

### Suppen und Vorspeisen

Cremige Tomatensuppe mit Sahne und frischen Kräutern	5,90 €*
Hausgemachte Krabbenuppe mit frischen Nordseekrabben	7,90 €

### Salat vom Buffet

Klein/5,20 €	Groß/10,50 €	
EXTRAS:	Garnelenspieß aus der Pfanne	+7,50 €
	Hirtenkäse und Oliven	+4,90 €

### Klassiker

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ Bratkartoffeln	15,90 €
Dorumer Heringsteller:	
Bartheringsfilet, Matjes- und Bismarckhering, Bratkartoffeln	16,60 €
2 Bratheringsfilets mit Bratkartoffeln	15,90 €
Fischerfrühstück: frische Nordseekrabben, Bratkart., Rührei	23,90 €
Currywurst Pommes-Frites mit hausgemachter Currysoße	12,80 €

### Nudeln

Tagliatelle mit Schweinemedallions und Rahmchampignons	15,90 €
Tagliatelle mit fruchtiger Tomatensoße, Kirschtomaten, Basilikum, Garnelenspieß	17,40 €
Tagliatelle mit hausgemachtem Grünem Pesto, Garnelenspieß	17,40 €

### Ofenkartoffel...und obendrauf

Matjesfilets (2 Stück) mit Hausfrauensoße	15,90 €
Nordseekrabben und Sourcreme	22,90 €
2 Schweinemedallions und Sourcreme	16,90 €

**Portion Sour creme extra 3,30 € Kräuterbutter extra 1,70 €**

### Vegetarisch und Vegan\*

Gemüsebolognese -hausgemacht- auf Tagliatelle	13,90 €*
Tagliatelle mit fruchtiger Tomatensoße, Basilikum und Kirschtomaten	13,90 €*
Mediterranes Pfannengemüse auf Tagliatelle	14,90 €*
Tagliatelle mit hausgemachtem Grünem Pesto	11,90 €
Gärtnerfrühstück: Bratkartoffeln mit Gemüse und Rührei	15,90 €
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und saurer Gurke	12,90 €

### Ofenkartoffel...und obendrauf

Mediterranes Pfannengemüse und Sour Creme oder Olivenöl*	14,40 €
Frische Pfannenchampignons mit Kräuterbutter oder Olivenöl*	14,40 €

## Fleisch

aus der Fleischwaren-Manufaktur



**MÜHLENBECK**  
FLEISCHWAREN SEIT 1908

-regional und frisch vom Fleischer-

### 3 Medallions vom Schwein aus der Offenstallhaltung

mit Champignonrahm und frischem Gemüse	19,90 €
mit Pfefferrahmsoße	19,20 €
mit mediterranem Gemüse	19,90 €

### Rumpsteak ca.200 g von der Deutsche Färse aus der Region

mit Kräuterbutter	25,90 €
mit frischen Pfannenchampignons und Zwiebeln	27,90 €
mit hausgemachter Pfefferrahmsoße	27,90 €

### Lachsschnitzel vom Schwein aus der Offenstallhaltung (paniert)

Bauerschnitzel mit 2 Spiegeleiern	17,90 €
Jägerschnitzel mit Rahmchampignons	17,90 €
Pfefferschnitzel mit Pfefferrahmsoße hausgemacht	17,90 €
Friesenschnitzel mit 2 Spiegeleiern, Nordseekrabben	23,50 €

### Wurster Landpartie

1 Schweineschnitzel, 1 Rumpsteak, 1 Schweinemedallion mit frischen Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter,	23,50 €
---	---------

### Kleine Schweinerei

1 Schnitzel, 1 Schweinemedallion, Champignonrahmsoße, Gemüsebeilage	18,50 €
---	---------

### Landfrau

1 Schweineschnitzel, 1 Medallion vom Schwein, mediterranes Pfannengemüse	18,50 €
--	---------

### Strandnixe Schweinefilet, frische gebratenen Champignons

und Rotbarschfilet auf mediterranem Gemüse	19,50 €
--	---------

### ...das besondere Stück Schwein aus der Offenstallhaltung

#### Tomahawk Kotelett (≈400g)

mit Champignons, Zwiebel und hausgemachter Kräuterbutter	21,90 €
--	---------

#### Alle Fisch- und Fleischgerichte

begleitet eine Beilage nach Wunsch:	
Salzkartoffeln mit Buttersoße, Gemüseauswahl	
Pommes Frites oder Bratkartoffeln +1,-€	

Backkartoffel+Sourcreme oder Süßkartoffelsticks+Sourcreme +1,50 €

## Fisch

**KRABBen-BREMER**

Meeresfrüchte aus aller Welt

### Fischduett Schollen- und Rotbarschfilet mit mediterranem

Pfannengemüse	19,80 €
---------------	---------

### Nordsee Trio Rotbarschfilet gebraten, Matjesfilet und frische

Nordseekrabben	23,90 €
----------------	---------

### Fischplatte Eversand Nordsee-,Limandes- und Schollenfilet,

2 Riesengarnelen, frische Pfannenchampignons	23,90 €
--	---------

### Wurster Kutterhafen Nordsee-,Limandes-, Schollenfilet mit

frischen Nordseekrabben und Kräuterbutter	25,90 €
---	---------

### Kutterscholle

ganze Scholle (ca.500g) mehliert gebraten 19,90 €

**Schollenfilet** 18,90 €

**Rotbarschfilet** 18,50 €

**Limandesfilet** 22,90 €

### ...das Extra für Feinschmecker

**Büsumer Art:** mit frischen Nordseekrabben (ca.50g) + 6,- €

**Finkenwerder Art:** mit Speck und Zwiebeln + 4,50 €

**Marschenwiese:** mit frischen Pfannenchampignons + 4,50 €

### Alle Fisch- und Fleischgerichte

begleitet eine Beilage nach Wunsch:  
Salzkartoffeln mit Buttersoße, Gemüseauswahl  
Pommes Frites oder Bratkartoffeln +1,-€

Backkartoffel+Sourcreme 1 oder Süßkartoffelsticks+Sourcreme +1,50 €



### Für Kinder

1 Schweinelachsschnitzel paniert mit Pommes Frites	8,90 €
1 Schollenfilet mit Bratkartoffeln	9,80 €
Portion Pommes rot/weiß	4,90 €*
Nudeln mit Tomatensoße oder Gemüse-Bolognese	7,50 €*
Portion Süßkartoffelsticks mit Sourcreme	5,90 €*

# Getränke

Mineralwasser „Viva con Agua“	Flasche 0,33l	3,00€
	Flasche 0,75l	7,50€

**fritz-kola**, fritz-kola superzero, Mischmasch (fritz-kola mit orange)

<b>fritz-limo</b> : Orange, Zitrone, Honigmelone oder Apfel-Kirsche		
Holunder	Flasche	0,33l 3,60€

## Säfte oder Saftschorlen

Apfel, Rote Traube, Orange, Kirsch-Banane, Rhabarber		
	0,3l	3,70€
	0,5l	4,90€

## Biere aus Alpirsbach

Alpirsbacher Pils Fass	0,3l	3,70€	0,5l	5,20€
------------------------	------	-------	------	-------



Alpirsbacher Weizen Fass		0,5l	5,30 €	
Alpirsbacher alkoholfr. Pils Flasche		0,33l	3,40 €	
Alpirsbacher Radler alkoholfrei Flasche		0,33l	3,40 €	
Kloster Dunkel Schwarzbier Flasche		0,5l	4,90 €	
Hefeweizen alkoholfr. Flasche		0,5l	4,90 €	
Vita-Malz Flasche		0,33l	3,40 €	
Alsterwasser	0,3l	3,70€	0,5l	5,20 €
Alsterwasser alkoholfrei		0,5l	5,20 €	

## Spirituosen je 2cl

Ramazotti	2,90 €	Amaretto	2,50 €
Jägermeister	2,60 €	Eierlikör	2,50 €
Fernet Branca	2,90 €	Baileys -auf Eis	3,20 €
Havana Club 3 J.	2,80 €	Ballantines	2,90 €
Sambuca Molinari	3,20 €	Cointreau	2,90 €
Kirschwasser	2,90 €	Williams Birne	3,20 €
Strothmann Korn	2,50 €	Grappa Cellini D'Oro	3,20 €
Vodka	2,50 €	Enthusiast Gin	2,90 €
Weinbrand	2,50 €	Remy Martin VSOP	4,20 €

*Neuwerker Aquavit 3,40 € Küstennebel 3.50 €*  
*Neuwerker Feuer 3,90 € Friesengeist 3,90 €*



# Weine

vom Weingut **Russbach** in Rheinhessen

## Weißweine

Grauer Burgunder trocken 0,25l/6,90 € - 0,75 l/19,80 €  
 Pfirsicharoma mit feiner Vanillenote

Chardonnay trocken 0,25l/6,90 € - 0,75 l/19,90 €  
 Duft von Ananas, geschmeidige Fruchtsüße

Silvaner harmonisch trocken 0,25l/6,90 € - 0,75 l/19,90 €  
 idealer Begleiter zu Fisch-und Spargelgerichten

Riesling halbtrocken 0,25l/6,90 € - 0,75l/19,90 €  
 sattes Fruchtaroma; fruchtig, spritzig

Bacchus lieblich 0,25l/6,90 € - 0,75l/19,90 €  
 blumig, fruchtig intensives Traubenaroma

**Roséwein**  
 Cuvée Rosé 0,25l/6,90 € - 0,75 l/19,90 €  
 feinherb, fruchtig, Noten von Erd-und Brombeeren

**Rotweine**  
 Dornfelder Rotwein 0,25l/6,90 € - 0,75 l/ 19,90 €  
 halbtrocken kräftig, tiefdunkel

Portugieser Classic 0,25l/6,90 € - 0,75 l/19,90 €  
 Rotwein harmonisch trocken

Saint Laurent XXL 0,25l/6,90 € - 0,75 l/19,90 €

Rotwein trocken, Beerenfrucht, lang und weich im Abgang

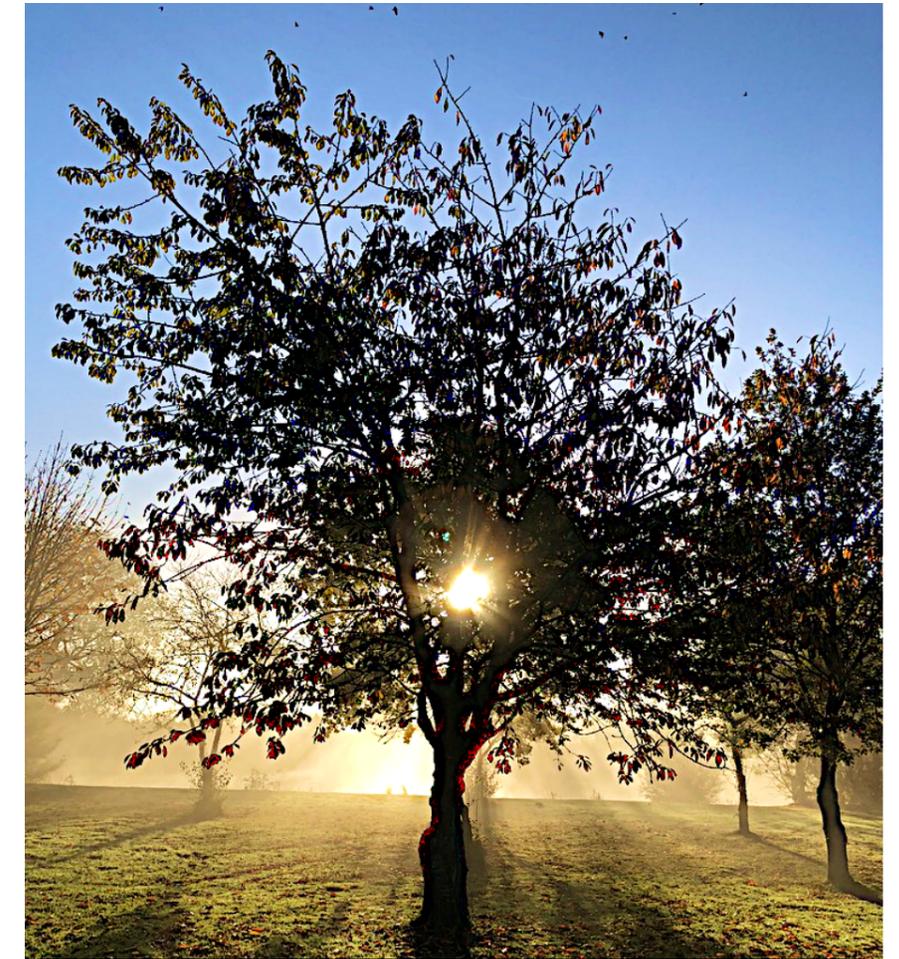
Secco trocken 0,1l/ 3,20 € - 0,75l/20,80 €  
 Perlwein, Cuvée aus Sauvignon Blanc, Riesling und Silvaner

*Weinschorle – lieblich oder trocken 0,25l/5,90 €*

*Aperol Spritz 5,90 € Hugo (hausgemacht) 5,90 €*

# Speisen & Getränke

Liebe Gäste,  
 wir freuen uns, Sie bei uns  
 begrüßen zu können.



De Koffiestuv Gastro GmbH, Detlef Grastorff,  
 Sieltrift 2, 27639 Wurster Nordseeküste, Tel.:047412098  
[www.nordseeferien-dorum.de](http://www.nordseeferien-dorum.de)

