

# EMDER FISCHERSTUBE

## *Suppen*

Nordische Bouillabaisse 9,40 €  
reichlich Fischeinlage, Wurzelgemüse,  
frische Gartenkräuter und Röstbrot  
1/2/3/4/7

Ostfriesische Kartoffelcremesuppe 7,40 €  
mit gerösteten Speckstreifen  
und Hausbrot  
1/7/9/12

Greetsieler Krabbensuppe 8,90 €  
mit frischen Tomaten, Lauch, Dill und Cognacsahne  
Hausbrot  
1/2/4/7

Curry-Zitronengrassuppe 8,90 €  
gegrillte Riesengarnele, Milchschaum  
und Hausbrot  
1/2/7

<p>„zweierlei von der Nordseekrabbe“ <span style="float: right;">14,80 €</span> kleine Krabbensuppe im Kristallglas marinierter Tomatensalat auf gerösteten Ciabatta und frische Nordseekrabben <small>1/2/3/5a/5b/7/12</small></p>
---

## *EMDER FISCHERSTUBE*

### *Salate*

kleiner gemischter Salat  
Dressing nach Hausrezept  
1/3/5c/7/10/11 5,80 €

knackige Blattsalate mit frischem Gemüse, Gartenkresse  
geröstete Kerne, Dressing nach Hausrezept  
und Hausbrot  
1/3/5c/7/10/11 12,80 €

**mit gebratenen Hühnerbruststreifen in Mango-Chutney** 17,90 €

**mit gegrillten Black-Tiger Garnelen** 20,80 €

### **Unsere Empfehlung:**

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

## *EMDER FISCHERSTUBE*

### ***Fisch***

„Emder Pannfisch“ 21,80 €  
frisch nach Tagesfang  
an körniger Senfsauce, Schwenkkartoffeln  
kleiner Salat  
4/10/11/7/12/1

„Seemann`s Garn“ 20,80 €  
gebratenes Seelachsfilet, Matjesfilet „das beste von Fokken und Müller“  
rote Zwiebelringe, Nordseekrabben, Röstkartoffeln  
bunter Salat der Saison mit Hausdressing  
1/2/4/5c/7/8/9

„Fischers Fritze“ 23,80 €  
drei verschiedene Fischfilets, Sauce Hollandaise, sautierte Champignons  
Nordseekrabben und Röstkartoffeln  
1/2/3/4/7/9/12

„Kapitänslabskaus“ 18,40 €  
Emder Matjes, Nordseekrabben, Räucherlachs, Sauer Gurke, Rote Beete  
und Spiegelei  
1/2/3/4/7/9/10/12

„Dorade Royal“ 26,90 €  
im Ganzen gegrillt, gefüllt mit frischen Gartenkräutern,  
Thymian-Kartoffeln, Blattsalate der Saison  
und Sour-Cream  
1/3/4/5c/7/9/10

# EMDER FISCHERSTUBE

## *Fleisch*

gebackenes Schnitzel aus dem Schweinerücken Champignonrahmsoße, Steakhouse Fries kleiner Salat <small>1/3/7/10/5</small>	18,90 €
---	---------

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

Hähnchen Tandoori 17,90 €  
Curry-Cocossoße, Wokgemüse,  
Duftreis und geröstete Cashewkerne  
1/5b/7/9

Argentinisches Entrecote 220g 28,80 €  
mediterranes Pfannengemüse, Röstbrot, Basilikum-Pesto  
Kräuterbutter  
1/3/5a/5b/7

Grillteller 25,90 €  
kleines Entrecote, Medaillon vom Schweinefilet und Hühnerbrust  
gebackene Tomate mit Feta, gegrillter Maiskolben, Thymian-Kartoffel  
Sour Cream  
5a/5b/7

## *EMDER FISCHERSTUBE*

### *Vegetarisch*

gebratene Semmelknödel  
frische Champignons in Kräutersahne, Blattspinat  
und kleiner Salat

1/3/7/12/13

14,80 €

Faldernpoort „Veggi-Burger“  
Brioche Bun, Limonen-Pfeffermayonnaise, Gemüsepatte  
Wildkräuter, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln und Pommes Frites

1/3/7/8/9/10/11/12

15,80 €

Orientalische Kichererbsen-Pfanne  
Curry-Cocossauce, Basmatireis, Wokgemüse  
und geröstete Cashewkerne

1/5b/7/9

15,80 €

„gegrillter Maiskolben“  
Kräuterbutter, Meersalzkartoffeln,  
frische Blattsalate der Saison und  
Sour-Cream

1/5c/7/12

18,90 €

# EMDER FISCHERSTUBE

## *Dessert*

Ostfriesenbecher 6,40 €

hausgemachte Brantweinrosinen, Bourbon Vanilleeis, Schlagrahm und Gebäck

1/3/7/12

hausgemachte Rote Grütze 6,80 €

mit cremigem Bourbon Vanilleeis, Schlagrahm und Gebäck

1/3/7

gebrannte „Emder-Teecreme“ 8,40 €

marinierte Früchte der Saison, cremiges Bourbon-Vanilleeis, Schlagsahne

und Gebäck

1/5/7

warmer hausgemachter Schokoladenkuchen 7,90 €

Sorbet von der schwarzen Johannisbeere, Schlagrahm und Minze

1/7/9/12

Panna-Cotta von der Kokosnussmilch 7,90 €

Mango-Minzsalat, Himbeersauce, Schlagsahne

und Gebäck

1/3/7

**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

Allergenübersicht 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