

Was Heinrich Heine und Königin Marie von Hannover gemeinsam haben?

Beide liebten den inspirierenden Ort der Marienhöhe! Die einmalige Sicht von der hohen Düne auf die raue Nordsee, die Weite des ewigen Horizontes, die Inszenierung von Himmel und Meer!

Heinrich Heine verbrachte zwischen 1825 und 1827 prägende Aufenthalte auf der Insel Norderney und schrieb dort seinen „Nordsee-Zyklus“, eines seiner bedeutendsten Werke. Königin Marie, die 1818 geboren wurde, war stets fasziniert von Heine und seinen Schriften. Ihr Mann, König Georg der V. von Hannover, erklärte 1851 Norderney zur königlichen Sommerresidenz. Zu dieser Zeit ließ das Königspaar zu Heines Ehren einen Pavillon auf der Anhöhe errichten. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wurden Dank Marie und Ihrem Hofstaat an diesem Ort Kaffeestunden, Picknicks und kleine Feste zelebriert und mit Literatur und Musik verwoben.

Durch ihren Namen bleibt Königin Marie von Hannover auf immer mit diesem Ort verbunden. Sie definiert auch den heutigen Anspruch an Qualität und steht dabei für die Verbindung von Genuss und Kultur.

Im Laufe der folgenden Jahrzehnte, inzwischen Jahrhunderte, etablierte sich die Marienhöhe zum festen und geschätzten Bestandteil des gesellschaftlichen und gastronomischen Lebens auf der Insel. Sie wurde gleichermaßen für Insulaner wie auch Gäste zu einem Wahrzeichen von Norderney und zu einem Ort voller Tradition und Erinnerungen.

Starker Auftritt!

Fast 170 Jahre denkmalgeschützter Geschichte wurden nun respektvoll restauriert, unterstützt von hoher handwerklicher Qualität und ergänzt mit einer Prise zeitgemäßem Stil.

Das prägnante Kupferdach, die umlaufende Veranda und die französischen Fenster erhalten den historischen Charme der Marienhöhe. Innen versinkt man im feudalen Ohrensessel und dank des charmant, altmodischen Flairs in eine angenehme Urlaubslethargie. Tradition trifft Moderne und vereint sich zu einem starken Auftritt. Highlight bleibt die beeindruckende Kuppel, aus der gefühlt die eloquenten Konversationen aus dem vergangenen Jahrhundert widerschallen. Das Traditionsgebäude der Insel Norderney ist angekommen in der heutigen Zeit! Das Team der Marienhöhe freut sich, Sie auf Ihrem neuen Logenplatz Norderneys begrüßen zu dürfen!

Unser Frühstücksangebot

**Wir servieren Ihnen täglich von 10:00 – 12:00 Uhr ein reichhaltiges Frühstücksangebot.
Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal**



Unsere königliche Auslese

Auswahl verschiedener nordischer Kleinigkeiten.

Erhältlich ab 17:00 Uhr, passend zum Sundowner. ^{2,1,6,11,9}

/ Auslese für 1 Person € 13,50
/ Auslese für 2 Personen € 24,00



Weinempfehlung: Weissburgunder
 „vom Kalkstein“ Weingut Philipp-Kuhn, Pfalz
 0,2l / 9,00 € 0,75l / € 29,90

Vorspeisen und Salate:

Gemischter Gartensalat mit Cocktailtomaten, Croûtons und unserem Hausdressing ^{1,11} € 7,00

/ mit cremigem Hirtenkäse ⁶ € 9,50
 / mit frischen Nordseekrabben 50g ³ € 12,50

Karamellisierte Ziegenkäse mit Aprikosen-Karottensalat, Granatapfel, Spargel und mariniertem Friseesalat ⁶ € 14,50

„Nordsee Bruschetta“
 Geröstetes Baguette mit Rauchlachs, Krabben, Matjes und Meerrettich ^{1,2,3,6} € 13,90

Käseauswahl „Marienhöhe“
 Brillat Savarin, Reblochon, Comte, Fruchtchutney & kleine Brotauswahl ^{6,1} € 14,50

Suppen:

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe mit Croûtons und Gartenkresse ^{6,5,1} € 6,00

/ frische Nordseekrabben 50g ³ € 11,50

Kräftiger Norderneyer Fischeintopf mit Miesmuscheln, Nordseefischen und frischem Gemüse ^{2,5,1,8} € 11,00

Hauptspeisen:

Gebrautes Schollenfilet mit Kartoffelstampf, Speckstippe, Dijon-Senfsoße und Wasabi-Gurkensalat ^{11,6,2} € 22,50

Ravioli mit Pecorino-Feigenfüllung, Cocktailtomaten, Spinat, Parmesan und weißem Spargel ^{1,6} € 16,50

Backfisch „Marienhöhe“
 Filet vom Seehecht in der Knusperkruste mit Kartoffelgurkensalat, Speck und kleinem Gartensalat ^{1,2,6,11} € 17,50

Rosa Scheiben vom Roastbeef mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade ^{11,6,9} € 19,50

/mit Bio Spiegelei € 21,50

„Friesisches Krabbenbrot“
 Pumpernickel, Nordseekrabben 100g, zwei Bio Spiegeleier und kleiner Gartensalat ^{11,1,3,9,6} € 19,50

Kuchenauswahl täglich ab 13:00 Uhr :

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem heutigen Angebot.

Sahnetorte € 4,90

Käsekuchen, Obststreusel € 4,20

Kastenkuchen, Butterkuchen,
Blechkuchen mit variierenden Früchten

Portion Sahne € 1,00

**Unser hausgemachter Milchreis
mit Vanille, warm oder kalt**

€ 5,50

/ Zimt und Zucker € 5,50

/ mit Norderneyer Roter Grütze € 6,50

Ben & Jerry's Eiscreme € 3,90

/ Feinste Schokolade mit Schokostücken

/ Karamellcreme mit Knusperstücken

/ Vanilleeis mit Plätzchenstücken

Kaffee:

Latte Macchiato ^b € 4,00

Kännchen Filterkaffee ^b € 5,40

Espresso ^b € 2,80

Doppelter Espresso ^b € 3,60

Milchkaffee ^b, Cappuccino ^b € 3,80

Tasse Filterkaffee ^b € 2,80

Heisse Schokolade € 3,20

Heisse Schokolade mit Sahne € 3,70

Iced Latte € 4,20

Alkoholische Heissgetränke:

Kaffee à la Königin Marie
von Hannover mit Eierlikör
(4cl, 17% Vol.) und Sahne ^b € 6,20

Kaffee à la Heinrich Heine
mit Sanddornlikör
(4cl, 15% Vol.) und Sahne ^b € 6,20

Pharisäer(4cl Hansen
Rum 40% Vol.) mit Würfelzucker,
Rum und Sahne ^b € 6,20

Irish Coffee mit braunem
Rohrzucker, Irish Whiskey
(4cl Tullamore Dew 40% Vol.)
und Sahne ^b € 6,20

Tote Tante mit Rum (4cl Hansen
Rum 40% Vol.) und Sahne € 5,20

Rum Grog, (4cl Hansen
Rum 40% Vol.) € 4,90

Sanddorn Grog, (4cl Hansen
Rum 40% Vol.) mit Sanddornsirup € 5,50

Teespezialitäten:

Kännchen Ostfriesentee,
klassisch serviert € 6,50

Tasse Tee verschiedene Sorten
(Beutel): Earl Grey / Grüner Tee /
Sanddorntee / Kräutertee /Früchtetee € 3,50



Bier

König Pilsener vom Fass	0,3l	€ 3,60
Alsterwasser	0,3l	€ 3,60
Benediktiner	0,5l	€ 5,20

Bier alkoholfrei

König Pilsener	0,3l	€ 3,60
Benediktiner	0,5l	€ 5,20

Kaltgetränke:

Gerolsteiner Mineralwasser classic / still		0,25l / € 3,20
		0,75l / € 6,50
Coca Cola ^{a,b}	Cola Light / Fanta / Sprite ^a	0,2l / € 3,20
Thomas Henry	Tonic Water ^c / Bitter Lemon ^a / Ginger Ale	0,2l / € 3,50
Lütts Landlust	Rhabarberschorle	0,33l / € 3,50
VIO Bio Limo	Limette – Gurke	0,33l / € 3,50
Apfelschorle		0,3l / € 3,00

Säfte von der Obstkelterei „Van Nahmen“

Apfelsaft / Kirschsft / Orangensaft / Apfel-Holunder	0,2l / € 3,50
--	---------------

Aperitifs

Belsazar Vermouth Dry / Rouge, 5 cl	€ 4,50
„Turbinenöl“ Classic Aperitif, 5cl	€ 6,50
Campari Soda oder Orange ^a	€ 8,50
Aperol Spritz (Weißwein & Wasser) ^{a,d}	€ 8,50
Aperol Prosecco ^{a,d}	€ 8,50
Lillet Blanc, 5cl	€ 5,50
Lillet Culetto mit frischer Gurke ^d	€ 8,50
„Turbinenöl“ & Braun Cuvee	€ 8,50
„St.Germain“ Holunderlikör & Braun Cuvee	€ 8,50

Digestif

Alter Hullmann Korn, Oldenburg, 2cl	€ 3,50
Aalborg Jubiläums Aquavit, 2cl	€ 3,50
Ramazotti, 2cl	€ 3,50
Grappa „Elisi“	€ 6,00
Barbera & Canernet, 2cl	
Grappa Chardonnay, Sibona, 2cl	€ 4,50
Grappa Nebbiolo Sibona, 2c	€ 4,50



Rotweine

„Orsus“ Montepulciano 0,2l / € 8,50
 Weingut Fosso Corno, 0,75l / € 27,50
 Abruzzen (Italien)

„Incognito“ Cuvee 0,2l / € 8,50
 Merlot & Dornfelder 0,75l / € 25,90
 Weingut Philipp Kuhn
 (Deutschland)

Rioja Tempranillo 2014 0,2l / € 9,00
 Weingut Beronia (Spanien) 0,75 / € 28,50

First Glas 2013 0,2l / € 8,50
 Weingut Braun 0,75l / € 27,50
 Pfalz (Deutschland)

Exklusive Nussauswahl

Genießen Sie unsere selektierten Nüsse.
 Der perfekte Getränkebegleiter.

Wasabi Crunch € 4,50
 BBQ Blend € 4,50



Weissweine

Riesling „Der Heinrich“ 0,2l / € 9,50
 Weingut Eva Fricke 0,75l / € 32,00
 Rheingau (Deutschland)

Unser Jubiläumswein zu Ehren des
 222. Geburtstags von Heinrich Heine

Sauvignon Blanc 0,2l / € 7,50
 Weingut Montes 0,75l / € 22,90
 Santa Cruz (Chile)

Chardonnay 0,2l / € 8,00
 Weingut Pfannebecker, 0,75 l / € 25,90
 Rheinhessen, (Deutschland)

Grauburgunder 0,2l / € 7,50
 Weingut Braun, Pfalz, 0,75l / € 24,50
 (Deutschland)

Weissburgunder 0,2l / € 9,00
 „vom Kalkstein“ Weingut 0,75l / € 29,90
 Philipp-Kuhn, Pfalz
 (Deutschland)

Silvaner 0,2l / € 7,50
 Weingut Graf von Schönborn 0,75l / € 24,90
 Franken (Deutschland)

Zusatzstoffe: ^a Farbstoff / ^b Koffeinhaltig / ^c Chininhaltig / ^d Sulfite /
^e Konservierungsstoffe

Allergene: ¹ Getreideprodukte glutenhaltig / ² Fisch / ³ Krebstiere
⁴ Schwefeldioxide und Sulfite / ⁵ Sellerie / ⁶ Milch und Lactose
⁷ Sesamen / ⁸ Schalentiere / ⁹ Eier / ¹⁰ Lupine / ¹¹ Senf
¹² Soja / ¹³ Weichtiere / ¹⁴ Erdnüsse

Perlen der Nordsee & Roséwein

Balbinot exclusive Prosecco Millesimo Brut, (Italien)	0,1l / € 5,00 0,75l / € 29,00	Rose Cremant Louis Despas & Cie, Loire (Frankreich)	0,1l / € 9,00 0,7l / € 53,00
Sekt Cuvee Weissburgunder & Chardonnay Weingut Braun, Pfalz (Deutschland)			0,1l / € 6,00 0,7l / € 37,00
Rotling, Weingut Graf von Schönborn, Franken (Deutschland)	0,2l / € 6,50 0,75l / € 20,50	Spätburgunder Rose Weingut Georg Breuer Rheingau (Deutschland)	0,2l / € 7,50 0,75l / € 24,90

Gin & Tonic

Bombay Sapphire England, 4cl	€ 9,00	Luve & Lee Deutschland, 4cl	€ 11,90
Windspiel Deutschland, 4cl	€ 11,50	Gin Mare Spanien, 4cl	€ 10,00

Rum & Whiskey

Havana Club 3 Jahre años, Kuba Barbados & Guyanam, 2cl	€ 3,50	Matusalem Grand Reserve 23 Dominikanische Republik, 2cl	€ 5,50
Balvenie 12 y. Double Wood Speyside, Single Malt Whisky, 4cl	€ 8,50	Glenfarclas 15 y., Highlands Single Malt Whisky, 4cl	€ 9,50
Four Roses, Kentucky Straight Bourbon Whiskey, 4cl	€ 4,50	Bowmore 18 y. Islay, Single Malt Whisky, 4cl	€15,50

Cognac / Obstbrände / Sherry / Portwein

Zwetschge Graf von Schönborn, 2cl	€ 3,50	Baron Otard V.S.O.P., 2cl	€ 4,50
Mirabelle Graf von Schönborn, 2cl	€ 3,50	Taylor's Port / Select Reserve Ruby, 5cl	€ 4,50
Williams Birne Graf von Schönborn, 2cl	€ 3,50	Haselnussgeist Vallendar, 2cl	€ 6,00
Sherry von Gonzalez Byass Tio Pepe, Palomino Fino, 5cl	€ 4,50	Eierlikör „Bellabomba Marzadro“4cl	€ 3,50



Frühstück

Täglich von 10:00 – 12:00 Uhr

Unser Marienhöhe-Frühstück:

€ 7,90

Ein Weizenbrötchen und ein Mehrkornbrötchen aus unserer Inselbäckerei, zwei Sorten hausgemachte Marmelade, Honig, Butter und ein Heißgetränk Ihrer Wahl

Extras:

Hart gekochtes Bio Ei	€ 2,00
Bio-Spiegelei	€ 2,00
Rührei aus zwei Bio Eiern	€ 4,00
Vier Scheiben gebratener Speck	€ 3,00
Wurst- und Schinkenauswahl	€ 3,90
Drei Scheiben Schnittkäse	€ 2,50
Portion Frischkäse	€ 1,00
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	€ 5,50
Frische Tomaten, Gurken und Kresse	€ 3,00
Frischer Obstsalat	€ 4,80
/ mit Naturjoghurt	€ 5,50
Hausgemachte Marmelade & Honig	€ 1,50
Portion ungesalzene Butter	€ 1,00
Ein Croissant	€ 1,80
Ein Weizenbrötchen	€ 1,20
Ein Mehrkornbrötchen	€ 1,50
Hausmüsli, Trockenfrüchte, Naturjoghurt	€ 3,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l € 4,20
	0,4l € 7,80

Spezial:

„Küstenomelette“

3 Bio Eier mit Auricher
Hirtenkäse, Parmesan und
Kräutern 8,00 €

Granola-Frucht-Bowl

Joghurt mit frischen Früchten,
Honig, karamellisierter Banane
und hausgemachtem Granola

„Good Morning Sandwich“

Bio Rührei, geröstetes Vollkorntoast,
geräucherter Lachs, Avocado,
Petersilienkresse 11,50 €

