



Sehr verehrte Gäste,
Liebe Freunde unseres Hauses,

Wir schreiben das Jahr 2021, mittlerweile ein zweites Jahr, das man so schnell nicht vergessen wird, aber auch ein Jahr mit Hoffnung und Vorfreude auf das Ende der Corona Pandemie, denn seit letztem Jahr ist vieles anders geworden!

Liebgewonnene Gewohnheiten und Traditionen müssen vor dem Wohle und der Gesundheit aller zurückstehen, denn nur gemeinsam können wir diese Zeit gut und gesund überstehen.

Seit November 2020 warten wir bereits, Sie in unserem Hause erneut begrüßen zu dürfen und nach mehr als sechs Monaten ist die buchstäbliche Durststrecke überstanden! Lassen Sie uns gemeinsam mit einem Glaserl Wein, einem frisch gezapften Bier oder einem heißen Milchkaffee anstoßen und die Nordseeluft genießen!

Aufgrund der Pandemie ist im Gastgewerbe eine außerordentliche Personalfuktuation entstanden. Verständlicherweise, denn ein Ende des Lockdowns, sowie Zukunftsperspektiven waren nicht absehbar. Mit den wenigen Mitarbeitern, die uns geblieben sind, werden wir selbstverständlich bemüht sein, Ihnen den Aufenthalt in unserem Hause so angenehm wie möglich zu gestalten.

Corona hat uns gezeigt : "Zeit ist kostbar" - Nichts ist selbstverständlich!
Genießen Sie und zelebrieren Sie Ihre Stunden bei uns im Hause.

Wir bieten Ihnen zusätzlich zu unserer Speisekarte (natürlich desinfiziert) eine digitale Speisekarte , welche Sie auf unserer Homepage (www.zum-stoertebeker.de) finden oder mittels Scannen des QR Codes auf dem Gäste-Registrierungsbogen erhalten.

Weiterhin gültig: Gutscheine mit 20% Wertezuwachs.
Z.B. EUR 50,00 bezahlen und einen Gutschein im Werte von EUR 60,00 erhalten.

Ihre Familie Offer und Team

Zusätzliche Mittagskarte bis 17 Uhr

Dangaster Krabbensuppe mit Sahnehaube	8,60 €
Terrine hausgemachte Rinderkraftbrühe vom Bio-Rind	6,90 €
„Bruschetta“ Fein marinierte Tomaten und Ruccola auf hausgemachtem Ofenbrot	8,90 €
Hausgemachter Knoblauch-Kräuterquark mit gebackenem Kräuterbutterbrot	6,90 €
„Friesische Bauernpfanne“ Feinste Hacksteaks mit Champignons in Rahmsauce, Prinzeßbohnen und Bratkartoffeln	16,90 €
Leberkäs` aus eigener Produktion mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterjus, Spiegelei und dazu servieren wir Pommes Frites	17,20 €
Paniertes Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignons in Rahmsauce und dazu servieren wir Pommes Frites	19,80 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in schmackhafter Sahnesauce mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln, dazu Bratkartoffeln	16,90 €
„Labskaus“ – hausgemacht vom Bio-Rind mit Gewürzgurke, Matjes und Spiegelei fein garniert	19,80 €
Nordseekrabben mit Rührei, Bratkartoffeln und Remoulade	24,80 €
Krabbenbrot mit Spiegelei, Remoulade und Zwiebeln	22,80 €
Schollenfilet „Finkenwerder Art “ mit Speck und Zwiebeln, Salatgarnitur und Salzkartoffeln fein garniert	21,50 €
Seelachsfilet „ Dangaster Art“ in Eihülle gebraten mit Nordseekrabben, Hummersauce und Salzkartoffeln	18,90 €

Bei Umbestellung der Gerichte berechnen wir 0,50 €
Alle Preise incl. Bedienung und gesetzlicher MwSt

SUPPEN UND VORSPEISEN

- | | |
|--|---------|
| 1 Dangaster Krabbensuppe mit altem Cognac abgeschmeckt und Sahnehaube garniert | 8,60 € |
| 2 „Bouillabaisse“ – Köstlichkeiten aus dem Meer mit feinsten Zutaten, erlesenen Meeresfrüchten und hausgebackenem Ofenbrot | 16,80 € |
| 3 Terrine hausgemachte Rinderkraftbrühe vom Bio-Rind mit Einlage | 6,90 € |
| 4 Krabbencocktail „nach Art des Hauses“ mit frischen Nordseekrabben, Salat und Gurkenstreifen, Cocktaildressing und Ofenbrot | 18,50 € |
| 5 „Bruschetta“ Fein marinierte Tomaten und Ruccola auf hausgebackenem Ofenbrot | 8,90 € |
| 6 Hausgemachter Knoblauch-Kräuterquark mit gebackenem Kräuterbutterbrot | 6,90 € |
| 7 „Friesischer Spezialitätenteller“ Matjes, Rollmops, Krabben und hausgebeizter Lachs, mit Schwarzbrot, Butter, Zwiebeln, hausgemachter Remoulade und Portionsrührei | 24,50 € |
| kleiner gemischter Salatteller | 6,50 € |

FEINES VON DER KÜSTE

- | | |
|---|---------|
| 10 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in schmackhafter Sahnesauce mit Gurken, Zwiebeln, Äpfeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln | 16,90 € |
| 11 „Krabbenbrot mit Spiegelei“ auf gebuttertem Schwarzbrot mit Zwiebeln und hausgemachter Sauce Remoulade | 22,80 € |
| 12 Frische Nordseekrabben mit Rührei, herzhaften Bratkartoffeln und Sauce Remoulade | 24,80 € |

KÖSTLICHKEITEN VOM HIESIGEN BIO-RIND

- 26 Geschmortes Rindergoulasch „im Topf serviert“ mit feinen Rotweinzwiebeln und Champignons, dazu reichen wir Salzkartoffeln 21,80 €
- 27 „Herrensteak“ vom Entrecote mit feinen Lauchstreifen, Zwiebeln, Champignons, gefüllter Tomate, Kräuterjus und dazu Bratkartoffeln 28,50 €

FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN

- 28 Schweinelendchen „Wiesmoor“ auf Blattspinat, mit geschmolzenen Tomaten und Käse gratiniert, dazu reichen wir herzhaft Bratkartoffeln 25,90 €
- 29 Schweinerückensteak vom Grill „ auf Madagaskar Art“ mit buntem Pfeffer in Sahnesauce, gefüllter Tomate und Pommes Frites 24,80 €

VEGETARISCH LECKER

- 30 Großer gemischter Salatteller mit frischen gebratenen Champignons und hausgebackenem Kräuterbutterbrot 18,50 €
- 31 Aus dem WOK: „Zucchini Curry“ – scharf, mit Zwiebeln, Chilli, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zucchini und Butterreis 18,90 €
- 32 Hausgemachter Crepes – gefüllt mit Salaten der Saison und Sauce Remoulade 18,50 €
- Kleiner gemischter Beilagensalat 6,50 €

Bitte fragen Sie auch nach unseren wechselnden Tagesempfehlungen
Bei Umbestellung der Gerichte berechnen wir 0,50 €
Alle Preise incl. Bedienung und gesetzlicher MwSt

FISCHSPEZIALITÄTEN

- 47 Seehechtfilet in Parmaschinken, gebraten
mit Salat in Zitronensahne und Zuckerschoten dazu
servieren wir Butterkartoffeln 24,50 €
- 48 „Dangaster Fischteller“
Feinste Fischfilets gebraten an einem Bett von Sahnewirsing,
mit Tomatenconcasse, Rieslingsahne und Bratkartoffeln 25,80 €
- 49 Sandbuttfilet „mit Zucchinischuppen“ gebraten und mit Zucchini-
scheiben belegt, mit Knoblauch und Olivenöl abgeschmeckt,
auf einem Sockel von Blattspinat, dazu Knoblauchkartoffeln 24,90 €
- 50 Köhlerfilet gebraten mit einer Pumpernickel-Pflaumenkruste,
mit roten Zwiebeln, Weintrauben und Chablissahne,
dazu reichen wir Tomatenreis 25,80 €
- kleiner gemischter Salatteller 6,50 €

KINDERKARTE

Bis 14 Jahre

- 144 Kartoffeln mit Gemüse und Rahmsauce 5,50 €
- 145 Seelachsfilet paniert mit Remoulade und Salzkartoffeln 8,80 €
- 146 Paniertes Schnitzel mit Gemüse und Pommes Frites 8,80 €
- 148 Milchreis mit Zimt und Zucker 5,90 €
- 149 Milchreis mit Kirschen 6,70 €
-

DESSERT

In unserer Eiskarte finden Sie außerdem noch ein großes Eisangebot

451,	„Zarte Liebe“ Warme Kirschen mit Vanilleeis und Sahne	8,50 €
452	„Dangaster Sturmsack“ Windbeutel mit Kirschen und Sahne gefüllt	6,80 €
148	Milchreis mit Zimt und Zucker	5,90 €
149	Milchreis mit Kirschen	6,70 €
454	Warmer Apfelkuchen „American“ mit Eis und Sahne	6,20 €
455	Hausgemachte Torte wechselnd auf Anfrage	

Verschiedene Waffeln und Crepes

EDELBRÄNDE 2 cl

Alte Kirsche	43%	4,90 €	Quetsche	45%	4,40 €
Haselnussgeist	40%	5,90 €	Mirabelle	45%	4,90 €
Lantenhammer			Walnusslikör	30%	4,90 €

Prinz / Hafele – Brände auf Anfrage aus unserem Spezialitätenkoffer

GRAPPA 2 cl

Rebsortenreiner Chardonnay Grappa	40%	3,50 €
Rebsortenreiner Pinot Noir Grappa	40%	3,70 €
Rebsortenreiner Gewürztraminer Selection Privat	42%	4,20 €
Grappa Stravecchia in Kirschbaumfässern gelagert	41%	6,80 €

UNSER DIGESTIVSTÄNDER: AUS DER AM PHORE

Edle Brände, wie:

Williams Birne, Himbeergeist und Obstler, Kirschwasser	40 %	4cl 4,50 €
---	------	------------

Feinste Grappa:

Prosecco Grappa und Toscana Grappa	40 %	4cl 4,50 €
---------------------------------------	------	------------

Außerdem:

Friesischer Kräuterbitter	30 %	4cl 4,50 €
Granatapfellikör	15 %	2cl 4,50 €
Sanddornlikör	15%	2cl 4,50 €