

# 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 Kroketten

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

dazu reichen wir Bratkartoffeln

**Rumpsteak (300g) „Finkenmoor“**

mit Speckbohnen und Sauce Hollandaise,  
dazu reichen wir Kroketten

**Steaktoast (180g)**

kleines Rumpsteak auf Toast  
mit frischen Champignons und Kräuterbutter

**Bauernteller**

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

## Deutsches Schweinefilet vom Grill

**Räuberteller**

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

**Schlemmert toast**

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**

# Leckeres vom Deutschen Schwein

*(unsere Schnitzel sind handgeschnitten und werden frisch paniert)*

## Jägerschnitzel

Schnitzel mit einer Champignonrahmsoße dazu Pommes

## Zigeunerschnitzel

knuspriges Schnitzel mit einer pikanten  
Paprikasoße, 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