

### Suppen und Vorspeisen

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

### Salat vom Buffet

Klein/5,20 €	Groß/10,50 €
--------------	--------------

### Klassiker

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ Bratkartoffeln	16,90 €
Dorumer Heringsteller:	
Bartheringsfilet, Matjes- und Bismarckhering, Bratkartoffeln	17,60 €
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	16,90 €
Nordseekrabben und Sourcreme	22,90 €
2 Schweinemedallions und Sourcreme	19,90 €

**Portion Sour creme extra 3,50 €    Kräuterbutter extra 1,70 €**

### Vegetarisch und Vegan\*

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

### Ofenkartoffel...und obendrauf

Mediterranes Pfannengemüse, Sour Creme oder Grünem Pesto	14,40 €*
Pfannenchampignons mit Kräuterbutter oder Grünem Pesto	14,40 €*

## Fleisch

-regional und frisch aus der **Offenstallhaltung** vom Fleischer-

### Wurster Landpartie

1 Schweineschnitzel, 1 Rumpsteak, 1 Schweinemedallion, frische Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter	24,90 €
--	---------

### Kleine Schweinerei

1 Schnitzel, 1 Schweinemedallion, Champignonrahmsauce, Buttergemüse	18,90 €
---	---------

### Landfrau

1 Schweineschnitzel, 1 Medaillon vom Schwein, mediterranes Pfannengemüse	18,90 €
--	---------

<b>Strandnix</b> 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 22,90 €

### 3 Medallions vom Schwein aus der Offenstallhaltung

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

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

mit Kräuterbutter	26,50 €
mit frischen Pfannenchampignons und Zwiebeln	28,50 €

### Lachsschnitzel vom Schwein aus der Offenstallhaltung

Bauerschnitzel mit 2 Spiegeleiern	19,90 €
Jägerschnitzel mit Rahmchampignons	18,90 €
Friesschnitzel mit 2 Spiegeleiern, Nordseekrabben	24,50 €
Schnitzel Wiener Art mit Gemüsemix	18,90 €

### Alle Fisch- und Fleischgerichte

begleitet ein kleiner Salat vom Buffet und eine Beilage nach Wunsch:

Salzkartoffeln mit Buttersoße

Gemüseauswahl

Pommes Frites oder Bratkartoffeln +1,-€

Süßkartoffelsticks+Sourcreme +1,50 €

## Fisch

<b>Fischduett</b> Schollen- und Rotbarschfilet mit mediterranem Pfannengemüse	19,90 €
---	---------

<b>Nordsee Trio</b> Rotbarschfilet gebraten, Matjesfilet und frische Nordseekrabben	24,90 €
---	---------

<b>Fischplatte Eversand</b> Nordsee-, Limandes- und Schollenfilet, 2 Riesengarnelen, frische Pfannenchampignons	24,90 €
---	---------

<b>Wurster Kutterhafen</b> Nordsee-,Limandes-, Schollenfilet mit frischen Nordseekrabben und Kräuterbutter	26,50 €
--	---------

<b>Dorumer Pannfisch</b> feine mehlierte Fischfiletstücke mit Bratkartoffeln und körniger Senfsoße	20,80 €
--	---------

### Kutterscholle

ganze Scholle (ca.450g) mehliert gebraten 21,90 €

<b>Schollenfilet</b>	19,90 €
----------------------	---------

<b>Rotbarschfilet</b>	19,50 €
-----------------------	---------

<b>Limandesfilet</b>	24,50 €
----------------------	---------

### ...das Extra für Feinschmecker

<b>Büsumer Art:</b> mit frischen Nordseekrabben (ca.50g)	+ 6,- €
<b>Finkenwerder Art:</b> mit Speck und Zwiebeln	+ 4,50 €
<b>Marschenwiese:</b> mit frischen Pfannenchampignons	+ 4,50 €
<b>Remouladensoße/Hollandaise</b>	+ 2,90 €
<b>Körnige Senfsoße</b>	+ 2,90 €

### Alle Fisch- und Fleischgerichte

begleitet ein kleiner Salat vom Buffet und eine Beilage nach Wunsch:

Salzkartoffeln mit Buttersoße

Gemüseauswahl

Pommes Frites oder Bratkartoffeln +1,-€

Süßkartoffelsticks+Sourcreme +1,50 €

### Für Kinder (bis 12 J.)

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

# Getränke

Mineralwasser „Viva con Agua“  
 Flasche 0,33l 3,00€  
 Flasche 0,75l 7,90€

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

**fritz-limo**: Orange, Zitrone, Honigmelone oder Apfel-Kirsche  
 Holunder Flasche 0,33l 3,80€

## Säfte oder Saftchorlen

Apfel, Rote Traube, Orange, Kirsche-Banane, Rhabarber  
 0,3l 3,80€ 0,5l 4,90€

## Biere aus Alpirsbach

Alpirsbacher Pils Fass 0,3l 3,90€ 0,5l 5,50€



Alpirsbacher Weizen Fass 0,5l 5,70 €

Alpirsbacher alkoholfr. Pils Flasche 0,33l 3,60 €

Alpirsbacher Radler alkoholfrei Flasche 0,33l 3,60 €

Kloster Dunkel Schwarzbier Flasche 0,5l 5,20 €

Hefeweizen alkoholfr. Flasche 0,5l 5,20 €

Vita-Malz Flasche 0,33l 3,60 €

Alsterwasser 0,3l 3,70€ 0,5l 5,50 €

Alsterwasser alkoholfrei 0,5l 5,50 €

## Spirituosen je 2cl

Ramazotti 3,20 € Amaretto 2,90 €

Jägermeister 3,20 € Eierlikör 2,90 €

Fernet Branca 3,40 € Baileys -auf Eis 3,90 €

Havana Club 3 J. 3,40 € Ballantines 3,40 €

Sambuca Molinari 3,60 € Remy Martin VSOP 4,90 €

Kirschwasser 3,20 € Williams Birne 3,90 €

Strothmann Korn 2,90 € Grappa Cellini D'Oro 3,90 €

Vodka 2,90 € Weinbrand 2,90 €

*Neuwerker Aquavit 3,90 € Küstennebel 3,90 €*

*Neuwerker Feuer 4,20 € Friesengeist 4,20 €*

# Weine



vom Weingut **Russbach** in Rheinhessen

## Weißweine

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

Chardonnay trocken 0,25l/7,20 € - 0,75 l/20,90 €  
 Duft von Ananas, geschmeidige Fruchtsüße

Silvaner harmonisch trocken 0,25l/7,20 € - 0,75 l/20,90 €  
 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

Portugieser Weißherbst 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/7,20 € - 0,75 l/20,90 €  
 Rotwein harmonisch trocken

Saint Laurent XXL 0,25l/7,50 € - 0,75 l/21,90 €  
 Rotwein trocken, Beerenfrucht, lang und weich im Abgang

Secco trocken 0,1l/ 3,30 € - 0,75l/21,80 €  
 Perlwein, Cuvée aus Sauvignon Blanc, Riesling und Silvaner

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

*Aperol Spritz 6,40 € Hugo (hausgemacht) 6,40 €*

# Speisen & Getränke

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

Küchenzeiten: 12.00-15.00 und ab 17.00 Uhr



De Koffiestuv Gastro GmbH, Detlef Grastorff,  
 Sieltrift 2, 27639 Wurster Nordseeküste, Tel.: 047412098

[www.nordseeferien-dorum.de](http://www.nordseeferien-dorum.de)

