

Aperitif zum Start

Janssen´s Rosalie Sprizz

Bitterorangenlikör aus Rose und Erdbeere, aufgegossen mit Schaumwein

Aperol´s Endgegner

Kiyoko Yuzu Aperitif, aufgegossen mit Schaumwein

Pink Flamingo

Malfy Blutorangen Gin, Paloma Pink Grapefruit

DejaVu Tonic

(auch **alkoholfrei** möglich)

Grapefruit, Ingwer, Kardamom Aperitif, Rosmarin, Tonic

Aloha Anjola

Kokosnussum, Ananas Limetten Limonade

Buonasera Cocco

Italicus Bergamotto, Kokosnussum, Tonic

Friesisch Gin Tonic

FREEsia Dark Gin aus Leer, Beeren, Tonic

Pampelle Rouge

Pampelle Ruby, Blanc de Noir, Soda

Aperol Sprizz

ALKOHOLFREI

Knut Hansen Tonic

mit Earl Grey und Bergamotte
verfeinerter Gin aus Hamburg

Volée Amère

Elixir aus Bergpfirsich und
Holunderblüte mit Bitter Lemon

Coco Libre

Kokosnussum, Limette, Cola

WONDERLEAF Cup

Wonderleaf Tonic, Grapefruit, Gurke,
Rosmarin

Sarti Rosa Sprizz

Essenz von Mango, Maracuja
und Bitterorange mit Cremant

WONDERLEAF Soberoni

Wonderleaf mit San Bitter

Sarti Rosa Lemon

Glas Cremant

Entgeistert Blütenzauber

Wonderleaf mit Holunder

Kir „Royal“ mit Cassissee

Gurke und Rosmarin

Vorspeisen

Janssen´s Vorspeisenetagère (für 2 Personen)

mit vier gebratenen Garnelen, Lachstatar vom geräuchertem Wildlachs und Krabbencocktail, dazu servieren wir Ihnen einen Brotkorb mit Steinofenbaguette

Cocktail von hiesigen Nordseekrabben

serviert mit warmem Butters toast

Beef Tatar

feinstes Rindertatar serviert mit einem Salatbouquet im Wan Tan Körbchen

Lachstatar

Tatar vom geräucherten Wildlachs serviert mit geröstetem Baguettebrot und einem kleinen Salatbouquet

Gebratene Garnelen

in Knoblauch-Pfefferöl gebraten und mit Rosmarin verfeinert, serviert mit Steinofenbaguette und hausgemachter Aioli

Gerne reichen wir Ihnen 4 Scheiben

hausgebackenes Brot mit wechselndem hausgemachten Dip

Aus dem Suppentopf

Geröstete Tomatensuppe

mit Kapern und Parmesanknusper

„Sieler“ Fischsuppe

mit Einlage erlesener Fischfilets und Gemüsestreifen

Feine Krabbensuppe

Regionale Spezialitäten

„Janssen´s Krabbenstulle“

Geröstetes Sauerteigbrot mit frischen Krabben, pikantem Tomatenkompott, Avocado und Frühlingslauch

Frische Nordseekrabben mit Rührei

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

Ender Matjesfilet an Hausfrauensauce

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

Gemüse kann auch anders

Gegrilltes Gemüsesandwich

mit Sommersalat, Nektarinen und Fetakäse

Kräuterfrischkäseknödel

mit mediterranem Schmorgemüse, Parmesan und Salbei

Ofengebackene Erbsenfalafel

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

Frischer Fisch aus der Pfanne

„Seestern“

Schollenfilet in der Eihülle gebraten, serviert auf Kartoffelschnee mit Nordseekrabben und Tomaten in Dillsauce, dazu einen bunten Salatteller

Filet vom Kabeljau

mit Spitzkohl, gebratenen Semmelknödelscheiben und Estragonschaum

Gebratenes Seeteufelfilet

mit Kartoffel-Feta-Stampf und Kräuteröl

Gebratenes Filet vom Fjordlachs

mit Bandnudeln in cremiger Zitronensauce, Spinat und Tomaten

Mediterranes Doradenfilet

mit Schmorgemüse, Kräutergnocchi und Tomatensauce

Fischvariationen aus der Pfanne

Kabeljau, Lachs, Scholle, Rotbarsch auf feinem Wurzelgemüse, Kartoffel-Zitronenpüree und Kräutersauce

Seezunge Müllerinart

klassisch in Butter gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salatteller

„Sieler Fischplatte“ 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 einem gemischter Salatteller

Fleischgerichte

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes Frites und einem gemischten Salat

Kohlroulade

mit Schmorkohl, Kartoffelpüree und Speckchip

Pfefferrumpsteak vom argentinischen Rind

mit Grilltomate, grünen Bohnen, Kroketten und Pfeffersauce

„Steak & Frites“

Rumpsteak vom argentinischen Rind serviert

mit Café de Paris Butter, Pommes Frites und ein bunter Salat

Maispoularde

mit Honig-Thymian-Jus, buntem Ofengemüse und Kartoffelspalten

Getränkeauswahl

Bier

Jever Pilsener vom Fass	0,25 l / 0,4 l	4,10 /
HÖVELS Original - Rotblondes vom Fass	0,3 l	

Flasche Radeberger Pilsener	0,33 l
Flasche Allgäuer Büble Edel Weissbier hell	0,5 l
Flasche Jever Fun alk.frei / Zitrone / Blutorange	0,33
Flasche Vitamalz	0,33 l

Erfrischungen **0,2**

Coca Cola / ZERO / Fanta Orange	
Fritz Mischmasch	
VIO Rhababerschorle / VIO Johannisbeerschorle	0,25
Fritz Anjola Ananas Limetten Limonade	0,33
Auricher Maracuja Schorle	0,33
Paloma Pink Grapefruitlimonade	0,25
San Bitter	0,09
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	
Selters Classic	0,25 / 0,75
Selters Still	0,25 / 0,75

Whisk(e)y **4 cl**

Maker's Mark

Chivas Regal Blended Scotch
Johnnie Walker Black Label
Dalmore 12 Jahre (Highland)
Pilz Single Malt Whisky PX Cask (Niedersachsen)

Gin **4cl**

Tanqueray Gin (Großbritannien)
Malfy Arancia Gin (Italien)

Gin Sul (Hamburg)
Knut Hansen Earl Grey/Bergamotte (Hamburg)
FREEsia Dark Gin (Leer)

Als Longdrink mit z.B. Tonic

Rum

4cl

Bacardi Carta Blanca (Bermuda)
Havana Club 7 Jahre (Kuba)
Botucal Mantuano (Venezuela)
Abuelo Añejo (Panama)

Als Longdrink mit z.B. Cola

Spirituosen

2cl

Aalborg Jubi. Aquavit
Linie Aquavit
Doornkaat Korn
Friesengeist
Helbing Kümmel

Asbach Uralt
Fernet Branca, Underberg

Spirituosen

4cl

Pickfeiner Korn - Roggendoppelkorn, fassgelagert (Bremen)
Ramazotti
Baileys
Grappa Marzadro-Teroldego, Marzemino, Merlot
Grand Marnier

Feine Spirituosen Birkenhof Brennerei

4cl

Birkenhof alte Williams Birne
Birkenhof alte Marille
Birkenhof alte Himbeere
Birkenhof Haselnuss

Sasse Feinbrennerei Kräuterwacholder
Sasse Feinbrennerei Kakao mit Nuss

Heiße Getränke

Tasse Café Creme
Cup heiße Schokolade mit Sahne
Espresso / Espresso doppelt