

EMDER FISCHERSTUBE

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
geröstete Kürbiskerne, Kürbisöl
und Hausbrot

1/5c/7

7,20 €

Consommé vom heimischen Wild
Steinpilzravioli, Wurzelgemüse, Gartenkräuter
und Hausbrot

1/3/9

7,20 €

Greetsieler Krabbensuppe
mit frischen Tomaten, Lauch, Dill und Cognacsahne
Hausbrot

1/2/4/7

8,90 €

„zweierlei von der Nordseekrabbe“
kleine Krabbensuppe im Kristallglas
marinierter Tomatensalat auf geröstetem Ciabatta
und frische Nordseekrabben

1/2/3/5a/5b/7/12

14,80 €

EMDER FISCHERSTUBE

Salate

kleiner gemischter Salat Dressing nach Hausrezept <small>1/3/5c/7/10/11</small>	5,80 €
knackige Blattsalate mit frischem Gemüse, Gartenkresse geröstete Kerne, Dressing nach Hausrezept und Hausbrot <small>1/3/5c/7/10/11</small>	12,80 €
mit gebratenen Hühnerbruststreifen in Mango-Chutney	17,90 €

Unsere Empfehlung:

Brot & Dip`s geröstetes Hausbrot, Sour-Cream mit frischen Gartenkräuter Basilikum-Pesto, Aprikosen-Frischkäsedip marinierte Oliven und Wildkräuter <small>1/3/5a/5b/7/10/12</small>	9,80 €
---	--------

EMDER FISCHERSTUBE

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Emder Matjes zwei Matjesfilets, das Beste von Fokken und Müller marktfrischer Salat, ostfriesisches Schwarzbrot Hausfrauensoße <small>1/3/4/5/7/9/10/12/13</small>	13,80 €
Greetsieler Nordseekrabben (100g Krabbenfleisch) Kräuterrührei, Bratkartoffeln kleiner Salat <small>1/3/2/7/12/10/11/9/5</small>	22,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet im Kräutermantel marinierter Wildkräutersalat, geröstete Pinienkerne gehobelter Parmesan und Hausbrot <small>1/5a/7</small>	14,80 €
„Kapitänsteller“ Variation von Nordseespezialitäten Emder Matjes „das beste von Fokken und Müller“, Räucherlachs, Nordseekrabben hausgeräucherte Forelle und Räucheraal und Senf-Honig-Dill-Sauce Kartoffelrösti und Salatbouquet <small>1/2/4/14/2/10/12</small>	19,90 €

EMDER FISCHERSTUBE

Fisch

„Emder Pannfisch“ 22,80 €

frisch nach Tagesfang

an körniger Senfsauce, Schwenkkartoffeln

kleiner Salat

4/10/11/7/12/1

frische Miesmuscheln 17,80 €

in Pikanter Tomaten-Knoblauchsauce

frische Gartenkräuter, Wurzelgemüse und geröstetes Ciabatta

1/9/14

„Seemann`s Garn“ 21,80 €

gebratener Seelachs, Matjesfilet „das beste von Fokken und Müller“

rote Zwiebelringe, Nordseekrabben, Röstkartoffeln

bunter Salat der Saison mit Hausdressing

1/2/4/5c/7/8/9/12

„Fischers Fritze“ 24,80 €

drei verschiedene Fischfilets, Sauce Hollandaise, sautierte Champignons

Nordseekrabben und Röstkartoffeln

1/2/3/4/7/9/12

„Kapitänslabskaus“ 18,40 €

Emder Matjes und Rauchlachs, Sauer Gurke, Rote Beete

und Spiegelei

1/2/3/4/7/9/10/12

EMDER FISCHERSTUBE

Fleisch

gebackenes Schnitzel aus dem Schweinerücken Champignonrahmsoße, Steakhouse Fries kleiner Salat <small>1/3/7/10/5</small>	19,90 €
---	---------

Burger vom Black Angus Rind 180g 18,90 €
BBQ-Burger-Soße, Käse, Blattsalat, Tomaten
Rote-Zwiebelringe, Steakhouse Fries
kleiner Salat
1/7/9/10

„Seefahrer Curry“ 17,90 €
Wokgemüse, gebratene Hähnchenbruststreifen, Curry-Cocossoße,
Duftreis und geröstete Cashewkerne
1/5b/7/9

„Pfeffersteak“ 28,80 €
gegrilltes Rumpsteak 220g, Pfefferrahmsauce
Bohnen im Speckmantel und Kartoffeltörtchen
3/7/9

Grillteller 25,90 €
kleines Rumpsteak, Medaillon vom Schweinefilet und Hühnerbrust
Kürbis-Risotto, Kräuterbutter
kleiner Salat
1/7

EMDER FISCHERSTUBE

Unsere Empfehlung

Ostfriesischer Grünkohl Kasselernackeln, Schweinebauch, geräucherte Mettwurst, Pinkel, Grieben, Salzkartoffeln und Senf 1/7/9/10/11/12	18,90 €
Ostfriesischer Snirtjebraa hausgemachter Apfel-Rotkohl, Salzkartoffeln und saures aus dem Gemüsegarten 1/7/9/10/11/12	18,90 €
geschmorter Braten aus der Rehkeule Preiselbeer-Jus, sautierter Rosenkohl mit Speckstipp und gebratener Serviettenkloß 1/7/9/10/12	24,90€

EMDER FISCHERSTUBE

Vegetarisch

gebratene Semmelknödel frische Champignons in Kräutersahne, Blattspinat und kleiner Salat <small>1/3/7/12/13</small>	15,80 €
Faldernpoort „Veggi-Burger“ Brioche Bun, Limonen-Pfeffermayonnaise, Gemüsepatte Wildkräuter, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln und Pommes Frites <small>1/3/7/8/9/10/11/12</small>	16,80 €
Orientalische Kichererbsen-Pfanne Curry-Cocossauce, Basmatireis, Wokgemüse und geröstete Cashewkerne <small>1/5b/7/9</small>	16,80 €

EMDER FISCHERSTUBE

Dessert

Ostfriesenbecher hausgemachte Brantweinrosinen, Bourbon Vanilleeis, Schlagrahm und Gebäck <small>1/3/7/12</small>	6,40 €
hausgemachte Rote Grütze mit cremigem Bourbon Vanilleeis, Schlagrahm und Gebäck <small>1/3/7</small>	6,80 €
gebrannte „Emder-Teecreme“ hausgemachtem Zwetschken-Kompott, cremiges Bourbon-Vanilleeis, Schlagsahne und Gebäck <small>1/5/7</small>	8,40 €

warmer hausgemachter Schokoladenkuchen Sorbet von der schwarzen Johannisbeere, Schlagrahm und Minze <small>1/7/9/12</small>	7,90 €
---	--------

Der Magen zu klein, das Dessert dafür fein!

Wenn es weniger sein darf...

„Despresso“ feiner Espresso serviert mit einem kleinen Dessert des Tages	6,80 €
---	--------

EMDER FISCHERSTUBE

Krabben/Garnelen: enthalten je nach Sorte Farb- und/oder Konservierungsstoffe,
Schinken, Salami, Kochschinken, Speck: enthalten Phosphat, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel,
Konservierungsstoffe

Matjes: Enthält Konservierungsstoffe

Allergienübersicht hängt in unserem Restaurant zur Einsicht aus, bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Liste der deklarationspflichtigen Allergene in unseren Speisen:

- 1: Glutenhaltiges Getreide
- 2: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5a: Pinienkerne
- 5b: Cashewkerne
- 5c: Kürbiskerne
- 5d: Sesam
- 5e: Mandeln
- 6: Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8: Schalenfrüchte
- 9: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11: Senfsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12: Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse