



~ Fischspezialitäten ~

~ Fisch aus Direktbezug ~

~ Treffpunkt für Einheimische und Gäste ~

~ Direkt am Deich ~



Stefan Evers • Deichstraße 8 • 26506 Norddeich
Tel.: 04931 / 81117 • www.seestern-norddeich.de



Allergie?
 Bitte fragen Sie nach
 unserer Extrakarte.

SUPPEN serviert mit Toast

		Tasse
5	Norddeicher KRABBENSUPPE schön sahnig, mit Nordseekrabben*	6,90€
4	MIESMUSCHELSUPPE gewürzt mit Curry-Indisch-mild	5,50€
2	GULASCHSUPPE typisch norddeutsch mit Kartoffeln und viel Fleisch	5,90€

NORDDEUTSCHE SALATE, angemacht

		Klein	Groß
12	GEMISCHTER SALAT aus Möhren, grünen Bohnen und Weißkraut ✓	4,50€	8,80€
13	Ostfriesischer grüner BOHNENSALAT mit Essig & Öl ✓ ✓	4,50€	8,80€
14	Norddeutscher WEISSKRAUTSALAT mit Gurken, Dill, Essig & Öl ✓ ✓	4,50€	8,80€
15	MÖHRENSALAT mit Sahne und Honig ✓	4,50€	8,80€

KNACKIGER MARKTSALAT serviert mit Weißbrot

MARKTSALAT aus Blattsalat, Strauchtomaten, Schlangengurken,
 Buntem Paprika, Zwiebeln

➔ Für jeden **MARKTSALAT** Dressing zur Wahl:

~Cocktail-Sanddorn~ Klassischer Cocktaildressing mit Sanddornlikör (alk.) verfeinert <small>(Wenn Sie es nicht anders bestellen, servieren wir den Marktsalat mit Cocktail-Sanddorn-dressing)</small>	~Knoblauchcreme~ Cremig-Sahnig mit Kräutern und Knoblauch	~Graved-dressing~ Norddeutsch süß- scharf mit Senf, Honig und Dill
---	--	---

		Klein	Groß
16	Marktsalat „ NATUR PUR “ mit Dressing ✓	4,50€	8,80€
17	Marktsalat „ LAND “ mit Cheddarkäse und Ei ✓	5,90€	9,90€
18	Marktsalat „ NORDSEE “ mit Nordseekrabben*, Graved Lachs und Ei	10,50€	17,40€

✓ = Vegetarisch ✓✓ = Vegan

RÄUBERTELLER* Teller und Besteck,
 esse meinen Eltern alles weg (Nur für Kinder) 😊 0,00€

Extra Beilagen : Bratkartoffeln, Ofenkartoffel & Knoblauchsauce,
 Pommes, Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, Reis, Gemüse oder Salat je 4,50 €
 Remoulade oder Knoblauchsauce je 2,80€ Ketchup/Mayo je 0,50€
 *Nordseekrabben mit Benzoessäure E210, Citronensäure E330, Natriumacetat E226

feines Bratfischfilet

alle Fischfilets ohne Gräten und serviert mit
 Bratkartoffeln

Allergie?
 Bitte fragen Sie nach
 unserer Extrakarte.

		Kleine Portion	Portion	EXTRA Groß
48	Seelachsfilet in Eihülle gebraten	11,40€	18,90€	28,40€
49	Seelachsfilet natur gebraten	11,10€	18,50€	27,80€
58	Echtes Lachsfilet natur gebraten	15,30€	25,50€	38,30€
89	Matrosenteller -Seelachs in Eihülle gebraten mit Senf-Dill-Sauce	11,70€	19,50€	29,30€
50	Seemannsteller -Seelachsfilet natur gebraten mit Nordseekrabben*	12,00€	19,90€	29,90€
52	Schollenfilet natur gebraten	12,00€	19,90€	29,90€
198	Schollenfilet „Fischermann“ mit Pfannenzwiebeln und Nordseekrabben*	15,60€	25,90€	38,90€
54	Schollenfilet & Seelachsfilet natur gebraten	11,70€	19,50€	29,30€
56	Seeteufelmedaillons feines helles Fleisch natur gebraten	15,60€	25,90€	38,90€
43	Admiralsteller -Lachs und Seelachs natur gebraten mit Nordseekrabben* (Admiralsteller als kleine Portion mit 1 Stück Lachsfilet)	15,60€	25,90€	38,90€
51	Kabeljaufilet natur gebraten	11,70€	19,50€	29,30€
47	Rotbarschfilet natur gebraten	11,70€	19,50€	29,30€
65	Seehechtfilet natur gebraten	10,50€	17,50€	26,30€
59	Fischfiletteller 3 Fischfilets Rotbarsch, Seehecht und Seelachs natur gebraten	xxx	19,90€	29,90€
60	Kapitänsteller 2 Fischfilets Seehecht und Rotbarsch natur gebraten mit Nordseekrabben* (Kapitänsteller als kleine Portion 1 Fischfilet Rotbarsch)	12,00€	19,90€	29,90€

-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 anderer Salat 4,50 €, Senf-Dill-Sauce,
 Remoulade oder Knoblauchsauce je 2,80€ Ketchup/Mayo je 0,50€
 *Nordseekrabben mit Benzoessäure E210, Citronensäure E330, Natriumacetat E226

Große Bratfischsteller

Allergie?
 Bitte fragen Sie nach unserer Extrakarte.

mit Bratkartoffeln, Remoulade und Marktsalat

		Kleine Portion	Portion	EXTRA Groß
41	Großer Bratfischsteller „Nordsee“...	XX	XX	29,90€
	...das ist 6 x gebratener Nordseefisch -mit Gräten- und Nordseekrabben Makrele, Plattfisch, Knurrhahn, Wittling, zwei Fischfilets und Nordseekrabben*. Remoulade und Marktsalat ist auch dabei.			
551	Großer Bratfischsteller „Seestern“,...	XX	XX	33,90€
	...das ist 4 x Fischfilet gebraten -Grätenfrei- und Nordseekrabben Seelachsfilet, Seehechtfilet, Kabeljaufilet, Lachsfilet und Nordseekrabben* Remoulade und Marktsalat ist auch dabei.			

Fisch wie gefangen

gebraten -mit Gräten- und serviert mit Bratkartoffeln

		Kleine Portion	Portion	EXTRA Groß
44	Kleine Seezungen gebraten	15,30€	25,50€	38,30€
46	Brataal gebraten, lebendfang aus dem Ijsselmeer (NL)	15,30€	25,50€	38,30€
53	Scholle gebraten	11,70€	19,50€	29,30€
55	Knurrhahn gebraten	11,70€	19,50€	29,30€
57	Heringsfilet gebraten	10,20€	16,90€	25,40€
62	Makrelenfilet gebraten	10,20€	16,90€	25,40€
64	Kutterteller gebratener Knurrhahn, Makrelenfilet, Plattfisch und Wittling	xx	19,50€	29,30€



Knurrrr!

Hallo, ich bin ein Knurrhahn. Ich krabble 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 anderer Salat 4,50 €

Senf-Dillsauce, Remoulade oder Knoblauchsauce je 2,80€

Ketchup/Mayo je 0,50€

*Nordseekrabben mit Benzooesäure E210, Citronensäure E330, Natriumacetat E226



Inklusivpreise. Bitte bezahlen Sie Ihre Rechnung nur per Kassenbeleg.

Handschriftliche oder mündliche Zahlungsaufforderungen sind nicht zulässig.

Kleines feines und „Scampi“

(Black Tiger Gambas)

Allergie?
 Bitte fragen Sie nach
 unserer Extrakarte.

		Kleine Portion	Portion	EXTRA Groß
1060	Ofenkartoffel mit Knoblauchsauce und Graved Lachs	10,80€	17,90€	26,90€
91	„Scampis“ (Black Tiger Gambas) in Knoblauchbutter gebraten mit Reis, Knoblauchsauce und Marktsalat	14,70€ (klein o.Salat)	25,50€	36,80€

Fisch aus dem Kochfischtopf

serviert mit Reis, Dill-Senfsauce und Marktsalat

Kleine
Portion
(ohne Salat)

Portion

EXTRA
Groß

31	Kabeljaufilet ohne Gräten	12,00€	19,90€	29,90€
32	Seelachsfilet ohne Gräten	11,40€	18,90€	28,40€
39	Echtes Lachsfilet ohne Gräten	15,30€	25,50€	38,30€

Beilagenänderung? ...ist bei uns kostenlos: Fisch aus dem Kochfischtopf

auf Wunsch auch serviert mit Salzkartoffeln und Buttersauce.

Extra: Gemischter oder anderer Salat 4,50 € Remoulade oder Knoblauchsauce je 2,80€

Matjes, Marinaden und mehr

serviert mit Bratkartoffeln

Matjes, Marinaden und
 mehr probieren?
 kl. Schälchen 2,10€

		Kleine Portion	Portion	EXTRA Groß
71	Matjesfilets mit Zwiebelringen	10,50€	17,50€	26,30€
74	Matjesfilets „Hausfrauen“ , mit Apfel-Sahne-Dillsauce	10,50€	17,50€	26,30€
75	Heringsstipp , mit Dill, Apfel, Gurke und Sahne	10,50€	17,50€	26,30€
77	Eingelegte Bratheringsfilets , nach eigenem Rezept	10,50€	17,50€	26,30€
80	Matjesteller , mit Cocktail-, Hausfrauen-, Graved- und Knoblauchsauce (als kleine Portion ohne Knoblauchsauce)	10,50€	17,50€	26,30€

Beilagenänderung? ...ist bei uns kostenlos: Matjes, Marinaden und mehr

anstatt Bratkartoffeln auf Wunsch auch serviert mit Salzkartoffeln.

Extra: Gemischter oder anderer Salat 4,50€ Remoulade oder Knoblauchsauce je 2,80€

*Nordseekrabben mit Benzoesäure E210, Citronensäure E330, Natriumacetat E226

Fischrezepte aus alten Kochbüchern

Labskaus probieren?

2,50€ (kl. Schälchen mit Gurke und Rote Beete)

Kleine Portion	Portion	EXTRA Groß
11,40€	18,90€	28,40€

82 **Labskaus** – „das Norddeutsche Original“
 mit Matjes, Saurer Hering, Rote Beete, Gurke und Spiegelei

83 **Labskaus** – „See & Land“ serviert zusätzlich mit Bratkartoffeln
 (Matjes, Saurer Hering, Rote Beete, Gurke und Spiegelei sind natürlich auch mit dabei)

12,00€	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-**

85 **Kabeljaukopf** – gebraten, mit Bratkartoffeln

Kleine Portion	Portion	EXTRA Groß
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 Zungenschmalzen. **-Guten Appetit-**

Ohne Fisch und ohne Fleisch ✓ Vegetarisch / ✓✓ Vegan

86 **Ofenkartoffel** mit Knoblauchsauce und gemischtem Gemüse ✓ 5,40€ 8,90€ 13,40€

87 **Labskaus**, ohne Fisch und ohne Fleisch mit Spiegelei, Rote Beete und Gewürzgurke ✓
 (Ohne Spiegelei = ✓✓ Vegan) **Veg. Labskaus probieren? 2,50€** (kl. Schälchen mit Gurke und Rote Beete)

90 **Labskaus**, ohne Fisch und ohne Fleisch - „See & Land“ serviert zusätzlich mit Bratkartoffeln (Ohne Spiegelei = ✓✓ Vegan) ✓ 10,20€ 16,90€ 25,40€
 (Rote Beete, Gewürzgurke und Spiegelei sind natürlich auch mit dabei)

Vegetarischer Labskaus Zutaten: Geräucherte Kartoffeln, Reis, Linsen, Gewürzgurken, Rote Beete, Sellerie, Pflanzen-Margarine, Salz, Pfeffer

88 **Bratkartoffeln** mit Spiegelei und Saurer Gurke ✓ 5,40€ 8,90€ 13,40€

Extra Beilagen: Bratkartoffeln, Ofenkartoffel & Knoblauchsauce, Pommes, Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, Reis, Gemüse oder Salat je 4,50 €
 Remoulade oder Knoblauchsauce je 2,80€ Ketchup/Mayo je 0,50€
 *Nordseekrabben mit Benzoessäure E210, Citronensäure E330, Natriumacetat E226

Fleischgerichte



Für jedes **Fleischgericht** bieten wir

~**Kräuterbutter**~
 Mit klassischer
 hausgemachter
 Kräuterbutterrosette
 auf einer Zitronenscheibe

~**Ebbe & Flut**~
 Mit Garnelen-
 Knoblauch-Creme-Sauce
 und Black-Tiger
 Shrimps

~**Fischermann**~
 Mit
 Nordseekrabben*
 und
 Pfannenzwiebeln

Allergie?
 Bitte fragen Sie nach
 unserer Extrakarte.

Schweinefleisch



		Kleine Portion	Portion	EXTRA Groß
110	Paniertes Schnitzel mit Kräuterbutter oder mit Champignon-Rahmsauce und Pommes	11,40€	18,90€	28,40€
113	Paniertes Schnitzel „Ebbe & Flut“ mit Pommes	14,40€	23,90€	35,90€
114	Paniertes Schnitzel „Fischermann“ mit Bratkartoffeln	15,00€	24,90€	37,40€
111	Gebratene Schweinemedallions mit Kräuterbutter oder mit Champignon-Rahmsauce und Pommes	12,30€	20,50€	30,80€
119	Gebratene Schweinemedallions „Ebbe & Flut“ mit Bratkartoffeln	15,60€	25,90€	38,90€
190	Gebratene Schweinemedallions „Fischermann“ mit Bratkartoffeln	16,20€	26,90€	40,40€

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, Kräuterbutter mit Ofenkartoffel & Knoblauchsauce und Marktsalat	15,00€	24,90€	37,40€
118	Rumpsteak „Ebbe und Flut“ mit Bratkartoffeln und Marktsalat	17,40€	28,90€	43,40€
120	Rumpsteak „Fischermann“ mit Bratkartoffeln und Marktsalat	18,00€	29,90€	45,00€



Die Ostfriesischen Garstufen der **Rumpsteaks**:

(Wenn Sie es nicht anders bestellen, servieren
 wir die Rumpsteaks „NICHT DURCH“.) **Rohgewicht

- „BLUTIG“
- „NICHT DURCH“
- „DURCH“






Beilagenänderung? ...ist bei uns kostenlos.

Nehmen Sie doch: Bratkartoffeln, Ofenkartoffel & Knoblauchsauce,
 Pommes, Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, Reis, Gemüse oder Salat.





Extra: Gemischter oder anderer Salat 4,50 €

Champignon-Rahmsauce, Remoulade oder Knoblauchsauce je 2,80€
 Ketchup/Mayo je 0,50€


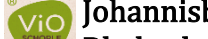



*Nordseekrabben mit Benzoessäure E210, Citronensäure E330, Natriumacetat E226



<i>Fassbiere</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
 Barre Pilsener	3,60€	5,90€
 Barre Weizen	3,60€	5,90€
 Barre Dunkel	3,60€	5,90€
Alster / Schuss	3,60€	5,90€
 Barre Six-Pack „To Go“ 6x0,33l	8,90€	
 Barre Pilsener „Fass for Fun“ 10,00l	75,00€	



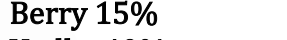
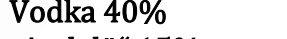


<i>Flaschenbier Alkoholfrei</i>		
 Barre Alkoholfrei Pils Alkoholfrei	<i>0,33l</i>	3,60€
 Barre Alkoholfrei Weizen Alkoholfrei	<i>0,5l</i>	5,90€
 Barre Alkoholfrei Alster Alkoholfrei	<i>0,33l</i>	3,60€
 Vitalmalz Malztrunk Alkoholfrei	<i>0,33l</i>	3,60€

<i>Alkoholfreie Getränke</i>			
 Coca-Cola	<i>0,3l</i>	<i>0,4l</i>	<i>0,5l</i>
 Coca-Cola ZERO SUGAR	3,30€	4,20€	5,30€
 FANTA	3,30€	4,20€	5,30€
 fuze tea	3,30€	4,20€	5,30€
 Sprite	3,30€	4,20€	5,30€
Vilsa Apfelschorle	3,30€	4,20€	5,30€

 Barrenia Cola&Orange	<i>0,33l</i>	3,50€
 VIO Johannesbeere	<i>0,33l</i>	3,50€
 VIO Rhabarber	<i>0,33l</i>	3,50€
 BARRE FASS BRAUSE Fassbrause Zitronen	<i>0,33l</i>	3,50€
 BARRE FASS BRAUSE Fassbrause Holunder	<i>0,33l</i>	3,50€

 VILSA Vilsa Wasser, Flasche	<i>0,25l</i>	2,50€
 Vilsa Wasser, Flasche	<i>0,75l</i>	5,40€
Auricher Apfelsaft	<i>0,2l</i>	2,70€
Auricher Orangensaft	<i>0,2l</i>	2,70€

<i>Spirituosen</i>	<i>2cl</i>
Helbing Hamburger Kümmel 35%	2,50€
Linie Aquavit 41,5%	3,50€
Jubiläumsaquavit 40%	3,50€
Bommerlunder Aquavit 38%	3,50€
Malteser Aquavit 40%	3,50€
Küstennebel 21,8%	2,90€
 Mackenstedter Korn 32%	2,50€
 Försterschluck 32%	2,50€
 Berry 15%	2,50€
 Vodka 40%	2,50€
Sanddornlikör „Andalö“ 15%	2,80€
Sanddorn ostfriesischer Korn 30%	2,80€
Friesengeist 56%, brennend serviert	4,50€



<i>Spirituosen</i>	<i>2cl</i>
Obstler 38%	2,50€
Williams Birne 38%	2,50€
Baileys Irish Cream 17%	3,30€
Ramazotti 30%	3,50€
Ostfriesische „Boontjesopp“ <i>0,1l</i>	4,50€



<i>Sekt & Co.</i>		
Aperol Spritz	<i>0,2l</i>	6,90€
Hugo	<i>0,2l</i>	6,90€
Piccolo	<i>0,2l</i>	5,90€

<i>Ostfriesentee und andere warme Getränke</i>	
Tasse Kaffee	2,60€
Glass Ostfriesentee mit Zitrone oder Sahne	3,10€
Pfefferminztee	3,10€
Kamillentee	3,10€
Grün-/Kräutertee	3,10€
Früchtetee	3,10€
Sanddorntee	3,10€
XXL Becher Kaffee	5,20€
Cappuccino	3,30€
Heiße Schokolade mit Sahne	3,30€
Espresso	2,40€
Café au Lait	3,30€
Latte Macchiato	4,30€
Grog mit Rum	4,80€
Tee mit Rum	4,80€

<i>Wein, Qualitätswein, Erzeugerabfüllung</i>		
Scheurebe	<i>0,2l</i>	5,60€
Müller-Thurgau	<i>0,2l</i>	5,60€
Grauburgunder	<i>0,2l</i>	5,60€
Dornfelder halbtrocken	<i>0,2l</i>	5,60€
Dornfelder trocken	<i>0,2l</i>	5,60€
Portugieser halbtrocken	<i>0,2l</i>	5,60€
Portugieser trocken	<i>0,2l</i>	5,60€
Weinschorle	<i>0,2l</i>	4,60€
Flasche Wein	<i>1,0l</i>	26,40€

