

EMDER FISCHERSTUBE

Suppen

Greetsieler Krabbensuppe
mit frischen Tomaten ,Lauch ,Dill und Cognacsahne
Hausbrot

7/1/5c/3/12

7,90 €

Nordische Fischsuppe
Fischeinlage, Tomaten-Concassée, Wurzelgemüse, Sauce Rouille, Hausbrot

14/4/9/1/3/7/2/8

9,20 €

Hühnerkraft Brühe
Hähnchen Fleisch , Limonen Blätter, Wurzelgemüse
Hausbrot

14/4/9/1/3/7/2/8

6,50 €

EMDER FISCHERSTUBE

Salate

| | |
|---|---------|
| Kleiner gemischter Salat Dressing nach Hausrezept <small>1/10/3/5/4/12/13/7/9</small> | 4,80 € |
| Knackige Blattsalate mit frischem Gemüse, Gartenkresse, Dressing nach Hausrezept, Hausbrot <small>1/5/10/3/7</small> | 9,80 € |
| Variation von Blattsalaten und frischem Gemüse mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Mango-Chutney mariniert Dressing, Hausbrot <small>1/5/10/3/7/12</small> | 12,80 € |
| Caesar Salad Römersalat, Kirschtomaten, Speckstreifen, Caesar-Dressing, Croûtons, Parmesan, Hausbrot <small>1/3/7/13/12/9/4</small> | 9,50 € |
| mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 12,50 € |
| mit gebratenen Rindfleischstreifen | 15,80 € |

EMDER FISCHERSTUBE

Vorspeisen und Kleinigkeiten

| | |
|---|---------|
| Emder Matjes zwei Matjesfilets, das Beste von Fokken und Müller Hausfrauensoße, marktfrischer Salat und ostfriesisches Schwarzbrot <small>1/4/5/7/9/10/12/13</small> | 10,50 € |
| Nordisches Bruschetta mit marinierten Nordseekrabben , Tomatenwürfel auf geröstetem Schwarzbrot , knackiges Salatbouquet <small>1/3/7/14/10/2/5b/12</small> | 14,80 € |
| Kapitänsteller Rauchlachs, Nordseekrabben, Räucheraal, Emders Matjes, Blattsalate der Saison Kartoffelrösti und Graved-Sauce <small>1/3/7/14/10/2/5b/12</small> | 19,80 € |
| Krabbenrührei (100 g Krabbenfleisch) Bratkartoffeln und Salat <small>1/3/7/14/10/2/5b/12</small> | 21,80 € |

EMDER FISCHERSTUBE

Fisch

| | |
|--|---------|
| Fischteller „Faldernpoort“ gebratenes Zanderfilet mit Sautierter Zucchini Trockentomate-Risotto, Rosmarin-Hollandaise 4/3/1/12/5a/15/9/10 | 18,60 € |
| Emder Pannfisch frisch nach Tagesfang an körniger Senfsauce, Petit Kartoffeln, kleiner Salat 4/10/11/7/12/1 | 15,40 € |
| Dorde Royal im Ganzen gebraten gefüllt mit Kräuter, Knoblauch, Zitrone geröstetes Kräuterbrot, Salat 1/4/7/12 | 19,80 € |
| Schollenfilet Finkenwerder Art mit Speckzwiebeln und Nordseekrabben, Petit Kartoffeln, kleiner Salat 4/1/2/12/11/3 | 18,90 € |
| Gebratener Roter Knurrhahn Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln Bratkartoffeln, Kräuterbutter 12/1/4/7/5b/9 | 16,70 € |

EMDER FISCHERSTUBE

Fleisch

Gebackenes Schnitzel aus dem Schweinerücken,
Champignonrahm, Steakhouse Fries, kleiner Salat

1/3/7/10/5

15,80 €

Grillteller
kleines Rumpsteak, Medaillon vom Schweinefilet und Hähnchen,
Kräuterbutter, Trockentomaten-Pesto, Basilikum-Risotto, kleiner Caesar Salad

7/12/5b/4/13/1/3/4

19,90 €

Argentinisches Rumpsteak
Champignon-Zwiebel-Schmorgemüse
sautierte Thymian-Kartoffeln, Kräuterbutter

7/10/1

24,80 €

Burger vom Rind 180 g
BBQ-Orangen-Bacon-Marmelade, Käse, Blattsalat, Tomate,
Röstzwiebeln, Steakhouse Fries, kleiner Caesar Salad

12/1/3/9/4/5/5c/8

16,80 €

Stroganoff vom Rind
Sauergurke, Champignons, Sauerrahm, Jus
Kartoffelrösti, Salat Beilage

1/3/7/12

18,80 €

EMDER FISCHERSTUBE

Vegetarisch

Gebratene Semmelknödel
Blattspinat, sautierte Champignons, Tomaten-Chutney

1/3/7/12/13/

12,80 €

Orientalische Kichererbsen-Pfanne
Rosinen, Blattspinat, buntes Gemüse
Curry, Cumin, Limonenblatt

8/13/9/12

13,60 €

EMDER FISCHERSTUBE

Dessert

| | |
|--|--------|
| Ostfriesenbecher hausgemachte Brantweinrosinen, Bourbon Vanilleeis, Schlagsahne und Gebäck <small>1/3/7/12</small> | 5,40 € |
| Hauseingelegte Rumtopf Früchte Bourbon Vanilleeis, Gebäck <small>7/3/12</small> | 7,30 € |
| Crème Brûlée mit Schokoladeneis, Kirschkompott, Schlagsahne und Gebäck <small>1/3/7</small> | 6,60 € |

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