

**Aperitif zum Start** €

**Janssen´s Rosalie Sprizz** 9,50

Bitterorangenlikör aus Rose und Erdbeere, aufgegossen mit Schaumwein

**Aperol´s Endgegner** 9,50

Kiyoko Yuzu Aperitif, aufgegossen mit Schaumwein

**Pink Flamingo** 8,50

Malfy Blutorangen Gin, Paloma Pink Grapefruit

**DejaVu Tonic** 8,50 (auch **alkoholfrei** möglich)

Grapefruit, Ingwer, Kardamom Aperitif, Rosmarin, Tonic

**Aloha Anjola** 8,50

Kokosnussum, Ananas Limetten Limonade

**Buonaserà Cocco** 9,00

Italicus Bergamotto, Kokosnussum, Tonic

**Friesisch Gin Tonic** 8,50

FREEsia Dark Gin aus Leer, Beeren, Tonic

**Pampelle Rouge** 8,50

Pampelle Ruby, Blanc de Noir, Soda

**Aperol Sprizz** 8,50

**ALKOHOLFREI**

**Knut Hansen Tonic** 9,50

mit Earl Grey und Bergamotte  
verfeinerter Gin aus Hamburg

**Volée Amère** 8,50

Elixir aus Bergpfirsich und  
Holunderblüte mit Bitter Lemon

**Coco Libre** 8,50

Kokosnussum, Limette, Cola

**WONDERLEAF Cup** 8,50

Wonderleaf Tonic, Grapefruit, Gurke,  
Rosmarin

**Sarti Rosa Sprizz** 9,00

Essenz von Mango, Maracuja  
und Bitterorange mit Cremant

**WONDERLEAF Soberoni** 8,00

Wonderleaf mit San Bitter

**Sarti Rosa Lemon** 8,50

**Glas Cremant** 6,50

**Entgeistert Blütenzauber** 8,50

Wonderleaf mit Holunder

**Kir ‚Royal‘ mit Cassissee** 7,20

Gurke und Rosmarin

<b><u>Vorspeisen</u></b>	€
<b>Janssen´s Vorspeisenetagère (für 2 Personen)</b> mit vier gebratenen Garnelen, Lachstatar vom geräuchertem Wildlachs und Krabbencocktail, dazu servieren wir Ihnen einen Brotkorb mit Steinofenbaguette	39,90
<b>Cocktail von hiesigen Nordseekrabben</b> serviert mit warmen Butters-toast	18,80
<b>Beef Tatar</b> feinstes Rindertatar serviert mit einem Salatbouquet im Wan Tan Körbchen	15,90
<b>Lachstatar</b> Tatar vom geräuchertem Wildlachs serviert mit geröstetem Baguettebrot und einem kleinen Salatbouquet	14,90
<b>Gebratene Garnelen</b> in Knoblauch-Pfefferöl gebraten und mit Rosmarin verfeinert, serviert mit Steinofenbaguette und hausgemachter Aioli	14,90
<b>Gerne reichen wir Ihnen 4 Scheiben</b> <b>hausgebackenes Brot mit wechselndem hausgemachten Dip</b>	3,90
<b><u>Aus dem Suppentopf</u></b>	
<b>Spargelcremesuppe</b> mit eigener Einlage	8,90
<b>„Sieler“ Fischsuppe</b> mit Einlage erlesener Fischfilets und Gemüsestreifen	8,50
<b>Feine Krabbensuppe</b>	8,90

## Regionale Spezialitäten

€

### **„Janssen´s Krabbenstulle“**

27,80

geröstetes Sauerteigbrot mit frischen Krabben, gebratenem grünen Spargel und Dill-Mayonnaise

### **Frische Nordseekrabben mit Rührei**

27,80

auf Schwarz- oder Graubrot, dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat

### **Ender Matjesfilet an Hausfrauensauce**

19,90

Zarte Matjesfilets serviert mit einer cremigen Apfel-Zwiebel-Sauce dazu grüne Bohnen und Röstkartoffeln

## Gemüse kann auch anders

### **Kräuter-Frischkäseknödel**

20,90

mit cremigem Spargelragout, Tomate und Bärlauchpesto

### **Ofengebackene Erbsenfalafel**

21,90

mit Erbsenhummus, Tomaten-Zwiebel-Chutney und Kokosjoghurt -vegan-

### **Salatvariation**

19,90

mit gratiniertem Ziegenkäse, eingelegten Radieschen und Thymian-Honig

<b><u>Frischer Fisch aus der Pfanne</u></b>	€
<b>„Seestern“</b> Schollenfilet in der Eihülle gebraten, serviert auf Kartoffelschnee mit Nordseekrabben und Tomaten in Dillsauce, dazu einen bunten Salatteller	28,90
<b>Filet vom Kabeljau</b> mit cremigem Kartoffelgemüse, geröstetem Brokkoli und Mandelbutter	28,90
<b>Gebratenes Seeteufelfilet</b> mit grünem Gemüse, Reisbällchen und Karotten-Ingwer-Sauce	28,90
<b>Gebratenes Filet vom Fjordlachs</b> mit Spargelsalat, grüner Sauce und Tomaten-Polenta-Gnocchi	27,90
<b>Mediterranes Doradenfilet</b> mit Kräuter-Zitronen-Risotto, geschmolzenen Kirschtomaten und Weißweinschaumsauce	28,90
<b>Fischvariationen aus der Pfanne</b> Kabeljau, Lachs, Scholle, Rotbarsch mit cremigem Spinat, Kartoffel-Dill-Plätzchen und Senfsauce	29,90
<b>Seezunge Müllerinart</b> klassisch in Butter gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salat	39,80
<b>„Sieler Fischplatte“</b> pro Person (ab 2 Personen) Eine edle Auswahl unserer besten Fischspezialitäten mit Seezunge, Fjordlachs und Nordseekrabben ergänzt durch weitere Köstlichkeiten, dazu zerlassene Butter, Salzkartoffeln und ein gemischter Salat	39,00

## Fleischgerichte

€

### **Schnitzel Wiener Art**

mit Pommes Frites und einem gemischten Salat

22,90

### **Lammrücken**

mit Gemüse-Couscous und Tomatenjus

30,90

### **Pfefferrumpsteak vom argentinischen Rind**

mit Grilltomate, grünen Bohnen, Krokette und Pfeffersauce

32,90

### **„Steak & Frites“**

Rumpsteak vom argentinischen Rind serviert  
mit Café de Paris Butter, Pommes Frites und ein bunter Salat

31,90

### **Maispoularde**

mit Paprikakraut, Kartoffelpüree und Perlzwiebeljus

27,90

## Getränkeauswahl

€

### **Bier**

Jever Pilsener vom Fass	0,25 l / 0,4 l	4,10 / 5,20
HÖVELS Original - Rotblondes vom Fass	0,3 l	4,40
Flasche Radeberger Pilsener	0,33 l	4,30
Flasche Allgäuer Büble Edel Weissbier hell	0,5 l	5,90
Flasche Jever Fun alk.frei / Zitrone / Blutorange	0,33 l	4,30
Flasche Vitamalz	0,33 l	4,20

### **Erfrischungen**

**0,2**

Coca Cola / ZERO / Fanta Orange		3,90
Fritz Mischmasch		3,90
VIO Rhababerschorle / VIO Johannisbeerschorle	<b>0,25</b>	4,10
Fritz Anjola Ananas Limetten Limonade	<b>0,33</b>	4,20
Auricher Maracuja Schorle	<b>0,33</b>	4,20
Paloma Pink Grapefruitlimonade	<b>0,25</b>	3,90
San Bitter	<b>0,09</b>	3,50
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic		3,80
Selters Classic	0,25 / 0,75	3,90 / 6,90
Selters Still	0,25 / 0,75	3,90 / 6,90

### **Whisk(e)y**

**4 cl**

Maker's Mark		7,00
Chivas Regal Blended Scotch		7,00
Johnnie Walker Black Label		7,00
Dalmore 12 Jahre (Highland)		10,50
White Single Malt (Ostfriesland)		9,00

### **Gin**

**4 cl**

Tanqueray Gin (Großbritannien)		6,50
Malfy Arancia Gin (Italien)		6,50
Gin Sul (Hamburg)		7,00
Knut Hansen Earl Grey/Bergamotte (Hamburg)		7,00
FREESia Dark Gin (Leer)		6,00

### Als Longdrink mit z.B. Tonic

+2,50

<b>Rum</b>	<b>4cl</b>	€
Bacardi Carta Blanca (Bermuda)		7,00
Havana Club 7 Jahre (Kuba)		8,00
Botucal Mantuano (Venezuela)		8,00
Abuelo Añejo (Panama)		7,50
<b><u>Als Longdrink mit z.B. Cola</u></b>		<b>+2,50</b>
<b>Spirituosen</b>	<b>2cl</b>	
Aalborg Jubi. Aquavit		2,90
Linie Aquavit		3,10
Doornkaat Korn		2,90
Friesengeist		3,50
Helbing Kümmel		2,90
Asbach Uralt		2,90
Fernet Branca, Underberg		2,80
<b>Spirituosen</b>	<b>4cl</b>	
Piekfeiner Korn - Roggendoppelkorn, fassgelagert (Bremen)		6,90
Ramazotti		6,00
Baileys		6,00
Grappa Marzadro-Teroldego, Marzemino, Merlot		7,00
Grand Marnier		7,00
<b><u>Feine Spirituosen Birkenhof Brennerei</u></b>	<b>4cl</b>	
Birkenhof alte Williams Birne		6,90
Birkenhof alte Marille		6,90
Birkenhof alte Himbeere		6,90
Birkenhof Haselnuss		6,90
Sasse Feinbrennerei Kräuterwacholder		6,90
Sasse Feinbrennerei Kakao mit Nuss		6,90
<b>Heiße Getränke</b>		
Tasse Café Creme		3,90
Cup heiße Schokolade mit Sahne		4,40
Espresso / Espresso doppelt		3,30/5,70