

Suppen

Emder Krabbensuppe

mit frischen Nordseekrabben und Kräutersahne

10,80 €

Kraftbrühe „Royal“

mit Eierstich und Gemüsestreifen

8,90 €

Vegane Tomatencreme

mit Kräutern verfeinert

10,20 €

Vorspeisen

2 Emden Matjesfilet

Auf gebuttertem Schwarzbrot, Zwiebelringe und kleine Salatgarnitur

mit Balsamico Dressing

11,50 €

Fetakäse im Speckmantel

gebraten, mit Cashewkernen, Waldhonig, dazu Baguette

14,60 €

„Ostfriesisches Bruschetta“

Geröstetes Baguette mit Salat von Rispen Tomaten, Zwiebeln,

Matjesfilet, Nordseekrabben und hausgemachten Pesto

15,90 €



Hauptgerichte

Vor jedem Hauptgericht (außer der Salatbowl) gibt es einen Salat mit hausgemachten Balsamico-Dressing

Falls Sie stattdessen Gemüse haben möchten, berechnen wir einen Aufpreis von 4,90 €.

Für eine Gemüseauswahl, zusätzlich zum Gericht berechnen wir mit 5,80 €

Fischgerichte

Nordseeschollenfilet (ca.180 gr.)

mehliert, gebraten, dazu Bratkartoffeln

- Natur 26,20 €
- mit gebratenen Speckwürfeln 29,20 €
- mit Nordseekrabben (30 gr.) 34,20 €

„Smutje Teller“

Labskaus mit Gewürzgurke, Rote Bete, Nordseekrabben,

Matjesfilet, Räucherlachs, dazu ein Spiegelei

22,90 €

Seelachsfilet „Bombay“

gebraten, mit gebratenen Früchten,

Currysauce, Reistimbale

24,70 €

3 Matjesfilets „Hausfrauen Art“

Ender Matjes mit einer Sauce von Äpfeln, Zwiebeln und Gurken

in Sahne eingelegt, dazu Salzkartoffeln

19,90 €



- Vegetarisches Gericht

Fleisch- und Vegetarische Spezialitäten

Hacksteak „a la Meyer“

pikantes Hacksteak ca.200 gr.

auf Bratkartoffeln mit Schmorzwiebeln, Spiegelei

19,80 €

Zarter Hirschbraten

mit Burgundersauce, Birne mit Preiselbeeren gefüllt

und Macairekartoffeln

28,90 €

Adler Burger „Deluxe“

Ca.180 gr. saftiges Rindfleisch Patty auf Cocktailsauce,
Blattsalate, Gurken, Tomaten, französischer Weichkäse,
Prelbeeren, unser beliebtes Zwiebel-Trio; geröstet,
karamellisiert und frisch, dazu Pommes Frites

22,50 € 

(Auch in einer Vegetarischen Variante erhältlich)



- Vegetarisches Gericht

Fleisch- und Vegetarische Spezialitäten

Argentinische Rumpsteaks ca. 200 gr.

gebraten, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

34,50 €

„Adlerspezialteller“

3 kleine Filets vom Schwein, Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln

26,20 €

Gebratenes Schnitzel vom Schwein

gebraten, Rahmsauce mit Pilzen und Bratkartoffeln

21,20 €

Poulardenbrust-Curry, „Indonesisch“

mit gebratenen Früchten, Currysauce,

mit Mandelblättern garniert und Reis

23,20 €

Emder Teller

Zartes Rinderfilet und saftige Hähnchenbrust gebraten aufm Spieß,

serviert mit einer Grilltomate, würziger Ajar-Sauce und

Bratkartoffeln

31,50 €



Fleisch- und Vegetarische Spezialitäten

Basis Salat Bowl

Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln,
gebratenen Champignons, Mozzarella und Baguette
dazu reichen wir 2 Dressings 16,30 €

Toppings für Ihre Salat bowl

- gebratene Hähnchenbruststreifen 6,80 €
- gebackener Fetakäse 8,80 €

„Pasta Teller“

Hausgemachte Pasta mit
gebratenen Champignons, Tomaten, Petersilie, Parmesan
und Pesto Sauce 19,80 €

- with poularde breast strips (100 g) — 6,80 €

Kichererbsen – Curry (Vegan)

Kichererbsen, Karotten, Sellerie, Paprika,
Curry-Kokosmilchsauce, Reis Timbale, mit Kräutern verfeinert
18,90 €

Vegetarisches Hacksteak „a la Meyer“

Buchweizenbratlinge auf Bratkartoffeln, Remouladensauce,
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei
20,90 €