

Speisen & Getränke



Everschoper Str. 1 • 25882 Tetenbüll • Badestelle Everschopsiel
Telefon 048 65 - 90 12 90



Suppen

1. hausgemachte Krabbensuppe^{6,7,J,G,P}
mit Sahnehaube und Baguettebrot^A6,50
2. hausgemachte Tomatencremesuppe^G
mit Sahnehaube und Baguettebrot^A4,50

Salate

30. Sommersalat mit Hausdressing^{G,K,C}
und Baguettebrot^A8,90
31. ... mit geräucherten Lachsstreifen11,90
32. ... mit frischen Nordseekrabben^{6,P}15,50
33. ... mit gebratenen Garnelen^{P,G}14,90
34. ... mit gebratenem Lachsfilet^D15,90
340. ... mit gebratenen Putenbruststreifen . . .12,90
35. Beistellsalat^{G,K,C}3,50

Kleine Gerichte

9. gebratene Muscheln^P
mit Parmesan überbacken
dazu Baguette^A und Aioli^{8,G}6,90
10. geräucherter Lachs
mit frisch geriebenem Reibekuchen,
Honig-Senf-Dill-Sauce9,50
11. Nordseekrabben^{6,P}
mit frisch geriebenem Reibekuchen,
Honig-Senf-Dill-Sauce10,90
12. gebratene Garnelen
in heißer Knoblauch-Sahne-Sauce^G
und Baguettebrot^A9,90

Unsere „Nordstrander“ Ofenkartoffel

13. Ofenkartoffel mit Sourcreme^{7,C,K,J}
und gemischter Salatbeilage^{K,C,G}8,90
14. ... und geräucherten Lachsstreifen11,90
15. ...und frischen Nordseekrabben^{6,P}15,90
16. ... und gebratenen Garnelen^{G,P}14,90
17. ... und gebratenen Putenbruststreifen^G . .12,90
18. ... und gebratenen Muscheln^{G,P}14,90

Für unsere kleinen Gäste

20. Hähnchencrossies^{A,C} mit Pommes
und kleiner Salatbeilage^G7,50
21. Fischstäbchen^{A,D} mit Pommes
und kleiner Salatbeilage^{G,K,C}7,50
22. Bandnudeln in Tomatensauce^{7,C,F}4,50
23. Pommes2,50
24. Schnitzel „Wiener Art“^{A,F} mit Pommes
und kleiner Salatbeilage^{G,K,C}7,50
25. Backfisch^{A,D} mit Pommes
und kleiner Salatbeilage^{G,K,C}7,90
28. Ketchup^J0,50
29. Frittersauce^{6,9,K,C}0,50

Pasta

70. Bandnudeln in hausgemachter
Tomaten-Basilikum-Sauce^{7,A,C,G}7,50
71. Bandnudeln in Orangensauce
mit gebratenen Lachswürfeln^{A,C,D,G}14,90
72. Bandnudeln in Aglio e Olio
mit gebratenen Garnelen^P15,90
73. Bandnudeln in Gorgonzolasauce^{A,G}9,50
76. Bandnudeln in Gorgonzolasauce
mit gebratenen Rindfleischstreifen^{A,G} . . .15,90

Klassiker

47. Labskaus „Hamburger Art“ mit Matjes^{6,9,D},
Bismarck^P, Gewürzgurke^N, Rote Beete
und 1 Spiegelei^C15,50
56. Geschnitztes „Gyros Art“ in Metaxasauce^G
mit Pommes15,50
60. Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln^G
und Remouladensauce^{8,A,C,D,F,G,J,K}13,90
62. Bauernfrühstück^{6,A,C,G} mit geräuchertem
Schinken^{4,9} und Gewürzgurke^N12,90
64. Currywurst^{F,J,K} mit Pommes7,50

zusätzliche Angebote auf unserer Tageskarte

Fischgerichte

36. Schollenfilet^{A,D} „Finkenwerder Art“
mit ausgelassenem Speck⁶
und Bratkartoffeln^G15,90
37. Schollenfilet^{A,D} „Büsumer Art“
mit Nordseekrabben⁶
und Bratkartoffeln^G17,90
38. frische Nordseescholle^{A,D} „Finkenwerder Art“
mit ausgelassenem Speck⁶
und Bratkartoffeln^G18,90
39. frische Nordseescholle^{A,D} „Büsumer Art“
mit Nordseekrabben⁶
und Bratkartoffeln^G19,90
40. Kabeljaufilet^{A,D} auf Senfsauce
mit Salzkartoffeln16,90
41. Seelachsfilet^{A,D}
mit Bratkartoffeln^G und hausgemachter
Remoulade^{8,A,C,D,F,G,J,K}14,90
42. gebratenes Lachsfilet^{A,D} auf Dillsauce^G
mit Salzkartoffeln17,90
43. Hamburger Pannfisch,
gebratene Fischfilets^{A,D,G}
in Senfsauce^K und Bratkartoffeln^G16,90
44. frische Nordseekrabben^{6,P} mit Rührei^C
und Bratkartoffeln^G19,90
45. „Halligbrot“^A Nordseekrabben^{6,P}
auf Schwarzbrot
mit 2 Spiegeleiern^{C,G}17,50
46. Matjes^D „nordische Art“^{8,9,C,G}
mit Bratkartoffeln^G14,90
48. gebratene Garnelen^P
mit Knoblauchscheiben
Aioli^{8,C,G} und Baguettebrot^A16,90
49. Krabben^{6,P} in „Sauer“ mit Bratkartoffeln^G
und hausgemachter
Remouladensauce^{8,A,C,D,F,G,J,K}14,90

Zu diesen Gerichten servieren wir einen
Beistellsalat^{G,K,C}.

Fleischgerichte

50. Rumpsteak „Tetenbüller“, ca. 250g mit
ausgelassenen Zwiebeln, Kräuterbutter^{G,K,J,F}
und Bratkartoffeln^G23,90
51. Rumpsteak „Madagaskar“, ca. 250g
mit Pfeffersauce^{A,G,J,N} und Pommes23,90
52. Surf & Turf, Rumpsteak ca. 250g
mit Ofenkartoffel/Sourcreme^{7,C,J,K}
und gebratenen Garnelen^{G,P}26,90
53. Schweinefilet
auf Champagner-Senf-Sauce^{G,N}
mit Kartoffelkroketten^{2,C}16,90
54. Schnitzel „Wiener Art“^{A,C,G}
mit Pommes13,00
Schnitzel „Jäger Art“^{A,C,G}
mit Pommes und Champignonsauce14,50
55. Chiligeschnetzeltes^G aus dem
Rinderrücken mit Pommes23,90
57. gegrilltes Lammrückensteak^G
mit Kräuterkruste^A,
Bratkartoffeln^G und Rosmarinsauce^N25,50
58. Schweinefilet auf Gorgonzola^G
mit Kartoffelkroketten^{2,C}16,90

Zu diesen Gerichten servieren wir einen
Beistellsalat^{G,K,C}

Für Änderung der Beilage auf Ofenkartoffel⁷
berechnen wir2,50

Unsere Bratkartoffeln werden aus frischen
Nordstrander Pellkartoffeln unter Beigabe von
gewürfeltem Speck⁶ zubereitet.

Desserts

81. „Eis und Heiß“, Vanilleeis ^G mit heißen Kirschen und Schlagsahne ^G	5,90
82. „Schwedenbecher“ 2 Kugeln Vanilleeis, Apfelkompott, Schlagsahne mit einem Schuss Eierlikör ^{G,C}	5,90
83. Krokantbecher – Vanilleeis, Schokoladeneis, Haselnusseis mit Schlagsahne, Toffeelikör und Krokantstreuseln ^{G,H}	5,90
84. Eierlikörbecher – Vanilleeis, Schokoladeneis, Haselnusseis mit Schlagsahne und Eierlikör ^{G,H,C}	5,90
86. Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne ^G	4,90
87. Warmer Milchreis mit Roter Grütze ^G	4,50
88. Rote Grütze, Vanilleeis, Schlagsahne ^G	4,50
95. Eiskaffee ^{4,G} , 0,2 l	3,50
96. Eisschokolade ^G , 0,2 l	3,50
Kugeleis	
Erdbeer ^G , Vanille ^G , Schokolade ^G , Haselnuss ^{G,H}	1,50
Schlagsahne ^G	0,50

Getränke - Alkoholfreies

	0,3l	0,5l
140. Coca-Cola ^{2,4}	2,70	3,80
142. Coca-Cola light ^{2,3,4,10}	2,70	3,80
144. Fanta ^{1,2,9}	2,70	3,80
146. Sprite	2,70	3,80
148. Mezzo Mix ^{2,4}	2,70	3,80
150. Mineralwasser, Gerolsteiner	0,25l	2,20
151. Mineralwasser, Gerolsteiner, still	0,25l	2,20
152. Mineralwasser, Gerolsteiner	0,7l	5,20
153. Bitter Lemon ⁵	0,2l	2,80
154. Ginger Ale ²	0,2l	2,80

Kaffeespezialitäten / Heiße Getränke

120. Espresso ⁴	1,80
121. Cappuccino ⁴	2,50
122. großer Milchkaffee ⁴	3,20
123. Latte Macchiato ⁴	2,80
124. heiße Schokolade	2,50
125. heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,00
126. Tasse Kaffee ⁴	2,00
127. große Tasse Kaffee ⁴	2,80
128. große Tasse Kaffee, entkoffeiniert	2,80
129. diverse Sorten Tee, Glas	2,00

Heißes mit Schuss

130. Pharisäer – Kaffee ⁴ , 4 cl Rum-Verschnitt, Sahnehaube	4,80
131. Tote Tante – heiße Schokolade, 4 cl Medaillon, Sahnehaube	4,80
132. Russische Schokolade – 4 cl Wodka, Sahnehaube	4,80
133. Siziliano – heiße Schokolade, 4 cl Amaretto, Sahnehaube	4,80
134. Grog – 4 cl Rum-Verschnitt und heißes Wasser	3,50
135. Rotweingrog – heißer Rotwein	3,50
136. Eisbrecher – heißer Rotwein und 4 cl Rum-Verschnitt	4,50
137. Glühwein ⁹	3,00
138. Teepunsch – Tasse heißes Wasser, Geele Köm und Teebeutel	3,00

Säfte

	0,2l	0,4l
160. Apfelsaft	2,70	4,50
162. Orangensaft	2,70	4,50
164. Bananenektar ⁹	2,70	4,50
166. Kirschenektar	2,70	4,50
168. Kiba ⁹	2,70	4,50
170. Rhabarberektar	2,70	4,50
172. Alle Säfte auch als Schorle	0,3l	2,70
.....	0,5l	3,80

Biere

180.	Bitburger vom Fass o. als Alster0,3l	2,90
181.	Bitburger vom Fass o. als Alster0,5l	4,50
182.	Fl. Flensburger	0,33l 2,90
183.	Fl. Köstritzer Schwarzbier	0,33l 2,90
184.	Fl. Bitburger, alkoholfrei	0,33l 2,90
185.	Fl. Erdinger o. Benediktiner Hefeweizen, hell.....	0,5l 4,50
186.	Fl. Erdinger o. Benediktiner Hefeweizen, dunkel.....	0,5l 4,50
187.	Fl. Erdinger o. Benediktiner Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l 4,50
188.	Fl. Vitamalz ²	0,33l 2,90

Klare Schnäpse

190.	Oldesloer Korn, 32%.....	2cl 2,00
191.	Malteser Aquavit, 40%.....	2cl 2,50
192.	Jubiläumsaquavit, 42%	2cl 2,50
193.	Helbing Kümmel, 35%.....	2cl 2,20
194.	Geele Köm, 32%.....	2cl 2,20
195.	Friesengeist, 56%	2cl 3,50
196.	Wodka, 37,5%.....	2cl 2,20
197.	Küstennebel, 21,8%	2cl 2,20
198.	Bommerlunder, 38%	2cl 2,20
199.	Linie Aquavit, 38%	2cl 3,50

Obstbrände

200.	Grappa, 40%	2cl 3,00
201.	Williams Birne, 40%	2cl 3,00

Weitere alkoholische Schnäpse

211.	De Kuyper, roter Genever, 35%.....	2cl 2,20
212.	Baileys Whiskeylikör ^{2,4} , 17%.....	4cl 4,00
213.	Dooley's Toffeelikör ² , 17%.....	2cl 2,20
214.	Weißer Sambuca mit Kaffeebohne, 40%.....	2cl 2,50
215.	Brauner Sambuca ⁴ , 33%	2cl 2,50
216.	Ouzo, 38%	2cl 2,20

Bitteres

220.	Kümmerling, 35%	2cl 2,00
221.	Fernet Branca ² , 40%.....	2cl 2,20
222.	Ramazotti, 30%	4cl 4,00
223.	Jägermeister, 35%	2cl 2,20
224.	Averna, 32%	4cl 4,00

Spirituosen

230.	Medaillon, 30%.....	2cl 2,20
231.	Asbach Uralt, 38%	2cl 2,20
232.	Hansen Präsident Rumverschnitt, 42%.....	2cl 2,50
233.	103er spanischer Brandy, 36%.....	2cl 2,50

Longdrinks

		0,2 l 1 l Pott
Cola Korn.....	4,00	16,00
Cola Medaillon.....	4,00	16,00
Cola Bacardi	4,80	20,00
Cola Ballantines.....	4,80	20,00
Cola Havanna, 3 Jahre.....	4,80	20,00
Wodka O-Saft.....	4,80	20,00
Cola Pernod	4,80	20,00

Apperitiv

240.	Prosecco Piccolo	0,2 l 5,00
242.	Prosecco auf Eis mit Aperol ^{2,5}	0,2 l 5,50
244.	Campari O-Saft ²	0,2 l 4,80
248.	Hugo	0,2 l 5,50

Weißwein

250.	Grauburgunder, tr., Baden, Weingut Kiefer	0,2 l 4,80
		1 l 22,00
251.	Pignot Grigio, tr., Veneto	0,2 l 4,80
		0,75 l 15,00

Rosé

252.	Spätburgunder Weißherbst, halbtr., Baden, Weingut Kiefer	0,2 l 4,80
		1 l 22,00

Rotwein

253.	Spätburgunder Rotwein, tr., Baden, Weingut Kiefer	0,2 l 4,80
		1 l 22,00
254.	Bardolino, tr.	0,2 l 4,80
		1 l 22,00
255.	Weinschorle rot oder weiß	0,2 l 3,50

Für alle Speisen/Getränke unserer Karten:

- 1 - mit Benzoesäure*
- 2 - mit Farbstoff*
- 3 - mit Süßstoff*
- 4 - koffeinhaltig*
- 5 - chininhaltig*
- 6 - Konservierungsstoffe*
- 7 - Geschmacksverstärker*
- 8 - Süßungsmittel*
- 9 - Antioxidationsmittel*
- 10 - Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspathan)*

Allergene:

- A - glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut)*
- B - Krebstiere*
- C - Eier*
- D - Fisch*
- E - Erdnüsse*
- F - Soja*
- G - Laktose*
- H - Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)*
- J - Sellerie*
- K - Senf*
- M - Sesamsamen*
- N - Schwefeldioxid und Sulfite
(ab 10 mg pro kg oder Liter)*
- O - Süßlupinen*
- P - Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)*