

Unsere Klassiker

Suppen

„Langeooger Fischsuppe“

mit Fischfilets, Gemüsestreifen und Knoblauch,
verfeinert mit einem Schuss Pernod

Fruchtige **Tomatensuppe** mit Sahnehaube

Vorspeisen

Garnelen gebraten in Knoblauch-Chili-Öl, dazu Aioli
Salatbouquet und Baguette

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

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

Pastagerichte

Penne mit Fischfilets, Gemüsestreifen, Kirschtomaten und hausgemachtem Basilikum-Pesto

Penne mit gebratenem Hähnchenfleisch in Sahnesoße mit Champignons, Parmesan und Kirschtomaten, mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch abgeschmeckt

Spaghetti mit Garnelen, Chili, Olivenöl, Knoblauch und Parmesan

Vegetarisch

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

Pasta mit Spinat“ Penne in Gorgonzola-Sahne-Sauce geschwenkt, dazu geröstete Kerne und Parmesan

Salate

kleiner gemischter Salat der Saison

Großer Salat mit **Ofenkartoffel & Sauerrahm**

Großer Salat mit **gebratenen Hähnchenstreifen**

Großer Salat mit **gratinertem Ziegenkäse**

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 Euro.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Fischgerichte

Matjes „Hausfrauen Art“, 2 Emden-Matjesfilets
in Sahnesauce mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Äpfeln, dazu
Bratkartoffeln und Salatbeilage

Fischcurry, gebratene Fischfilets in gelbem Curry, mit Gemüse und
Reis

Rotbarschfilet mit leckeren Bratkartoffeln,
Salat und hausgemachter Remoulade

(auf Wunsch auch mit Zwiebel-Senf-Kruste
„Strindbergh Art“ gratiniert +3,50 €)

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

Fischteller „Alte Post“, drei gebratene Fischfilets, auf Tomaten- und
Kräutersauce, dazu Bratkartoffeln
und Salatbeilage

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 Euro.
Wir bitten um Ihr Verständnis.

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ vom Jungschweinerücken, paniert,
mit Pommes frites und Salatbeilage

(auf Wunsch auch als „Jäger Art“, Aufpreis +3,50€)

Cordon bleu vom Jungschweinrücken,
mit Metzgerschinken und Deichkäse gefüllt,
dazu Pommes frites und Salatbeilage

Geschnetzeltes von Rind und Schwein

„Budapester Art“-leicht pikant-
in einer Sauce von mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten
dazu Kartoffelkroketten

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind

mit marktfrischem Gemüse und Ofenkartoffel mit hausgemachtem
Sauerrahm, dazu Rotweinjus

Ostfriesischer Snirtjebraten

in eigener Sauce auf Apfel-Rotkohl angerichtet
dazu Salzkartoffeln

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 Euro.
Wir bitten um Ihr Verständnis.

FüR unSerE kleinen

Gäste

Pfannkuchen mit Puderzucker

Pfannkuchen mit Kirschen

Pfannkuchen mit Apfelmus

Kleines **Schnitzel** mit Pommes frites
und Salatbeilage

Gebratenes **Seelachsfilet**
mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree

Portion **Pommes frites**

Penne mit Tomatensauce

Milchreis

...mit Zucker und Zimt

...mit heißen Kirschen

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 Euro.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Desserts

Hausgemachtes
Sanddornparfait
im Marzipanmantel

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

Crème brûlée

Milchreis
...mit Zucker und Zimt
...mit heißen Kirschen
...mit Insel-Sanddornsaft