

## *EMDER FISCHERSTUBE*

### *Suppen*

Greetsieler Krabbensuppe mit frischen Tomaten, Lauch, Dill und Cognac-Sahne, Hausbrot 1,2,7,9	6,90 €
Cocos-Zitronengras-Curry Suppe Gemüwestreifen und gebackenen Garnelen Wan Tang 1,9,3	7,90 €
Essenz von der Strauchtomate Tomatenconcasse, Hähnchenpikata-Spieß 3,9,7	6,80 €

## *EMDER FISCHERSTUBE*

### *Salate*

Kleiner gemischter Salat

1,10,3,5,4,12,13,7,9

4,80 €

Knackige Blattsalate mit frischem Gemüse, Gartenkresse, Dressing nach Hausrezept,  
Hausbrot

1,5,10

9,80 €

Variation von Blattsalaten und frischen Gemüsen  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Mango-Chutney mariniert  
Dressing, Hausbrot

1,5,9,10

12,80 €

## *EMDER FISCHERSTUBE*

### *Vorspeisen und Kleinigkeiten*

Emder Matjesfilet Zwei Matjesfilets, das Beste von Fokken und Müller Hausfrauensauce, marktfrischer Salat und ostfriesisches Schwarzbrot 1,4,5,7,9,10,12,13	10,50 €
Nordisches Bruschetta mit marinierten Eismeergarnelen, Tomatenwürfel auf geröstetem Schwarzbrot, knackiges Salatbouquet 1,2,8	11,80 €
Carpaccio vom Rind in Orange-Gin geschmorte Cherrytomate, Basilikumpesto, Rucola, Parmesan und Hausbrot 1,5,7	12,80 €
Kapitänsteller Rauchlachs, Nordseekrabben, Räucheraal, Emder Matjes, Blattsalate der Saison Kartoffelrösti und Graved Sauce 1,2,4,8,9,10,12,14	14,80 €

## *EMDER FISCHERSTUBE*

### *Fisch*

Fischteller „Faldernpoort“ drei verschiedene, gebratene Fischfilets nach Tagesfang, sautierte Zucchiniestreifen, Trockentomaten-Risotto, Zitronen-Rosmarin Hollandaise 1,3,4,8,12	18,60 €
Emder Pannfisch, frisch nach Tagesfang an körniger Senfsauce, Petit Kartoffeln, kleiner Salat 1,4,7,10	15,40 €
Zwei gebratene Schollenfilets Ragout von Krabben, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Knoblauch und Wermut, Resolée Kartoffeln, kleiner Salat 2,4,1,10,3,5,9,7	16,60 €
Drei Fischfilets Asiatisch Zitronengras-Thaicurry-Wok, sautierten Pak Choi, Sojasprossen, Gemüsestreifen, Cashewkerne, Dampfreis 4,6,9,5	19,70€
5 gebratene Riesengarnelen auf Pasta, Tomaten-Rucola-Gemüse, Tomatensugo, Parmesan, kleiner Ceasarsalat 1,3,2,7,4,13,12	17,60€

## *EMDER FISCHERSTUBE*

### *Fleisch*

Gebackenes Schnitzel aus dem Schweinerücken, Champignonrahm, Steakhouse Fries, kleiner marktfrischer Salat <small>1,3,7,10,5</small>	15,80 €
Grillteller kleines Rumpsteak, Medaillon vom Schweinefilet und Hähnchenbrust, Kräuterbutter, Trockentomatenpesto, Basilikum-Risotto, Ceasarsalat <small>7,12,5b,4,13,1,3,9</small>	19,90 €
Involtini vom Schweinefilet gefüllt mit Feta-Knoblauch-Jungspinat, sautierte Champignons und Zucchini gebratene Gnocchi, Tomatensugo <small>7,13,1,9,12</small>	17,90 €
Burger vom Rind 180 g BBQ-Orangen-Bacon-Marmelade, Käse, Blattsalat, Tomate, Röstzwiebeln, Steakhouse Fries, kleiner Ceasarsalat <small>12,1,3,9,4,5,5c,8</small>	16,80 €
Argentinisches Rumpsteak mit Pak Choi-Sojasproßen-Gemüse, Banane im Baconmantel, Süßkartoffelpüree, Soja-Sesam-Ingwersauce <small>6,5b,1,5d,12,13,8</small>	24,80 €

## *EMDER FISCHERSTUBE*

### *Vegetarisch*

Asiapasta mit geräuchertem Tofu im Sesammantel, Gemüsestreifen, Bandnudeln, Zitronengras-Cocos-Currysauce 6,5d,9,1,3	15,60 €
Gebratene Semmelknödel Champignon-Spinatgemüse, Rucola, Tomatenmarmelade, Parmesan 1,3,7,12,13	12,60 €

## *EMDER FISCHERSTUBE*

### *Dessert*

Ostfriesenbecher hausgemachte Brantweinrosinen, Vanilleeis, Schlagsahne und Gebäck <small>1,7</small>	5,40 €
Milchreis Sushi gefüllt mit Trockenobst, Mangosorbet, Sesamhonig <small>7,12,5d</small>	7,50 €
Panna Cotta mit Kumquatragout, Bourbon Vanilleeis, Sahne <small>7,3</small>	6,80 €
Apfel-Mandel-Crumbel mit Bourbon Vanilleeis und Sahne <small>5e,7,1,3,12</small>	6,80 €

## *EMDER FISCHERSTUBE*

Käse kann Farbstoffe enthalten

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

