

Restaurant DeichBlick

Unsere Küche empfiehlt

Kartoffelsuppe „DeichBlick“ mit Krabben	6,90
Sommerlicher Salat mit gebratenen Austernpilzen und hausgemachtem Dressing	15,90
Matjes auf gebuttertem Schwarzbrot mit roten Zwiebeln, kleinem Salatbouquet und hausgemachtem Dressing	14,90
Pulled Pork Burger mit Coleslaw dazu Steak Fries	17,90
Rumpsteak vom Weiderind mit geschmorten Rotwein-Schalotten dazu Bratkartoffeln	27,90
Zanderfilet gegrillt im Norderneyer Seeluftschenkenmantel auf Rahmkraut dazu Butterkartoffeln	18,90
Hausgebackener Apfelstrudel an Vanille Sauce und frischen Früchten	5,90

Restaurant DeichBlick

Vorspeisen

Beilagen Salat der Saison mit Hausdressing, Tomaten, Gurken, Paprika und Croûtons 2,a,b,i	5,50
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln und Salat der Saison an Hausdressing 2,9,d	12,90
Ofenkartoffeln „Nordsee“ mit marinierten Garnelen und Kräuterquark d,f	13,20

Suppen

Fischsuppe „Deichblick“ mit Baguette d,c	7,80
Klassische Tomatencremesuppe mit Sahnehaube f,i	5,80

Vegetarier

Täglich wechselndes Gericht Tagespreis

Aus dem Meer

Pannfisch in Senfsauce mit klassischen Bratkartoffeln b,d,f	16,50
Gebratenes Lachsfilet an Safran – Zitrus – Sauce mit sautierten Blattspinat und Butterreis 8,b,d,f	17,50
Kabeljau im Kräutersud gegart mit Weißweinsauce, Spitzkohl und Polenta 8,b,d,f	18,50

Restaurant DeichBlick

Fleisch vom Lande

Original Wiener Schnitzel (ca. 180g) mit Bratkartoffeln b,e	18,80
Steakteller „Norderney“ Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen mit Speckbohnen und Bratkartoffeln b,f	19,90
Michels „Schlemmerteller“ mit Schweinefilet (180g) auf Champion Sauce, Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle b,e,f	17,50

Süßes aus der Pâtisserie

Hausgemachtes Rhabarber Tiramisu Im Glas serviert 2,b,e,f	6,80
Dessertteller „Germania“ Warmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit einer Kugel Pistazieneis und Beerenkompott a,f,e	6,50
Michels „Eiskaffee“ Mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne Koffein haltig, a,e,f	4,50

Restaurant DeichBlick

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff / Benzoesäure/ Natriumnitrat/ Natriumbenzoat
2. mit Säuerungsmittel / Citronensäure/E575 Citronensäure L (+) Weinsäure
3. mit Geschmacksverstärker / Mononatriumglutamat
4. mit Antioxidationsmittel / Isoascorbinsäure /Natriumisoascorbat
5. mit Farbstoff Ammonsulfit – Zuckerkulör/ Carotin
6. mit Süßungsmittel Saccharin
7. mit Phosphat
8. „gewachst“ Limette/Zitrusfrüchte
9. „geschwärzt“
10. „geschwefelt“ Trockenobst/Rosinen
11. Phenylalaninquelle Süßungsmittel Aspartam

◇ Allergene Stoffe ◇

- a. Nüssen, Schalenfrüchte
- b. Mehl(Gluten)
- c. Krebs-Weichtieren
- d. Fisch
- e. Eier
- f. Milch-Milcheiweiß(Laktose)
- g. Erdnüsse
- h. Lupinien
- i. Sellerie
- j. Sesam
- k. Schwefeldioxid (SO₂)und Sulphit
- l. Senf
- m. Soja

* Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Schalenfrüchte, Mehl (Gluten), Krebs-Weichtieren, Fisch, Eier, Milch-Milcheiweiß (Laktose) Erdnüsse, Lupinien, Sellerie, Sesam, Sulfit, Senf, Soja enthalten.

Teilen Sie bitte dem Servicepersonal mit, wenn Sie Allergiker sind.
Vielen Dank