



Auszug aus unserer Speisekarte

## **Kleine Suppe vorne weg!**

Tagessuppe

Friesische Kartoffelsuppe <sup>4,b,g,i</sup>  
mit Krabben

„Atlantic“ Fischsuppe <sup>4,b,d,i,n</sup>

## **Wie wäre es mit einem Salat?**

Kleiner Salat der Saison

Vitaminsalat

mit extra Putenbruststreifen <sup>8,a</sup>

mit extra Gambas <sup>b</sup>

## **Etwas aus dem Meer?**

Matjes <sup>2,4,11,d</sup>

mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

Schollenfilet <sup>d</sup>

an Orangen-Lauch-Sauce <sup>g</sup> dazu Butterkartoffeln

Pannfisch <sup>d</sup>

auf Senfsauce <sup>4,j</sup> an Bratkartoffeln

## **Fleisch vom Festland?**

Hähnchenbrust

in Knoblauch-Sahne-Sauce <sup>4,8,g</sup> mit Kräuterreis und Salatbouquet

Steaks vom Schweinefilet

auf Englischer-Pfeffersauce <sup>4,8,g</sup> dazu Pommes Frites und buntes Gemüse

Rumpsteak

mit Kräuterbutter <sup>8,g</sup> und Bratkartoffeln dazu bunter Salat

## Für unsere vegetarischen Liebhaber!

Ofenkartoffel

Mit Sauerrahm <sup>2,11,g</sup> und Salatbeilage

Oder lieber mit Krabben <sup>b?</sup>

Tagliatelle

In Trüffelbutter <sup>a,g</sup> mit Cherry-Tomaten

Vegetarisches Gemüse-Omelett <sup>c,g</sup>

## Zum krönenden Abschluss!

Griechischer Joghurt <sup>g</sup> mit Honig

Panna Cotta <sup>g</sup>

Kleiner Käse <sup>g</sup>-Teller

Leider ist können wir nicht auf kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe verzichten. Bei Fragen wenden Sie Sich bitte an unser Servicepersonal! **Konservierungsstoffe:** 1 - mit Farbstoff; 2 – mit Konservierungsstoff; 3 – mit Antioxidationsmittel; 4 – mit Geschmacksverstärker; 5 – geschwefelt; 6 – geschwärzt; 7 – mit Phosphat; 8 – mit Milcheiweis (Bei Fleischerzeugnissen); 9 – koffeinhaltig; 10 – chininhaltig; 11 – mit Süßungsmitteln; 12 – gewachst; **Kennzeichnungspflichtige Allergene:**a – glutenhaltiges Getreide; b – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; c – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; d – Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse; e – Erdnüsse und daraus gewonnen Erzeugnisse; f – Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse; g – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; h – Schalenfrüchte; i – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; j – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; k – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; l – Schwefeldioxid und Sulfite; m – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; n - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; Leider lässt sich trotz höchster Sorgfalt eine Kreuzkontamination nicht vermeiden.

**Für unsere kleinen und großen Seeräuber**

**„Kleine Stärkung für den Schiffchenteich“**

Portion Pommes Frites

**„Juister Schnürchen“**

Pasta <sup>a,c</sup> mit Tomatensauce <sup>11</sup>

Pasta <sup>a,c</sup> mit Sauce Bolognese <sup>11</sup>

**„Töwerländer Piratenzauber“**

Fischstäbchen <sup>a,c,d,g</sup> mit Pommes Frites

**„Atlanticas Leibgericht“**

Hähnchen Nuggets <sup>a,c</sup> mit Pommes Frites

**„Justus‘ Leibgericht“**

kleines Schnitzel<sup>8,a,c</sup> mit Pommes Frites

