

Unsere deftigen Pfannkuchen

720 * Pfannkuchen mit Zwiebeln	€ 7,50
721 * Pfannkuchen mit Speck	€ 9,50
722 * Pfannkuchen mit Speck und Zwiebeln	€ 10,50
723 * Pfannkuchen mit Käse und Sc. Hollandaise	€ 9,90
724 * Pfannkuchen mit gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise	€ 9,90
725 * Pfannkuchen „Amsterdam“ mit Käse und gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise	€ 11,90
726 * Pfannkuchen „Bauernhof“ gefüllt mit Schinken, Mettwurst und Zwiebeln, mit Käse überbacken, Sauce Hollandaise	€ 12,90
727 * Pfannkuchen „Groningen“ gefüllt mit Camembert, Williamsbirne und Preiselbeersahne	€ 11,90
728 * Pfannkuchen „Vier Jahreszeiten“ gefüllt mit Schinken, Salami, frischen Champignons und Paprikastreifen, überbacken mit Käse, Sauce Hollandaise	€ 11,90
729 * Pfannkuchen „Hawaii“ mit Schinken und Ananas mit Käse überbacken	€ 12,50
730 * Pfannkuchen „Schäferin“ gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse	€ 11,50
731 * Pfannkuchen „Griechisch“ gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln und Peperoni	€ 11,50
732 * Pfannkuchen „Popeye“ mit Blattspinat, überbacken mit Käse, Sauce Hollandaise	€ 10,50
733 * Pfannkuchen „Bruschetta“ gefüllt mit Tomaten- und Zwiebelwürfel, überbacken mit Mozzarella	€ 11,90
734 * Pfannkuchen „Provence“ gefüllt mit Kochschinken, Tomaten, Champignons, Kräuter der Provence, mit Käse überbacken, Sauce Hollandaise	€ 12,50
735 * Pfannkuchen „Pollo“ mit Streifen von Hähnchenbrustfilet in pikanter Paprikasoße	€ 13,50
736 * Pfannkuchen „Hongkong“ mit Streifen von Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchte-Soße	€ 13,50
737 * Pfannkuchen „Züricher Art“ mit Geschnetzeltem Vom Hähnchenbrustfilet in Champignon-Rahm-Soße	€ 13,50
738 * Pfannkuchen „Altes Land“ gefüllt mit gebratenen Scheiben vom Schweinefilet, Äpfeln und Zwiebeln, Sauce Hollandaise	€ 14,90
739 * Pfannkuchen „Argentina“ mit pikanten Streifen vom Rumpsteak, frischen Champignons und Zwiebeln	€ 15,50
750 * Pfannkuchen „Decksmann“ mit einer Matjes-Tatar-Apfel-Zwiebel-Sahne-Füllung	€ 11,90
751 * Pfannkuchen „Tonno“ gefüllt mit Thunfisch- und Tomatenwürfeln, überbacken mit Käse, Sc. Hollandaise	€ 12,50
752 * Pfannkuchen „Trinidad“ gefüllt mit Meeresfrüchten, Kräuterrahmsoße	€ 12,50
753 * Pfannkuchen „Oslo“ mit Beizlachs, Rucola und Sahnemeerrettich	€ 12,90
754 * Pfannkuchen „Der liebesranke chinesische Admiral“ mit Beizlachs und Blattspinat, Crème Fraiche, mit Käse überbacken, Sauce Hollandaise	€ 13,90
755 * Pfannkuchen „Kopenhagen“ gefüllt mit Edelfischragout in Estragon-Senf-Sahne-Soße	€ 13,90
756 * Pfannkuchen „Memmertsand“ gefüllt mit gebratenen Würfeln vom norwegischem Lachs, mit Rucola und Sauce Hollandaise	€ 13,90
757 * Pfannkuchen „Jachthafen“ mit Nordseekrabben in Cognac-Rahm-Soße und Rucolastreifen	€ 15,90

Immobilien-Partner Figge



Dörper Weg 18
26506 Norddeich

Fon: 04931-984050 Fax 984052
Norddeich - Esens - Aurich
www.Immobilien-Figge.de



Lust auf ...
Ostfriesisch?

Lust auf....

frische Fischgerichte, Krabben und Matjes,

aber auch Fleischspezialitäten,

Pfannkuchen in großer Auswahl (süß und deftig),

[Diekster Köken](#)

Kaffee und selbstgebackenen Kuchen

26506 Norddeich

Tischreservierung 04931-82242



Norddeicher Str. 204
Tel: 04931-917550
26506 Norddeich



Alle Gerichte auch
außer Haus

Süße Pfannkuchen

701 * Pfannkuchen mit Zucker und Zimt	€ 6,90
702 * Pfannkuchen mit Apfelingeln, Zucker und Zimt	€ 8,90
703 * Pfannkuchen gefüllt mit Erdbeermarmelade	€ 9,50
705 * Pfannkuchen mit Blaubeeren und Vanillesoße	€ 9,90
706 * Pfannkuchen mit Bontjesopp, Vanilleeis und Sahne	€ 11,50
707 * Pfannkuchen mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	€ 10,90
708 * Pfannkuchen mit Mascarponecreme, Fruchtsalat und Sahne	€ 11,90
709 * Pfannkuchen mit Birne und Schokoladensoße	€ 10,90
710 * Pfannkuchen mit Roter Grütze, Vanilleeis und Schlagsahne	€ 10,90
711 * Pfannkuchen mit Milchreis, Zucker und Zimt	€ 10,50
712 * Pfannkuchen mit Milchreis und Kirschen	€ 11,50
714 * Pfannkuchen mit Ananas, Vanilleeis und Schokoladensoße	€ 11,90

Kinderkleinkram- und allerlei Gedöns

550 Bandnudeln mit Tomatensauce	€ 6,90
551 Chicken Crossies mit Pommes	€ 7,50
553 Bratwurst mit Pommes	€ 4,80
554 Pommes - im Haus	€ 2,50
555 Pommes - außer Haus	€ 2,20
560 Ketchup	€ 0,60
561 Mayonnaise	€ 0,60

Von allen mit * gekennzeichneten Speisen bereiten wir Ihnen gerne auch eine kleine Portion zu.

Süße Crêpes

801 Crêpes mit Zucker und Zimt	€ 3,90
802 Crêpes mit Zucker, Zimt und Vanilleeis	€ 4,50
803 Crêpes mit Zucker, Zimt, Vanilleeis und Eierlikör	€ 5,30
804 Crêpes mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	€ 6,50
805 Crêpes mit Apfelkompott	€ 4,30
806 Crêpes mit Apfelkompott und Vanilleeis	€ 4,90
807 Crêpes mit Nuss-Nougatcreme	€ 4,20
808 Crêpes mit Nuss-Nougatcreme und Pfefferminzlikör	€ 5,30
809 Crêpes mit Blaubeeren und Vanilleeis	€ 6,50
810 Crêpes „Birne Helene“ mit Birne, Vanilleeis, Schokoladensoße und Schlagsahne	€ 8,90
811 Crêpes „La Creole“ mit Banane, Schokoladensoße, Kokosraspel, flambiert mit Rum	€ 8,50
812 Crêpes Suzette mit Orangenkonfitüre, Schokoladensoße, flambiert mit Grand Marnier	€ 8,50
814 Crêpes „Normandie“ mit Zucker, Zimt, gebackenen Apfelscheiben, flambiert mit Calvados	€ 8,50
815 Crêpes „Romanoff“ mit Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne	€ 8,90
816 Crêpes „Romeo & Julia“ mit Marzipan, Eierlikör und Sahne	€ 6,90

Crêpes - deftig

830 Crêpes „Titanic“ gefüllt mit pochierten Eiern auf Blattspinat, Sauce Hollandaise	€ 7,50
831 Crêpes „Juist“ gefüllt mit Meeresfrüchten in Hummersauce auf Blattspinat	€ 9,50
832 Crêpes „Seewolf“ gefüllt mit gedünstetem Lachs auf Blattspinat, Sauce Hollandaise	€ 9,90
833 Crêpes „Greetsiel“ gefüllt mit Nordseekrabben auf Rucola in Cognac-Sahne-Sauce	€ 12,90
834 Crêpes „Käpt'n Ahab“ gefüllt mit Garnelen an Cognac-Sahne-Knoblauchsauce auf Blattspinat	€ 13,90
835 Crêpes „Wattläufer“ gefüllt mit angeschwenkten Schinken – und Tomatenwürfeln mit Crème Fraiche und Kräuter der Provence	€ 6,90
836 Crêpes „Südsee“ gefüllt mit Käse, gekochtem Schinken und Ananas	€ 7,50
837 Crêpes „Porky Pig“ gefüllt mit Streifen vom Schweinefilet, frischen Champignons, Zwiebeln und Rucola	€ 10,90
838 Crêpes „Piri-Piri“ gefüllt mit sehr pikanten Hähnchenbruststreifen mit Chili auf Blattspinat und Sauce Hollandaise	€ 10,90
839 Crêpes „Budapest“ Streifen vom Roastbeef, pikant gebraten mit frischer Paprikaschote und Zwiebeln, Sauce Hollandaise	€ 12,90

Gerieben – und für gut befunden

20 3 hausgemachte Reibekuchen mit Apfelkompott und Preiselbeeren	€ 8,50
21 3 hausgemachte Reibekuchen mit Matjesfilets und Crème Fraiche	€ 11,90
22 3 hausgemachte Reibekuchen mit Beizlachs und Sahnemeerrettich	€ 13,50
23 3 hausgemachte Reibekuchen mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet mit Zwiebeln und Champignons	€ 13,90
24 3 hausgemachte Reibekuchen mit gebratenen Streifen vom Hähnchenbrustfilet mit frischem Paprika und Zwiebeln	€ 13,90
25 „Dreierlei Geriebenes“ 3 hausgemachte Reibekuchen mit Beizlachs, gebratenen Streifen von Norwegischem Lachs und Matjesfilet mit Crème Fraiche, Zwiebeln und...	€ 16,90

Kleine Gerichte

90 Schlemmerplatte „Kalte Küche“ Schinken, Käse, Beizlachs, Matjes, Butter, 2 Sorten Brot	€ 12,90
91 „Seemann geht fremd“ kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln auf Schwarzbrot mit Feldsalat	€ 13,50
92 * Krabbenrührei von Nordseekrabben auf Bratkartoffeln	€ 15,90

Aus der Suppenküche

10 Flädlesuppe Gemüsesuppe mit Pfannkuchenstreifen	€ 4,20
11 Krabbensuppe von Nordseekrabben und Sahnehäubchen	€ 4,90
12 Fischersuppe sämige Kartoffelsuppe mit Möhren, Streifen von hausgebeiztem Lachs und Crème Fraiche	€ 5,50
13 Tomatensuppe mit Gin und Sahnehäubchen	€ 4,20

Unsere Vorspeisen

14 Kleiner gemischter Salat der Saison mit Sahne-Joghurt-Dressing	€ 4,20
15 Salat „Cote d'Azur“ mit Thunfisch gekochtem Ei und Sardellen	€ 9,50
16 Salat „Kreta“ mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und scharfen Peperoni	€ 9,50
17 Beizlachsstreifen auf Feldsalat mit Croutons	€ 8,90
18 2 Riesengarnelen auf Rucolasalat mit Honigvinaigrette	€ 9,90

Frisch aus der See

30 * Matjesteller „Smutje“ 3 Matjesfilets auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen	€ 8,50
31 * Matjesteller „Fischers Frau“ mit Apfel-Zwiebel-Sahne-Soße und Salzkartoffeln	€ 10,90
32 * Seelachsfilet „Klabautermann“ paniert, mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln	€ 9,90
33 * Schollenfilet „La Parisienne“ in Eihülle, mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln	€ 13,90
34 * Ganze Nordseescholle (ca. 350 g) mit Salzkartoffeln	€ 13,50
35 * Ganze Nordseescholle „Finkenwerder“, mit Speck und Nordseekrabben, Salzkartoffeln	€ 18,90
36 Nordsee-Seezunge mit Butterkartoffeln und Buttersauce	€ 22,90
80 * Goldbarschfilet auf Tomaten-Oliven-Bett, Weißwein und Kräuter der Provence, Butterkartoffeln	€ 15,90
81 * Filet von der Dorade auf Blattspinat mit Pistazienkernen, Butterkartoffeln	€ 16,50
82 * Edelfischstücke, gebraten in Estragonbutter mit Dijansenf-Sauce, Balreis	€ 14,90
83 * Norwegisches Lachsfilet gebraten, mit Hummersoße, Broccoli, auf Butterbandnudeln	€ 15,90
84 Scampi-Pfanne 6 Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten, mit Knoblauch-Mayonnaise, Baguette u. Salat	€ 19,90
85 * Fischplatte „Störbeke“ Goldbarschfilet und Seelachsfilet, mit Hummersoße, Sc. Hollandaise, Butterkartoffeln	€ 13,90
86 * Fischplatte „Neptuns Dreizack“ Filet vom Norwegischen Lachs, Schollenfilet, Doradenfilet, mit dreierlei Soßen, dazu Butterkartoffeln	€ 19,90
87 * Seeteufelfilet gedünstet, an Safranschaum mit Blattspinat und Sauerrahmkartoffeln	€ 17,90

Frisch vom Bauern

40 * Schnitzelplatte „Wiener Art“ 3 panierte Schnitzel mit Pommes Frites	€ 11,90
41 * Schnitzelplatte „Puszta“ 3 panierte Schnitzel mit feuriger Paprika-Zwiebel-Soße und Pommes Frites	€ 12,90
42 * Schnitzelplatte „Forsthaus“ 3 panierte Schnitzel mit Champignon-Rahm-Soße und Pommes Frites	€ 12,90
43 * Schweinerückensteak „Aurich“ mit angeschwenkten fr. Champignons und Zwiebeln, Pommes Frites	€ 13,90
44 * Schweinefiletmedaillons „Nörder Ratsherrn“ mit fr. Champignons und Zwiebeln, Bratkartoffeln	€ 16,50
45 * Rumpsteak „Senator“ mit Kräuterbutter, Zwiebeln und Bratkartoffeln	€ 17,50
46 * Filetsteak „Ambassador“ an pikanter Sauce von grünem Pfeffer, dazu Bratkartoffeln	€ 19,50
60 Zwiebelrostbraten vom Roastbeef à la Witzigmann mit hausgemachten Schupfnudeln	€ 17,50
61 * Schweinerückensteak „Tessin“ überbacken mit Mozzarella und Tomate, auf Basilikum-Butternudeln	€ 14,90
62 * Schweinefilet „Marchand au vin“ im Ganzen gebraten, in Kräftiger Rotwein– Knoblauchsauce, mit Butternudeln	€ 17,50
63 * Rumpsteak „Bremerhaven“ mit pikanter Soße von Kräutern und grünem Pfeffer, Pommes Frites	€ 17,90
64 * Filetteller „Manila“ Hähnchenbrustfilet und Schweinefiletmedaillons mit Pfirsich und Ananas, dazu Curry-Sahne-Soße und Balreis	€ 17,90
65 * Grillteller „Pfannkuchenhaus“ kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Schweinerückensteak, dazu Röstzwiebeln, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, Bratkartoffeln	€ 18,90
66 * Tournedos vom Rinderfilet an Rotweinbutter, mit Pfannkuchen-Wirsingroulade	€ 19,90