERN ALLES WEG 😊

(*NUR FÜR KINDER)

EXTRA BEILAGEN: BRATKARTOFFELN, OFENKARTOFFEL & KNOBLAUCHSAUCE,

POMMES, KARTOFFELSALAT, SALZKARTOFFELN, REIS ODER SALAT JE 4,90 €

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.





FEINES BRATFISCHFILET

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)	18,80	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

BEILAGENÄNDERUNG? ...IST BEI UNS KOSTENLOS.

NEHMEN SIE DOCH: OFENKARTOFFEL & KNOBLAUCHSAUCE, POMMES,
KARTOFFELSALAT, SALZKARTOFFELN, REIS 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 ZAHLUNGSANFORDERUNGEN SIND NICHT ZULÄSSIG.





GROßE BRATFISCHTELLER

MIT BRATKARTOFFELN, REMOULADE UND MARKTSALAT

		KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
41	GROßER BRATFISCHTELLER „NORDSEE“...	XX	XX	29,90
	...DAS IST 6 X GEBRATENER NORDSEEFISCH -MIT GRÄTEN- UND NORDSEEKRABBen MAKRELE, PLATTFISCH, KNURRHAHN, WITTLING, ZWEI FISCHFILETS UND NORDSEEKRABBen*. INKL. REMOULADE UND MARKTSALAT			
551	GROßER BRATFISCHTELLER „SEESTERN“...	XX	XX	32,90
	...DAS IST 4 X FISCHFILET GEBRATEN -GRÄTENFREI- UND NORDSEEKRABBen SEELACHSFILET, SEEHECHTFILET, KABELJAUFILET, LACHSFILET UND NORDSEEKRABBen* INKL. REMOULADE UND MARKTSALAT			

FISCH WIE GEFANGEN

GEBRATEN -MIT GRÄTEN- UND SERVIERT MIT BRATKARTOFFELN

		KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
44	KLEINE SEEZUNGEN GEBRATEN	16,90	26,90	40,40
46	BRATAAL GEBRATEN, LEBENDFANG AUS DEM IJSSELMEER (NL)	16,90	26,90	40,40
53	SCHOLLE GEBRATEN	13,00	19,90	29,90
55	KNURRHAHN GEBRATEN	13,00	19,90	29,90
57	HERINGSFILET GEBRATEN	11,70	17,90	26,90
62	MAKRELENFILET GEBRATEN	11,70	17,90	26,90
64	KUTTERTELLER			
	GEBRATENER KNURRHAHN, MAKRELENFILET, PLATTFISCH UND WITTLING	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 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

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





NORDSEEKRABBen, KLEINES FEINES UND „SCAMPI“

1060 **GRAVED LACHS** MIT OFENKARTOFFEL
UND KNOBLAUCHSAUCE

GRAVED LACHS
PROBIEREN?
KL. SCHÄLCHEN 2,50 €

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

91 **„SCAMPIS“** (BLACK TIGER GARNELEN MIT KOPF UND SCHALE)
IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATEN MIT REIS, KNOBLAUCHSAUCE
UND MARKTSALAT

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

96 **NORDSEEKRABBen*** MIT BRATKARTOFFELN UND SPIEGELEI

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

6 **OFENKARTOFFEL** MIT KNOBLAUCHSAUCE UND
NORDSEEKRABBen

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

FISCH AUS DEM KOCHFISCHTOPF

**SERVIERT MIT REIS, DILL-SENFSAUCE UND
MARKTSALAT**

KLEINE PORTION (OHNE SALAT)	PORTION	EXTRA GROß
--------------------------------------	---------	---------------

31 **KABELJAUFLET** OHNE GRÄTEN

13,90	22,50	32,30
-------	-------	-------

32 **SEELACHSFILET** OHNE GRÄTEN

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

39 **ECHTES LACHSFILET** OHNE GRÄTEN

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

SERVIERT MIT BRATKARTOFFELN

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

KLEINE PORTION	PORTION	EXTRA GROß
-------------------	---------	---------------

71 **MATJESFILETS** MIT ZWIEBELRINGEN

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

74 **MATJESFILETS „HAUSFRAUEN“**, MIT APFEL-SAHNE-
DILLSAUCE

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

75 **HERINGSSTIPP**, MIT DILL, APFEL, GURKE UND SAHNE

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

77 **EINGELEGT BRATHERINGSFILETS**, NACH EIGENEM
REZEPT

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

80 **MATJESTELLER**, MIT COCKTAIL-, HAUSFRAUEN-, GRAVED-
UND KNOBLAUCHSAUCE (ALS KLEINE PORTION OHNE KNOBLAUCHSAUCE)

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

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

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

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



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 BRATKARTOFFELN (MATJES, SAURER HERING, ROTE BEETE, GURKE UND SPIEGELEI SIND NATÜRLICH AUCH MIT DABEI)	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	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 KÄSETALER AUS HOLLÄNDISCHEM GOUDA IN KNUSPERPANADE MIT OFENKARTOFFEL UND KNOBLAUCHSAUCE,	6,90	9,90	14,90
87 LABSKAUS , OHNE FISCH UND OHNE FLEISCH MIT SPIEGELEI, ROTE BEETE UND GEWÜRZGURKE (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

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

88 BRATKARTOFFELN MIT SPIEGELEI UND SAURER GURKE	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 ZITRONENSCHNITZEL



> **EBBE & FLUT** <
BLACK-TIGER-SHRIMPS IN
KNOBLAUCH-CREME-SAUCE



> **FISCHERMANN** <
NORDSEEKRABBen*
UND PFANNENZWIEBELN



SCHWEINEFLEISCH



KEIN SCHWEIN? DANN GERNE AUCH
ALS GEFLÜGELSCHNITZEL



		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	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	GEBRÄTENE SCHWEINEMEDAILLONS MIT ~KRÄUTERBUTTER~ UND POMMES	13,90	21,90	32,90
115	GEBRÄTENE SCHWEINEMEDAILLONS MIT CHAMPIGNON-RAHMSAUCE UND POMMES	13,90	21,90	32,90
119	GEBRÄTENE SCHWEINEMEDAILLONS MIT ~EBBE & FLUT~ UND BRATKARTOFFELN	16,20	26,90	40,40
190	GEBRÄTENE 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 WIR DIE RUMPSTEAKS „NICHT DURCH“.) ☒ „DURCH“
**ROHGEWICHT

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

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

FLASCHENBIER ALKOHOLFREI

BARRE PILS ALKOHOLFREI 0,0%	0,33L	3,70€
BARRE WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L	5,90€
BARRE NATURTRÜB ALSTER ALKOHOLFREI	0,33L	3,70€

WEINE – ALLE AUS DER PFALZ REGION LANDAU

MÜLLER-THURGAU LIEBLICH	0,2L	1,0L
-------------------------	------	------

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

SILVANER HALBTROCKEN

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

WEINSCHORLE	6,70€	27,80€
-------------	-------	--------

GRAUBURGUNDER TROCKEN – SEESTERN

HAUSWEIN	6,90€	0,75L
----------	-------	-------

EIN FRISCHER UND LEICHTER WEIN, MIT EINEM HARMONISCHEN
FRUCHTAROMA

BLAUER PORTUGIESER ROSÉ HALBTROCKEN	6,90€	24,90€
-------------------------------------	-------	--------

EIN SEHR MILDER DUFT, FRUCHTIG IM GESCHMACK

BLAUER PORTUGIESER ROTWEIN HALBTROCKEN	6,70€	1,0L
--	-------	------

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

CUVÉE CARLO TROCKEN	6,90€	27,80€
---------------------	-------	--------

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



FISCH-SPEZIALITÄTEN SEESTERN Norddeich



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		0,3L	0,4L	0,5L
		3,40€	4,30€	5,40€
		3,40€	4,30€	5,40€
		3,40€	4,30€	5,40€

	JOHANNISBEER SCHORLE	0,25L	3,60€
	RHABARBER SCHORLE	0,25L	3,60€

BARRE COLA&ORANGE	0,33L	3,60€
VITAMALZ	0,33L	3,60€
BITTER LEMON	0,25L	3,40€
GINGER ALE	0,25L	3,40€

GUTES DIREKT

AUS DER REGION		0,33L
APFELSCHORLE		4,20€
SANDDORNSCHORLE		4,20€
MARACUJASCHORLE		4,20€
EISTEE PFIRSICH		4,20€
EISTEE ZITRONE		4,20€
APFEL-/ ORANGENSAFT	0,2L	3,20€

WASSER, STILL, MEDIUM

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

OSTFRIESISCHE SPIRITUOSEN	2CL	4CL
SANDDORN OSTFRIESISCHER	3,10€	6,20€
KORN 30%		
KÜSTENNEBEL 21,8%		3,10€ 6,20€
SANDDORNLIKÖR		3,10€ 6,20€
„ANDALÖ“ 15%		

FRIESENGEIST 56%		4,50€
SEESTERN RUM 32%		2,70€
OSTFRIESISCHE „BOONTJESOPP“	0,1L	5,20€

HEIßGETRÄNKE

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

GLÜHWEIN ROT & WEIß	4,20€
SANDDORNGROG	6,20€
GROG MIT RUM	6,20€
OSTFRIESENSCHOKI	6,20€
PHARISÄER	6,20€

SEKT & CO.		0,2L
ANDALÖ SPRITZ		8,50€
APEROL SPRITZ		8,50€
HUGO		8,50€
PICCOLO		7,20€

SPIRITUOSEN

HELBING KÜMMEL 35%	2,70€	5,40€
LINE AQUAVIT 41,5%	3,50€	7,00€
JUBILÄUMSAQUAVIT 40%	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€

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



Spitzenbier aus der ältesten norddeutschen Pilsbrauerei.

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu
Denn Herz erfreut!*

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.

Fischrestaurant Seestern

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!

