

Hausgemachte Gulaschsuppe 6,90€

Matjes „Hausfrauen Art“, 2 Ender-Matjesfilets
in Sahnesauce mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Äpfeln,
dazu Bratkartoffeln und Salat 15,90€

Kleines Seelachsfilet mit Salzkartoffeln, Remoulade
und kleinem Salat 11,90€

Kleines Rotbarschfilet mit Bratkartoffeln, Remoulade
und kleinem Salat 13,90€

Kleines Schnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat
13,90€

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm 5,90€

- und gebratenen Putenstreifen & Champignons 11,90€
- und Ender-Matjesfilet & Salatbeilage 9,90€
- und Herings-Stipp & Salatbeilage 10,50€
- und Greetzieler Krabben & Salatbeilage 14,50€

Pfannkuchen mit Speck und Zwiebeln 9,90€

Großer Pfannkuchen mit Puderzucker 6,50€

Großer Pfannkuchen mit Kirschen 7,90€

Großer Pfannkuchen mit Apfelmus 7,90€

Suppen

„Langeooger Fischsuppe“

mit Fischfilets, Gemüsestreifen und
einem Schuss Pernod

8,50€

Hausgemachte Krabbensuppe

mit Greetzieler Krabben

8,90€

Tomatencreme mit Sahnehaube

6,10€

Vorspeisen

Garnelen gegrillt, mit Knoblauch-Chili-Öl, Aioli und
Salatbouquet, dazu Baguette

13,50€

Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin, Thymian und
Honig verfeinert, an Blattsalaten mit Feigensenf

9,90€

Bruscetta, Würfel von der Strauchtomate mit
Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum

7,90€

Pastagerichte

Penne mit Fischfilets , Gemüsestreifen, Kirschtomaten
und hausgemachtem Basilikum-Pesto 17,20€

Penne mit gebratenem Putenfleisch in Sahnesoße mit
Champignons und Kirschtomaten, mit Thymian, Rosmarin
und Knoblauch abgeschmeckt 17,50€

Spaghetti mit Garnelen (5 Stück), Chili, Olivenöl, Knoblauch
und Parmesan 17,90€

Vegetarisch

In Olivenöl gebratene Schupfnudeln „Mediterrane Art“
mit Paprika, Zucchini, Pilzen, Zwiebeln, Kaiserschoten
und Basilikum-Pesto 15,90€

Penne „all'arrabbiata“ mit scharfer Tomatensauce,
Knoblauch, Zwiebeln und Parmesan 10,90€

Salate

Kleiner gemischter Salat 5,50€

Großer Salat mit Ofenkartoffel & Sauerrahm 13,90€

Großer Salat mit gebratenen Putenstreifen 16,50€

Großer Salat mit gratiniertem Ziegenkäse 18,90€

Fischgerichte

Matjes „Hausfrauen Art“, 2 Emden-Matjesfilets
in Sahnesauce mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Äpfeln,
dazu Bratkartoffeln und Salat 15,90€

Rotbarschfilet mit leckeren Bratkartoffeln,
Salatbeilage und hausgemachte Remoulade 16,90€
(auf Wunsch auch mit Zwiebel-Senf-Kruste gratiniert +3,00€)

Buntbarschfilet, „Nizza Art“ mit Zwiebeln, Tomaten,
Lauch, Knoblauch, Oliven und Champignons, dazu
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm 18,90€

Frische Nordsee-Scholle „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten
mit Salzkartoffeln und Salatbeilage 19,90€
(auf Wunsch auch als „Finkenwerder Art“ +3,50€ oder
als „Friesische Art“ mit Lauchgemüse und Krabben +8,90€)

Seelachsfilet an einem Duett von Fenchelgemüse und
Kaiserschote dazu hausgemachte Zitronensauce und
Reis 17,90€

Fischteller „Alte Post“, drei verschiedene Fischfilets,
auf Tomaten- und Kräutersauce, dazu Bratkartoffeln
und Salatbeilage 19,90€

Fleischgerichte

2 kleine Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites und Salatbeilage 16,90€
(auf Wunsch auch als „Jäger Art“, Aufpreis +2,50€)

Cordon bleu vom Jungschweinerücken, mit Kochschinken und
Käse gefüllt, dazu Pommes frites und Salatbeilage 18,50€

Grillteller „Alte Post“, gebratene Steaks von Schwein, Rind
und Pute, mit gegrillten Peperoni, Kräuterbutter und
Bratkartoffeln 19,90€

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (ca.220gr)
mit marktfrischem Gemüse und Ofenkartoffel mit
hausgemachtem Sauerrahm, dazu Rotweinjus 27,50€

Filetsteak vom argentinischen Weiderind (ca.220gr) mit
Variation von Paprika, Kaiserschote, Zwiebeln, Rosmarin und
Thymian, dazu Kartoffel-Pesto-Ecken und Pfefferrahmsauce
32,90€

Für unSerE kleinen

Gäste

Großer Pfannkuchen mit Puderzucker	6,50€
Großer Pfannkuchen mit Kirschen	7,90€
Großer Pfannkuchen mit Apfelmus	7,90€
Kleines Schnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage	8,60€
Gebratenes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Gemüse	8,90€
Portion Pommes frites	3,50€
Penne mit Tomatensauce	5,50€

Desserts

Hausgemachtes
Sanddornparfait
im Marzipanmantel
8,90€

Panna cotta
aus eigener Produktion,
mit Aromen von Zitrusfrüchten,
dazu Himbeer- oder Sanddornsoße
5,90€

Crème brûlée
mit Früchten dekoriert
8,50€