

# Speisen & Getränke

## 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 Norderney 1851 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 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 ge-fühlt 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 dem Logenplatz Norderneys begrüßen zu dürfen!

## Vorspeisen

Königliche Auslese <sup>1,2,3,5,6,7,10,11, e</sup>

Auswahl verschiedener Kleinigkeiten

/ für 1 Person € 16,50  
/ für 2 Personen € 30,00

Gemischte Oliven mit hausgemachter  
Aioli und Ciabatta <sup>1,6,9,11</sup> € 9,00

„Nordsee Bruschetta“ <sup>1,2,3,6</sup>  
Geröstetes Baguette aus unserer Bäckerei  
mit Rauchlachs, Krabben, Matjes  
und Meerrettich € 15,50

Rote Beete Tatar auf Pumpernickel <sup>1,6,7,11</sup>  
mit Ziegenkäse und Gartensalat € 13,50

## Suppen & Salate

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe <sup>1,5,6</sup>  
/ mit Croutons und Gartenkresse € 6,50  
/ mit frischen Nordseekrabben <sup>3</sup> € 13,90

Deftiger Erbseneintopf mit Speck € 7,50

Tagessuppe <sup>1</sup> € 6,50

Gemischter Gartensalat <sup>1,11</sup>  
mit Cocktailtomaten, Croûtons und  
unserem Hausdressing € 8,50

/ mit cremigem Hirtenkäse <sup>6</sup> € 10,20  
/ mit frischen Nordseekrabben 50g <sup>3</sup> € 13,50

Beluga-Linsensalat <sup>1,5,6,11, e</sup>  
mit Hüttenkäse und Süßkartoffel € 11,50

## Hauptspeisen

Couscous-Salat & Hummus <sup>1,10</sup>  
mit Pilzen, Nüssen, gegrilltem  
Blumenkohl und frischem Spinat € 17,80

/ mit gegrillter Hähnchenbrust € 22,50

### **Weinempfehlung:**

Auxerrois 0,2l / 0,75l € 10,40 / € 34,00

Weingut Hirth / Württemberg

„Friesisches Krabbenbrot“ <sup>1,3,6,9,11</sup>  
Pumpernickel, Nordseekrabben 100g,  
zwei Bio-Spiegeleier und  
kleiner Gartensalat € 23,50

Backfisch „Marienhöhe“ <sup>1,2,6,11</sup>  
Filet vom Seehecht in der Knusperkruste  
mit Kartoffelgurkensalat und  
hausgemachter Remoulade € 19,50

Ravioli gefüllt mit Pesto  
und Pinienkernen <sup>1,9</sup> € 18,50

/ in Tomatenpaprikasoße  
/ in Rahmsoße <sup>6</sup>

Hausgemachter Matjessalat <sup>2,5,6,11, e</sup>  
mit Pellkartoffeln € 17,90

Norderneyer Labskaus <sup>2,9</sup>  
mit Rollmops, Spiegelei und Rote Beete € 17,90

„Ossobuco“ <sup>5,6,8</sup>  
Beinscheibe vom Kalb mit Kartoffelpüree, Karotten und Jus € 28,50

**Zusatzstoffe:** <sup>a</sup> Farbstoff / <sup>b</sup> Koffein / <sup>c</sup> Chinin / <sup>d</sup> Sulfite / <sup>e</sup> Konservierungsstoffe

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

## Dessert

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



## **Täglich wechselnde Kuchen und Torten**

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

**Zusatzstoffe:** <sup>a</sup> Farbstoff / <sup>b</sup> Koffein / <sup>c</sup> Chinin / <sup>d</sup> Sulfite / <sup>e</sup> Konservierungsstoffe

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

## Teespezialitäten

Tasse Tee verschiedene Sorten <i>Earl Grey / Grüner Tee / Früchtetee / Kräutertee / Assam / Sanddorntee</i>	€ 4,10
--	--------

Kännchen Ostfriesentee	€ 7,80
------------------------	--------

## Kaffeespezialitäten

Latte Macchiato	€ 4,60
Espresso / Doppio	€ 3,00 / € 4,30
Cappuccino / Milchkaffee	€ 4,40
Tasse Filterkaffee	€ 3,30
Kännchen Filterkaffee	€ 6,20

Heiße Schokolade / mit Sahne	€ 3,90 € 4,20
---------------------------------	------------------

Tote Tante Heisse Schokolade mit Rum & Sahne	€ 5,50
---	--------

Pharisäer Kaffee mit Rum, Zucker & Sahne	€ 6,50
---	--------

Kaffee Marie Kaffee mit Eierlikör & Sahne	€ 6,50
--	--------

Sanddorn Grog	€ 5,50
---------------	--------

## Kaltgetränke

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25l / 0,75l <i>Classic oder Naturell</i>	€ 3,50 / € 7,80
--	-----------------

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite 0,2l	€ 3,80
---	--------

Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale 0,2l	€ 3,80
--	--------

Lütts Landlust Rhabarber- / Apfelschorle 0,33l	€ 3,80
Säfte aus der Obstkellerei „Van Nahmen“ 0,2l <i>Apfel trüb / Sauerkirsche / Orange</i>	€ 3,70
Bionade 0,33l <i>Holunder</i>	€ 3,90

### Bier / Bier alkoholfrei

König's Pilsener vom Fass 0,3l	€ 4,20
König's Pilsener alkoholfrei Flasche 0,33l	€ 4,10
Alsterwasser 0,3l	€ 4,20
Benedektiner Weizenbier / alkoholfrei 0,5l	€ 5,90

### Aperitifs

Aperol Spritz / Basil Spritz / Sanddorn Spritz	€ 9,20
Lillet Culetto <i>Lillet blanc / Weißwein / Wasser / Gurke</i>	€ 9,20
Portwein & Tonic	€ 9,30
Siegfried Wonderleaf & Tonic / alkoholfrei	€ 8,90
Turbinenöl & Sekt Cuvée	€ 9,50
Negroni <i>Campari / roter Vermouth / Gin</i>	€ 10,50
Belsazar Vermouth <i>Dry &amp; Rouge</i>	€ 5,50

### Perlen der Nordsee

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

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

### Weissweine

**0,2l / 0,75l**

Grauburgunder <i>Braun / Pfalz / Deutschland</i>	€ 7,90 / € 26,50
Weißburgunder <i>Philipp Kuhn / Pfalz / Deutschland</i>	€ 9,40 / € 31,50
Sauvignon Blanc <i>Montes / Chile</i>	€ 7,90 / € 26,50
Chardonnay <i>Pfannebecker / Rheinhessen / Deutschland</i>	€ 8,40 / € 27,50
Silvaner <i>Graf v. Schönborn / Franken / Deutschland</i>	€ 7,90 / € 26,50
Auxerrois <i>Weingut Hirth / Württemberg / Deutschland</i>	€ 10,40 / € 34,00
Riesling <i>Fricke / Rheingau / Deutschland</i>	€ 9,50 / € 32,00

## Roséweine

0,2l / 0,75l

Spätburgunder € 7,50 / € 26,00  
*Georg Breuer / Rheingau*

Rotling € 7,00 / € 24,50  
*Graf v. Schönborn / Volkach / Franken*

## Rotweine

0,2l / 0,75l

Incognito / Merlot & Dornfelder Cuvée € 8,90 / € 29,00  
*Kuhn / Pfalz / Deutschland*

First Glass / Spätburgunder & Cabernet Cuvée € 8,90 / € 29,00  
*Braun / Pfalz / Deutschland*

Montepulciano d'Abruzzo € 8,90 / € 29,00  
*Fantini / Abruzzen / Italien*

Tempranillo € 9,40 / € 29,90  
*Beronia / Rioja / Spanien*

## Gin

*Alle Preise beziehen sich auf 4cl Spirituose zzgl. 3,80 Filler-Aufschlag*

Bombay Sapphire London Dry Gin € 6,50  
*Klassisch / Wacholder / Zitrus*

Gin Mare € 9,00  
*Mediterran / Rosmarin / Thymian*

Luv & Lee Hanseatic Dry Gin € 10,50  
*Nordisch / Sternanis / Kümmel / Wacholder*

Windspiel Dry Gin € 11,50  
*Blumig / Lavendel / Pfeffer*

## Whiskey

4cl

Redbreast € 8,50  
*12 Jahre / Single Pot Still / Irland*

Balvenie Doublewood € 9,50  
*12 Jahre / Single Malt Scotch / Speyside*

Amrut Fusion € 10,50  
*Single Malt / Indien*

Glenfarclas € 12,50  
*15 Jahre / Single Malt Scotch / Highlands*

Bowmore € 15,50  
*18 Jahre / Single Malt Scotch / Islay*

## Grappa / Cognac / Obstbrände

2cl

Grappa Sibona Chardonnay / Sibona Nebbiolo € 5,00

Cognac Baron Otard € 6,50

Graf von Schönborn Obstbrände € 5,50  
*Williams Christ / Mirabelle / Zwetschge*

Vallendar Piemonteser Haselnuss € 6,50