



# SPEISEKARTE

MARIENHÖHE  
NORDERNEY



## Getränke

### Teespezialitäten

Tasse Tee verschiedene Sorten	3,90 Euro
<i>Earl Grey / Grüner Tee / Früchtetee / Kräutertee / Assam / Sanddorntee</i>	
Kännchen Ostfriesentee	6,80 Euro

### Kaffeespezialitäten

Latte Macchiato	4,40 Euro
Cappuccino / Milchkaffee	4,20 Euro
Espresso / Doppio	2,80 / 4,20 Euro
Tasse Filterkaffee / Kännchen Filterkaffee	3,30 / 6,20 Euro
Heiße Schokolade / Heiße Schokolade mit Sahne	3,80 / 4,20 Euro

### Kaltgetränke

Gerolsteiner Mineralwasser Classic oder Naturell 0,25l / 0,75l	3,20 / 6,90 Euro
Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite 0,2l	3,50 Euro
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale 0,2l	3,60 Euro
Lütts Landlust Rhabarber- / Apfelschorle 0,33l	3,50 Euro
Säfte aus der Obstkelterei "Van Nahmen" 0,2l	3,50 Euro
<i>Apfel / Sauerkirsche / Orange / Apfel-Holunder</i>	
Soda Libre 0,33l	3,80 Euro
<i>Elderflower / Basil</i>	



## Bier / Bier alkoholfrei

König's Pilsener / alkoholfrei 0,3l	3,80 Euro
Alsterwasser 0,3l	3,80 Euro
Benediktiner Weizenbier / alkoholfrei 0,5l	5,60 Euro

## Perlen der Nordsee

**0,1l / 0,75l**

Prosecco	6,50 / 34,00 Euro
Balbinot Millesimo Brut / Italien	
Sekt Cuvée „Blancs de Blancs“	8,50 / 40,00 Euro
Weißburgunder & Chardonnay / Braun / Pfalz	
Rose Cremant	9,00 / 59,00 Euro
Louis Despas & Cie / Loire / Frankreich	

## Weissweine

**0,2l / 0,75l**

Grauburgunder	7,90 / 26,50 Euro
Braun / Pfalz	
Weißburgunder	9,40 / 31,50 Euro
Philipp Kuhn / Pfalz	
Sauvignon Blanc	7,90 / 26,50 Euro
Montes / Chile	
Chardonnay	8,40 / 27,50 Euro
Pfannebecker / Rheinhessen	



Silvaner 7,90 / 26,50 Euro  
Graf v. Schönborn / Volkach / Franken

Auxerrois 10,40 / 34,00 Euro  
Weingut Hirth / Württemberg

**Roséweine 0,21 / 0,75l**

Spätburgunder 7,50 / 26,00 Euro  
Georg Breuer / Rheingau

Rotling 7,00 / 24,50 Euro  
Graf v. Schönborn / Volkach / Franken

Bei Fragen zu unseren Rotweinen, Aperitifs und Digestifs sowie zu unserer Spirituosenauswahl sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.



## Speisen

### Täglich wechselnde Kuchen und Torten

Unser Servicepersonal ist Ihnen gerne bei der Auswahl behilflich. Ansonsten werfen Sie einfach selbst einen Blick in unsere Kuchentheke und bestellen anschließend am Tisch.

### Vorspeisen & Salate

Gemischte Oliven mit hausgemachter Aioli und Ciabatta	8,80 Euro
Gemischter Gartensalat <sup>1,11</sup> mit Cocktailtomaten, Croûtons und unserem Hausdressing	8,50 Euro
/ mit cremigem Hirtenkäse <sup>6</sup>	10,20 Euro
/ mit frischen Nordseekrabben 50g <sup>3</sup>	13,50 Euro
Warme Gemüsequiche <sup>1,6,9</sup> mit Ziegenkäse auf Zucchini Salat	15,50 Euro
Beluga-Linsensalat <sup>5,6,11,e</sup> mit Hüttenkäse und Süßkartoffel	9,50 Euro

### Suppen

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe <sup>6,5,1</sup> / mit Croutons und Gartenkresse	6,00 Euro
/ mit frischen Nordseekrabben <sup>3</sup>	13,50 Euro
Tagessuppe	6,00 Euro



## Hauptspeisen

Couscous-Salat & Hummus <sup>1,10</sup> mit Pilzen, Avocado, Nüssen, gegrilltem Blumenkohl und frischem Spinat / mit gegrillter Hähnchenbrust	16,80 Euro  19,50 Euro
<b>Weinempfehlung:</b> Auxerrois 0,2l / 0,75l Weingut Hirth / Württemberg	10,40 / 34,00 Euro
„Friesisches Krabbenbrot“ <sup>11,1,3,9,6</sup> Pumpernickel, Nordseekrabben 100g, zwei Bio-Spiegeleier und kleiner Gartensalat	23,50 Euro
Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, Kirschtomaten & Knoblauch <sup>1,3,9</sup>	18,90Euro
Backfisch „Marienhöhe“ <sup>1,2,6,11</sup> Filet vom Seehecht in der Knusperkruste mit Kartoffelgurkensalat und hausgemachter Remoulade	18,50 Euro
Tagliatelle mit fruchtigem Tomatenkompott und Robiola <sup>1,6,9</sup>	16,80 Euro
Hausgemachter Matjessalat mit Pellkartoffeln <sup>5,6,11,2,e</sup>	17,90 Euro
Geschmorte Kalbsbacke mit Kartoffelstampf und glasierten Möhren <sup>5,6</sup>	27,50 Euro
<b>Weinempfehlung:</b> Tempranillo 0,2l / 0,75l Weingut Beronia / Rioja	9,40 / 31,50 Euro



## Dessert

Unser hausgemachter Milchreis <sup>6</sup>	
/ mit Zimt und Zucker	5,50 Euro
/ mit Norderneyer Roter Grütze	6,50 Euro
Espresso-Crème brûlée mit Mango Chutney <sup>6,9,b</sup>	6,50 Euro
Sanddorn Panna Cotta	6,50 Euro
Ben & Jerry's Eiscreme verschiedene Sorten <sup>6,1,9,12</sup>	3,90 Euro
<i>Feinste Schokolade / Karamellcreme / Vanille-Keksstückchen</i>	

Zusatzstoffe: a Farbstoff / b Koffein / c Chinin / d Sulfite / e Konservierungsstoffe

Allergene: 1 Glutenhaltig / 2 Fisch / 3 Krustentiere / 4 Schwefeldioxide und Sulfite / 5 Sellerie / 6 Laktose  
7 Sesam / 8 Schalentiere / 9 Eier / 10 Lupine / 11 Senf / 12 Soja / 13 Weichtiere / 14 Erdnüsse

