

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

Kokosnusssrum, Ananas Limetten Limonade

Buonasera Cocco

Italicus Bergamotto, Kokosnusssrum, 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

Kokosnusssrum, 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
Gurke und Rosmarin

Kir „Royal“ mit Cassissee

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

Klassische Hühnerbrühe

mit Geflügeleinlage, Gemüse, Nudeln und Eierstich

„Sieler“ Fischsuppe

mit Einlage erlesener Fischfilets und Gemüsestreifen

Feine Krabbensuppe

Regionale Spezialitäten

„Janssen´s Krabbenstulle“

Geröstetes Sauerteigbrot mit frischen Krabben, Kürbisstampf, Kernöl und Fetakäse

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

Knuspriger Bulgurstrudel

mit Gemüse und Fetakäse, orientalischem Weißkohl
und Tomatensauce

Arancini

Reisbällchen gefüllt mit Mozzarella, Salbei und Amarettini
auf Kürbisragout und Kernölschmand

Ofengebackenes Wurzelgemüse

mit Linsen-Steckrübenpüree und Balsamicozwiebeln -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 geröstetem Ofengemüse, Kartoffel-Speck-Püree und Senfsauce

Gebratenes Seeteufelfilet

mit Rote-Beete-Risotto, marinierter Beete und Meerrettichschaum

Gebratenes Filet vom Fjordlachs

mit Wok-Gemüse, Erdnuss und Gewürzreis

Mediterranes Doradenfilet

mit Kürbis-Kartoffelstampf, karamellisiertem Lauch und Safran -Orangensauce

Fischvariationen aus der Pfanne

Kabeljau, Lachs, Scholle, Rotbarsch mit feinem Wurzelgemüse und Kräuterkartoffeln

Seezunge Müllerinart – nicht als kleinere Portion möglich-
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 -nicht als kleinere Portion möglich-
mit Schmorkohl, Kartoffelpüree und Speckchip

Pfefferrumpsteak vom argentinischen Rind

-nicht als kleinere Portion möglich-
mit Grilltomate, grünen Bohnen, Kroketten und Pfeffersauce

„**Steak & Frites**“ -nicht als kleinere Portion möglich-

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