

## Speisekarte 2010

### *Aus Annes Suppentöpfchen*

1. **Tomatensüppchen** von italienischen Flaschentomaten mit Rahm und Petersilie. 4,10 €.
2. Überbackene **Zwiebelsuppe** "Französische Art". Hier für 4,20 €.
3. **Frische Lauchcremesuppe** mit Croutons. Zum Preis von 4,30 €.
4. Ostfriesische **Muschelsuppe** mit Sahne. Für einfache 5,50 €.
5. **Ostfriesisches Kürbissüppchen** mit frischen Krabben und Sahnehaube. Glatt 7,00 €.

### *Mehr aus dem Meer*

6. **Hummer** (ca. 400 gr.), aus dem Weißweinsud, mit Baguette und Dipps serviert. 32,- Euro.
7. Sechs **Riesengarnelen** in Kräuterbutter gebraten. Dazu reichen wir Baguette oder Knoblauchspaghetti nach Wahl. Kostenpunkt 18,40 €.
8. Frische **Nordseegarnelen** („Krabben“) auf Schwarzbrot mit Butter und Sauce. 13,50 Euro.
9. „**Fischermannsplatte**“. Drei verschiedene Sorten Matjesfilets, garniert mit Meerrettichsahne und Wildpreiselbeeren, Brotsortiment und Butter. 11,30 €.
10. Scheiben vom **Räucherlachs** auf Kartoffelrösti mit Dipp und Zitrone. Zum Preise von 8,50 €.

### *Steaks vom Rind*

#### *Ausgesuchte friesische Fleischqualitäten*

12. Ein „**Leichtmatrose**“ 180 Gramm Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter für 13,60 €.
13. Der „**Vollmatrose**“ 250 Gramm Rumpsteak mit Zwiebeln u. Kräuterbutter. 15,00 €.

**Beilagen für je 2,50 €** nach eigenem Wunsch: Pfeffersauce, Cocktailsauce, Röstkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, "Black Tiger"-Riesengarnele, Salat vom Büffet.



### *Weitere Fleischgerichte*

14. **Schnitzelvariationen:** Jägerschnitzel, Zigeunerschnitzel oder Pfefferschnitzel mit Pommes frites und Salat vom Büffet. Zum Angebotspreis von 12,80 €.
15. Das **Schweineschnitzel "Ostfriesische Art"** mit gebratenen Nordseekrabben, Zitrone, Salat vom Büffet und Bratkartoffeln ist für 15,90 € zu haben.
16. Gegrillte **Flugentenbrust** an Apfelnacrahmsauce dazu Rotkohl und mit Preiselbeeren gefüllter Rotweibirne sowie Bratkartoffeln (Bratzeit ca. 20 Minuten). 15,20 €.
17. Saftiges **Schweinerückensteak "Windsor"** mit Schmorzwiebeln in Senf, überbacken mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Salat vom Büffet. Zum Superpreis von 14,20 €.
18. Gebratene ostfriesische **Deichlammkeule** mit pikanter Knoblauchsauce, Prinzeßböhnchen, Grilltomate und Salzkartoffeln. Kostet hier 15,70 €.
19. Mit einer Kräuterkruste überbackener **Lammrücken**, Grilltomate, Knoblauchsauce, Speckböhnchen und Schwenkkartoffeln. Für 18,80 € ist es Ihr Gericht.

### *Vegetarische Gerichte*

20. Ein leichtes **Eieromelette** gefüllt mit Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln und Salat vom Büffet. Erhalten Sie für 9,10 €.
21. **Gemüsemakkaroni-Gratin** in leichter Rahmsauce mit Gouda überbacken. Kostet hier genau 9,00 €.
22. Einen Auflauf von **Kartoffelgnocci** und Tomaten mit Reibekäse überbacken bieten wir für 7,50 € an.
23. Bergische **Reibekuchen** mit Apfelmus. Hier für 5,20 €.
24. Gebackener **Camembert**, paniert. Dazu reichen wir Preiselbeeren und Toast. 5,70 €.



*Frisches aus dem Meer*

30. **“Matrosenfrühstück”** Gebratene Garnelen mit Rührei und Röstkartoffeln servieren wir für 14,50 €.
31. Gebratenes **Goldbarschfilet** mit zerlassener Butter, Salat vom Büffet und Dampfkartoffeln richten wir für 15,10 € an.
32. Gebratenes **Seeteufelfilet** an Kapern-Zitronensauce mit angeschwenkten Nordseegarnelen, Dampfkartoffeln und Salat vom Büffet. Kostenpunkt 20,50 €.
33. Fangfrische **Kutterscholle**, gebraten mit Buttersauce, Salat vom Büffet und Petersilienkartoffeln zum Fischerpreis von 14,30 €.
34. **Kutterscholle “Büsumer Art”** mit sautierten Nordseegarnelen, Bratkartoffeln und Salat vom Büffet empfehlen wir für 15,60 €.
35. **Camarunas** (jg. Seezungen) “Müllerin” goldene Buttersauce, Salat vom Büffet und Salzkartoffeln braten wir Ihnen für 22,60 €.
36. **Köhlerfilet** für 16,20 € gebraten. An mediterranen Gemüse-Spaghetti. Mit Knoblauch und Tomatensauce.
37. Leckerer **Kabeljaufilet** gebraten o. gedünstet an Senfsauce mit Salzartoffeln und Salat vom Büffet. Kostet bei uns 17,50 €.

*Wild von Baltrum und der Geest*

40. Eine halbe gefüllte **Baltrumer Stockente** oder eine ganze **Pfeifente** mit gebratenen Äpfeln, Wildpreiselbeeren, Rotkohl und Dampfkartoffeln kostet 16,60 €.
41. Geschmorte **Kaninchenkeule** in Dijonsenf-Estragonsauce dazu geben wir Kroketten und Blattsalat. Zum Einführungspreis von 12,50 €.
42. Unser zarter **Rehrücken** in Waldpilzrahmsauce, Brokkoliröschen, Preiselbeeren und Mandelkartoffelbällchen bieten wir für 19,70 € an.
43. Rosa gebratener **Hasenrücken** mit Pfifferlingrahmsauce, einer gedünsteten Pfirsichhälfte, Preiselbeeren, Kroketten und Apfelkompott kostet 17,80 €.
44. Einen halben **Jagdhasen** mit Sanddornbeersauce, Rotkohl, einem 1/2 gefüllten Preiselbeerpfirsich und Herzoginkartoffeln berechnen wir mit 18,10 €.



Hotel  
**STRANDBURG**

*Gerichte für unsere kleinen Gäste*

- 50. **Krakenarm: Bockwurst** und pommes mit Ketchup. 4,50 €.
- 51. Für **Strandpiraten: Spaghetti** mit Tomatensauce. 4,40 €.
- 52. Kleiner **Pfannkuchen** mit Apfelmus. Kostet bei uns 3,90 €.
- 53. Für kleine **Kapitäne: Hähnchencordonbleu** mit Erbsen und pommes. Für 7,50 €.
- 54. **Piratenteller: Fischstäbchen** mit Pommes und Salat 7,90 €.
- 55. Kleines **Goldbarschfilet** mit Möhren und Kartoffelchen. 7,50 €.
- 56. **Eierpfannkuchen** mit Apfelmus. 5,10 €.
- 57. Selbstbedienung am **Kinder- und Salatbuffet: One-Way-Preis: 8,50 €.**
- 58. Selbstbedienung am **Kinder- und Salatbuffet: Unlimited: 10,00 €.**

*Dessertkarte*

- 60. Portion **gemischtes Eis** mit Sahne (3 Kugeln. Wahl aus Vanille, Erdbeer, Schoko, Walnuss oder Zitrone). 2,40 €.
- 61. Eisspezialität **Eiskaramel** . 3,40 €.
- 62. Eisspezialität **Tartuffo Caffé** .Eine Komposition aus Vanille- und Kaffeeis mit einem Kern aus aromatischer Kaffeesauce. 4,50 €.
- 63. Frische **Quarkschale** mit Früchten. 3,60 €.
- 64. Ostfriesische **Rote Grütze**, Eiskugel und Eierlikör. 5,70 €.