



# SPEISEKARTE

MARIENHÖHE  
NORDERNEY



## Getränke

### Teespezialitäten

Tasse Tee verschiedene Sorten <i>Earl Grey / Grüner Tee / Früchtetee / Kräutertee / Assam / Sanddorntee</i>	3,90 Euro
Kännchen Ostfriesentee	6,80 Euro

### Kaffeespezialitäten

Latte Macchiato	4,40 Euro
Cappuccino / Milchkaffee	4,20 Euro
Espresso / Doppio	2,80 / 4,20 Euro
Tasse Filterkaffee / Kännchen Filterkaffee	3,30 / 6,20 Euro
Heiße Schokolade / Heiße Schokolade mit Sahne	3,80 / 4,20 Euro
Tote Tante / Heisse Schokolade mit Rum & Sahne	5,50 Euro
Pharisäer / Kaffee mit Rum, Zucker & Sahne	6,50 Euro
Kaffee Marie / Kaffee mit Eierlikör & Sahne	6,50 Euro
Sanddorn Grog	5,50 Euro

### Kaltgetränke

Gerolsteiner Mineralwasser Classic oder Naturell 0,25l / 0,75l	3,20 / 6,90 Euro
Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite 0,2l	3,50 Euro
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale 0,2l	3,60 Euro
Lütts Landlust Rhabarber- / Apfelschorle 0,33l	3,50 Euro
Säfte aus der Obstkelterei "Van Nahmen" 0,2l <i>Apfel / Sauerkirsche / Orange / Apfel-Holunder</i>	3,50 Euro
Soda Libre 0,33l <i>Elderflower / Basil</i>	3,80 Euro



## Bier / Bier alkoholfrei

König's Pilsener / alkoholfrei 0,3l	3,80 Euro
Alsterwasser 0,3l	3,80 Euro
Benediktiner Weizenbier / alkoholfrei 0,5l	5,60 Euro

## Perlen der Nordsee

**0,1l / 0,75l**

Prosecco <i>Campe Dhei / Italien</i>	6,50 / 34,00 Euro
Sekt Cuvée „Blancs de Blancs“ <i>Weißburgunder &amp; Chardonnay / Braun / Pfalz</i>	8,50 / 40,00 Euro
Rosé Crémant <i>Louis Despas &amp; Cie / Loire / Frankreich</i>	9,00 / 59,00 Euro

## Aperitifs

Aperol Spritz / Basil Spritz / Sanddorn Spritz	8,90 Euro
Lillet Culetto <i>Lillet blanc / Weißwein / Wasser / Gurke</i>	8,90 Euro
Portwein & Tonic	8,90 Euro
Siegfried Wonderleaf & Tonic / alkoholfrei	8,90 Euro
Turbinenöl & Sekt Cuvée	9,50 Euro
Negroni <i>Campari / roter Vermouth / Gin</i>	10,50 Euro
Belsazar Vermouth <i>Dry &amp; Rouge</i>	5,50 Euro



## Weissweine

**0,21 / 0,75l**

Grauburgunder

7,90 / 26,50 Euro

*Braun / Pfalz / Deutschland*

Weißburgunder

9,40 / 31,50 Euro

*Philipp Kuhn / Pfalz / Deutschland*

Sauvignon Blanc

7,90 / 26,50 Euro

*Montes / Chile*

Chardonnay

8,40 / 27,50 Euro

*Pfannebecker / Rheinhessen / Deutschland*

Silvaner

7,90 / 26,50 Euro

*Graf v. Schönborn / Volkach / Franken / Deutschland*

Auxerrois

10,40 / 34,00 Euro

*Weingut Hirth / Württemberg / Deutschland*

Riesling

9,50 / 32,00 Euro

*Fricke / Rheingau / Deutschland*

## Roséweine

**0,21 / 0,75l**

Spätburgunder

7,50 / 26,00 Euro

*Georg Breuer / Rheingau*

Rotling

7,00 / 24,50 Euro

*Graf v. Schönborn / Volkach / Franken*



## Rotweine

0,2l / 0,75l

Incognito / Merlot & Dornfelder Cuvée  
*Kuhn / Pfalz / Deutschland*

8,90 / 29,00 Euro

First Glass / Spätburgunder & Cabernet Cuvée  
*Braun / Pfalz / Deutschland*

8,90 / 29,00 Euro

Montepulciano d'Abruzzo  
*Fantini / Abruzzen / Italien*

8,90 / 29,00 Euro

Tempranillo  
*Beronia / Rioja / Spanien*

9,40 / 29,90 Euro

## Gin

Alle Preise beziehen sich auf 4cl Spirituose zzgl. 3,60 Filler-Aufschlag

Bombay Sapphire London Dry Gin  
*Klassisch / Wacholder / Zitrus*

6,50 Euro

Gin Mare  
*Mediterran / Rosmarin / Thymian*

9,00 Euro

Luv & Lee Hanseatic Dry Gin  
*Nordisch / Sternanis / Kümmel / Wacholder*

10,50 Euro

Windspiel Dry Gin  
*Blumig / Lavendel / Pfeffer*

11,50 Euro



<b>Whiskey</b>	<b>4cl</b>
Redbreast <i>12 Jahre / Single Pot Still / Irland</i>	8,50 Euro
Balvenie Doublewood <i>12 Jahre / Single Malt Scotch / Speyside</i>	9,50 Euro
Amrut Fusion <i>Single Malt / Indien</i>	10,50 Euro
Glenfarclas <i>15 Jahre / Single Malt Scotch / Highlands</i>	12,50 Euro
Bowmore <i>18 Jahre / Single Malt Scotch / Islay</i>	15,50 Euro
<b>Grappa / Cognac / Obstbrände</b>	<b>2cl</b>
Grappa Sibona Chardonnay / Sibona Nebbiolo	5,00 Euro
Grappa Berta Elisi	7,50 Euro
Cognac Baron Otard	6,50 Euro
Graf von Schönborn Obstbrände <i>Williams Christ / Mirabelle / Zwetschge</i>	5,50 Euro
Vallendar Piemonteser Haselnuss	6,50 Euro



## Speisen

### Täglich wechselnde Kuchen und Torten

Unser Servicepersonal ist Ihnen gerne bei der Auswahl behilflich. Ansonsten werfen Sie einfach selbst einen Blick in unsere Kuchentheke und bestellen anschließend am Tisch.

### Vorspeisen & Salate

Gemischte Oliven mit hausgemachter Aioli und Ciabatta	8,80 Euro
Gemischter Gartensalat <sup>1,11</sup> mit Cocktailtomaten, Croûtons und unserem Hausdressing	8,50 Euro
/ mit cremigem Hirtenkäse <sup>6</sup>	10,20 Euro
/ mit frischen Nordseekrabben 50g <sup>3</sup>	13,50 Euro
Warme Gemüsequiche <sup>1,6,9</sup> mit Ziegenkäse auf Zucchini Salat	15,50 Euro
Beluga-Linsensalat <sup>5,6,11,e</sup> mit Hüttenkäse und Süßkartoffel	9,50 Euro

### Suppen

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe <sup>6,5,1</sup> / mit Croutons und Gartenkresse	6,00 Euro
/ mit frischen Nordseekrabben <sup>3</sup>	13,50 Euro
Tagessuppe	6,00 Euro



## Hauptspeisen

Couscous-Salat & Hummus <sup>1,10</sup> mit Pilzen, Avocado, Nüssen, gegrilltem Blumenkohl und frischem Spinat / mit gegrillter Hähnchenbrust	16,80 Euro  19,50 Euro
<b>Weinempfehlung:</b> Auxerrois 0,2l / 0,75l Weingut Hirth / Württemberg	10,40 / 34,00 Euro
„Friesisches Krabbenbrot“ <sup>11,1,3,9,6</sup> Pumpernickel, Nordseekrabben 100g, zwei Bio-Spiegeleier und kleiner Gartensalat	23,50 Euro
Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, Kirschtomaten & Knoblauch <sup>1,3,9</sup>	18,90Euro
Backfisch „Marienhöhe“ <sup>1,2,6,11</sup> Filet vom Seehecht in der Knusperkruste mit Kartoffelgurkensalat und hausgemachter Remoulade	18,50 Euro
Tagliatelle mit fruchtigem Tomatenkompott und Robiola <sup>1,6,9</sup>	16,80 Euro
Hausgemachter Matjessalat mit Pellkartoffeln <sup>5,6,11,2,e</sup>	17,90 Euro
Geschmorte Kalbsbacke mit Kartoffelstampf und glasierten Möhren <sup>5,6</sup>	27,50 Euro
<b>Weinempfehlung:</b> Tempranillo 0,2l / 0,75l Weingut Beronia / Rioja	9,40 / 31,50 Euro





## Dessert

Unser hausgemachter Milchreis <sup>6</sup>	
/ mit Zimt und Zucker	5,50 Euro
/ mit Norderneyer Roter Grütze	6,50 Euro
Espresso-Crème brûlée mit Mango Chutney <sup>6,9,b</sup>	6,50 Euro
Sanddorn Panna Cotta	6,50 Euro
Ben & Jerry's Eiscreme verschiedene Sorten <sup>6,1,9,12</sup>	3,90 Euro
<i>Feinste Schokolade / Karamellcreme / Vanille-Keksstückchen</i>	

Zusatzstoffe: a Farbstoff / b Koffein / c Chinin / d Sulfite / e Konservierungsstoffe

Allergene: 1 Glutenhaltig / 2 Fisch / 3 Krustentiere / 4 Schwefeldioxide und Sulfite / 5 Sellerie / 6 Laktose  
7 Sesam / 8 Schalentiere / 9 Eier / 10 Lupine / 11 Senf / 12 Soja / 13 Weichtiere / 14 Erdnüsse

