

Willkommen im Finkenmoor

Aus dem Suppenkessel

Fischsuppe nach „Käptn`s Art“ mit reichhaltiger Einlage

Krabbensuppe „Helgoländer Art“ mit Sahnehaube

Kraftbrühe mit reichhaltiger Einlage

Tomatensuppe nach Art des Hauses mit Sahnehaube

Knackige Salate

Salatteller „Mozzarella“

frischer Salat der Saison mit kleinen Mozzarellakugeln
dazu Toast, Kräuterbutter und Dressing

Salatteller „Nemo“

frischer Salat der Saison mit gebratenen Garnelen
dazu Toast und Kräuterbutter und Dressing

Salatteller „Klarabella“

frischer Salat der Saison mit einem saftigen kleinen
Rumpsteak (150g) dazu Toast und Kräuterbutter
und Dressing

Beilagensalat

Großer gemischter Salat

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Leckeres von der Färse

aus den Elbe-Weser-Gebiet

Rumpsteak (300g) mit Kräuterbutter

dazu reichen wir Krokette

**Rumpsteak (300g) mit Zwiebeln
und frischen Champignons**

dazu reichen wir Bratkartoffeln

Rumpsteak (300g) „Finkenmoor“

mit Speckbohnen und Sauce Hollandaise,
dazu reichen wir Krokette

Steaktoast (180g)

kleines Rumpsteak auf Toast
mit frischen Champignons und Kräuterbutter

Bauernteller

Schweinefilet und Rumpsteak vom Grill mit Speckbohnen,
Sauce Hollandaise und Krokette

Deutsches Schweinefilet vom Grill

Räuberteller

3 Schweinemedallions vom Grill mit frischen Champignons,
Hollandaise und knusprigen Bratkartoffeln

Schlemmertost

2 Schweinemedallions auf Toast mit frischen
Champignons und Hollandaise

Schweinefilet im Ganzen vom Grill

mit Tomaten, Schinken und Käse überbacken dazu Pommes

Wir empfehlen dazu einen Beilagensalat

Leckerer vom Deutschen Schwein

(unsere Schnitzel sind handgeschnitten und werden frisch paniert)

Jägerschnitzel

Schnitzel mit einer Champignonrahmsauce dazu Pommes

Zigeunerschnitzel

knuspriges Schnitzel mit einer pikanten
Paprikasauce, dazu Pommes

Schnitzel „Cordon Bleu“

knuspriges Schnitzel mit
Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes

Schnitzel „Wiener Art“

knuspriges Schnitzel mit Erbsen und Wurzel-Gemüse
mit Hollandaise verfeinert, dazu Pommes

Schnitzel „Holstein“

knuspriges Schnitzel mit 2 Spiegeleiern
leckeren Bratkartoffeln

Nordseekrabben aus Spieka-Neufeld

Nicht immer verfügbar, bitte fragen Sie unseren Service

Hausgemachter Krabbencocktail

mit frischen Toast (ideal auch als Vorspeise)

Fischerfrühstück

150g fangfrische Nordseekrabben mit leckeren
Bratkartoffeln, dazu Rühreier

Gebratene Black Tiger Garnelen

mit Knoblauchdip und Toast

Wir empfehlen einen leckeren Beilagensalat

Edle Matjesfilets aus Cuxhaven

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

in feiner Sahnesauce mit Dill, Gurken, Zwiebeln und Äpfeln
dazu leckere Bratkartoffeln

2 Süß-Sauer eingelegte Bratheringe

dazu leckere Bratkartoffeln

Große Matjesplatte

feinste Matjesfilets (Edle, Sherry und Kräuter) garniert
mit roten Zwiebeln, mit Speckbohnen und einer leckere
Remoulade dazu reichen wir
Brat- oder Butterkartoffeln

Matjesteller

feinste Matjesfilets (Edle, Sherry und Kräuter) garniert
mit roten Zwiebeln, dazu unsere leckeren
Bratkartoffeln und Remoulade

Neptunplatte

feinste Matjesfilets (Edle, Sherry und Kräuter) garniert
mit roten Zwiebeln, Räucherlachs, Nordseekrabben dazu
unsere leckeren Bratkartoffeln und Remoulade

und lecker vorweg oder danach ein eisgekühlter

„Matjesschluck“ 32% 2cl. (Kräuter Klarer)

Fangfrisch aus der Pfanne

Seelachsfilet

mit Remoulade, leckeren Pommes

Seelachsfilet mit Käsehaube

mit leckeren Bratkartoffeln

Kabeljaufilet mit Kräuterbutter

mit leckeren Bratkartoffeln

Rotbarschfilet

mit leckeren Bratkartoffeln und Remoulade

Fischplatte „Neuwerk“

3 Sorten Fischfilet nach Anlandung
mit Remoulade und Bratkartoffeln

Fischplatte „Finkenmoor“

4 Sorten Fischfilet nach Anlandung mit frischen Nordseekrabben,
Hollandaise, Kräuterbutter leckeren Bratkartoffeln

Nordseeschollenfilet

gebraten mit fangfrischen Nordseekrabben,
Butterkartoffeln und Hollandaise

Nordseeschollenfilet

mit leckeren Bratkartoffeln und Remoulade

Das bekommen Sie nicht überall

Kutterscholle XL

Nordseescholle mit Gräten frisch vom Kutter, in der Pfanne
gebraten mit Butterkartoffeln und gebratenen Speckwürfeln

Seelachsfilet gedünstet

mit einer leckeren Senfsauce und Salzkartoffeln

Kabeljaufilet gedünstet

mit einer leckeren Senfsauce und Salzkartoffeln

Altenbrucher Brataal

frischer Elbaal in der Pfanne gebraten,
dazu leckere Bratkartoffeln

Wir empfehlen einen leckeren Beilagensalat

Für unsere Kleinen Gäste

(unsere Kindergerichte sind für Kinder bis einschl. 12 Jahre)

Chicken-Nuggets

Hähnchenbruststücke gebraten, dazu reichen wir Pommes und eine Salatbeilage

Fischstäbchen"Flori"

Hausgemachte Fischstäbchen gebraten, dazu reichen wir Pommes und eine Salatbeilage

Schnitzel"Micky Maus"

Schweineschnitzel gebraten mit Erbsen und Wurzelgemüse in Hollandaise geschwenkt dazu Pommes

Das süße Finale

Rote Grütze

mit Vanillesauce oder Vanilleeis

Amarenabecher

2 Kugeln Amarenaeis mit Amarenakirschen

„Süße Versuchung“

je 2 Kugeln Vanille- und Haselnußeis mit Eierlikör

Gemischtes Eis

drei Kugeln nach Wahl

Eiskugel nach Wahl

Sahne