

## Suppen & Vorspeisen

* Tagessuppe	Bitte erfragen Sie die entsprechende Tagessuppe	4,90
* Nordsee-Bouillabaise	Klare Fischsuppe mit Einlage	6,50
* Cuxhavener Krabbensuppe	Mit frischen Nordseekrabben	6,50
* Kartoffelsuppe	Mit gebratener Chorizo	5,50
* Hausbrot	Olivenöl, Knoblauchbutter, Sturmflut-Nordsee-Meersalz	5,50
* Bruschetta	Geröstetes Brot mit Tomate, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln	6,90
* Nordsee-Tapas-Teller	Räucherlachs, Nordseekrabben, Black Tiger Garnelen in verschiedenen Dips mit Brot	11,90
* Kleines Krabbenbrot	Frische Nordseekrabben auf Schwarzbrot, Butter, Spiegelei	Tagespreis
* Black Tiger Garnelen aus der Pfanne	Gebraten mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch-Dip, Salatbeilage, Hausbrot	12,90
* Black Tiger Garnelen	in rotem Currygemüse	12,90
* Antipasti-Teller „Art des Hauses“	Mit Fisch, Fleisch, Gemüse. Gerne auch für mehrere Personen	12,90

## Frische Salate

* Kleiner saisonaler Salat		4,90
* Großer saisonaler Salat mit:		
-Räucherlachs		10,50
-Gebratener Hähnchenbrust		9,90
-Gebratenem Lachsfilet		13,90
-Frischen Nordseekrabben		Tagespreis
-Gebratenen Black Tiger Garnelen		13,90

Dazu reichen wir unser Hausdressing und Baguette

## Mittagskarte

Aus dieser Karte können Sie täglich außer  
sonn- und feiertags von 11.30 bis 16.30 Uhr speisen.

1.	Seehechtfilet gebraten Kartoffel-Lauchragout	9,50
2.	Traditionelles Fischcurry Basmatireis	8,90
3.	Kabeljaufilet gebraten Kräutersauce, Kartoffelstampf	9,50
4.	Currywurst Pommes Frites, Salatbeilage	8,50
5.	Kohlroulade Salzkartoffeln, Specksauce	9,50
6.	Gebratenes Kotelette Spitzkohl, Salzkartoffeln	9,50
7.	Filetspitzen vom Schwein Champignons in Rahm, Basmatireis	9,50
8.	Deftiger Gemüseintopf Würstchen, Hausbrot	6,50
9.	Tomatisiertes Ratatouille B Knoblauchbaguette	8,50
	Gerne servieren wir Ihnen eine Tagessuppe in Kombination mit einem Tagesgericht gegen Aufpreis	2,90

*Bei uns sucht der Gast nicht...  
Er findet!*

*Innovation ist gastronomische  
Bringschuld & Abwechslung  
darf vorausgesetzt werden!*

*Ihr Seeterrassen Team*

Täglich durchgehend geöffnet von  
11.30 bis 22.00 Uhr  
Täglich durchgehend warme Küche  
von 11.30 bis 21.30 Uhr

### Fleischspezialitäten

* Hähnchenbrustfilet vom Grill Mit Tomaten, Pesto und Mozzarella überbacken, Rotweinjus, Tagliatelle	12,90
* Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln	12,90
* Paniertes Schweineschnitzel Frische Rahmchampignons, Pommes Frites	12,90
* Paniertes Schweineschnitzel "Holsteiner Art" Grillgemüse, Spiegelei, hausgemachte Bratkartoffeln	12,90
* Schweinefilet gegrillt Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln, Chili-Hollandaise	15,90
* Schweinefilet Auf Tagliatelle in Käsesauce, frischer Salat	15,90
* Grillteller „Art des Hauses“ Zartes Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Rumpsteak gegrillt, geschmorte Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatbeilage	22,90

### Rindersteaks mit Qualitätsgarantie

* Rumpsteak 200g	16,90
* Rumpsteak 300g	19,90
Beilagen:	Saucen:
Grillgemüse 3,50	Pfeffersauce 2,50
Geschmorte Champignons 3,50	Champignonrahmsauce 2,50
Geschmorte Zwiebeln 2,20	Kräuterbutter 1,80
Pommes Frites 2,50	Rotweinjus 2,50
Bratkartoffeln 3,00	Käsesauce 2,50
Rosmarinkartoffeln 3,50	Hollandaise 2,50
Basmatireis 2,50	Chili-Hollandaise 2,50

## Fischspezialitäten

* Scholle „Finkenwerder Art“ Speck, Petersilienkartoffeln	15,90
* Scholle “Büsumer Art” Nordseekrabben, Bratkartoffeln	18,90
* Kabeljau gedünstet Meerrettichsauce, Zucchini-Tomatengemüse, Salzkartoffeln	15,50
* Schollenfilet gebraten Bratkartoffeln, Remoulade	14,90
* Seelachsfilet gebraten Mango-Chili-Sauce, Basmatireis, Cashew-Nüsse	13,90
* Fischtopf „Seeterrassen“ Verschiedene Fischfilets, Garnelen, Muscheln, Paprika, Kartoffeln	15,90
* Rotbarschfilet gebraten Orangen-Pfeffersauce, Basmatireis	15,50
* Pannfisch „Cuxhavener Art“ Verschiedene Fischfilets gebraten, körnige Senfsauce, Bratkartoffeln	14,90
* Bratfischplatte „Seeterrassen“ 4 verschiedene Fischfilets gebraten, Bratkartoffeln, Sauce nach Wahl	17,90
* Nordsee-Limandesfilet gebraten Salatbouquet, Bratkartoffeln, Sauce nach Wahl	19,50
* Zanderfilet gebraten Cremiger Spitzkohl, Kartoffelstampf	16,50
* Fischerfrühstück Nordseekrabben, Bratkartoffeln, Spiegelei, Gewürzgurke	Tagespreis
* Matjesfilet Hausfrauensauce, Bratkartoffeln	11,90
* Lachsfilet gebraten Tagliatelle, mediterranes Gemüse	17,90
Für 2 oder mehrere Personen:	
* Große Fischplatte „Chefkoch“ Schollenfilet, Rotbarschfilet, Limandesfilet, Zanderfilet, Nordseekrabben, Black Tiger Garnelen, Bratkartoffeln, frischer Salat, zweierlei Saucen Im Anschluss einen Neuwerker Aquavit	45,00

### Flammkuchen aus dem Steinofen

* Flammkuchen „Traditionell“ Mit Speck und Zwiebeln	9,50
* Flammkuchen „Vegetarisch“ Mit Rucola, Tomaten, Paprika, Peperoni, Zucchini, Zwiebeln und mit Käse überbacken	9,90
* Flammkuchen „Vegan“ Mit Tomatensauce und Grillgemüse	9,90
* Flammkuchen „Hähnchen“ Mit Hähnchenstreifen, Mango-Chilisauce, Paprika, Ananas und Käse	10,90
* Flammkuchen „Mediterran“ Mit Tomatensauce, Serranoschinken, Parmesan und Rucola	12,90

### Nudelgerichte

* Tagliatelle „Vegetarisch“ In Kräutersauce mit Rucola	9,90
* Tagliatelle mit Lachs In Käsesauce mit getrockneten Tomaten	13,90
* Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen In Knoblauchöl mit Kirschtomaten und Rucola	13,90

### Für Kids bis 12 Jahre

* Jim Knopf Tagliatelle mit Tomatensauce	4,50
* Nemo Hausgemachte Fischstäbchen, Kartoffelstampf	5,50
* Spongebob Hähnchenschnitzel, Grillgemüse, Pommes Frites	5,50
* Kost-Nix-Teller Tagliatelle mit Tomatensauce für Kids bis 5 Jahre	0,00

### Dessert im Glas

* Blaubeermuffin mit Waldfruchtsauce und Schlagsahne	5,50
* Schoko Brownie Mit Schokoladensauce, karamellisierten Nüssen, Vanilleeis und Schlagsahne	5,90
* Naturjoghurt Mit Walnusseis, Honig und karamellisierten Nüssen	5,90
* Espresso Mit Amarena-Kirsch-Eis, Kirschwasser, Schokoladensauce und Schlagsahne	5,90

### Eis Karte

* 1 Kugel Eis nach Wahl Vanille, Schokolade, Amarena-Kirsch, Walnuss	1,00
* Portion Schlagsahne	0,80
* Eis und Heiß Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne	5,90
* Schokobecher Schokoladen- und Vanilleeis, Eierlikör, Schokoladeneis und Schlagsahne	5,90
* Cup Dänemark Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne	5,90
* Baileys Traum Nuss- und Vanilleeis mit Baileys, Krokant und Schlagsahne	5,90
* Nussknacker Nuss- und Schokoladeneis, Nüsse, Krokant und Schlagsahne	5,90
* Eiskaffee Vanilleeis und Schlagsahne	3,90
* Eisschokolade Mit Vanilleeis und Schlagsahne	3,90
* DaFi Kids Spezial Schokoladen- und Vanilleeis mit Schokoladensauce, Smarties und Schlagsahne	2,50

### Heinrich Ahlers Kaffee- & Tee-Träume

* Tasse Kaffee	1,90
* Pott Kaffee	2,30
* Kännchen Kaffee	3,90
* Milchkaffee	2,90
* Cappuccino	2,70
* Latte Macchiato	2,90
* Espresso	1,90
* Espresso Macchiato	2,20
* Pott Schokolade mit Sahne	2,90
* Kännchen Schokolade mit Sahne	4,30
* Latte Macchiato mit Aroma Karamell, Haselnuss, Vanille	3,80
* Tee im Glas Friesentee, Earl Grey, Röd Gröd, Grüner Tee, Rooibusch Vanille, Pfefferminztee, Kamillentee	2,00
* Tee im Kännchen	3,90
* Loser Tee im Glas Rooibuschtee Sturmflut, Cuxhavener Gemütlichkeit Friesenmischung, Morgenquell Grüntee, Cuxhavener Rode Grütt Früchtemischung	2,80

### Kuchen & Dessert

* 1 Stück Kuchen nach Wahl Mit Kaffee oder Tee satt	3,00 5,90
* 1 Stück Torte nach Wahl Mit Kaffee oder Tee satt	3,40 6,30
* Hausgebackener Riesenwindbeutel Mit Schlagsahne, Vanilleeis und heißen Kirschen	5,50
* Hausgebackene Waffel Mit Schlagsahne, Vanilleeis und heißen Kirschen	5,50
* Hausgemachter Apfelstrudel Mit Schlagsahne, Vanillesauce und Vanilleeis	5,50
* Sylter Rote Grütze Mit Vanillesauce oder Schlagsahne	3,90

### Alkoholfreie Getränke

* Sturmflut Tafelwasser Klassik / Naturell 0,2l	1,70
* Sturmflut Tafelwasser Klassik / Naturell 0,75l	4,70
* Selters Classic, Medium, Naturell 0,25l	2,40
* Selters Classic, Medium, Naturell 0,75l	5,70
* Pepsi Cola, Pepsi Cola Light, Mirinda, Seven Up 0,2l	1,90
* Pepsi Cola, Pepsi Cola Light, Mirinda, Seven Up 0,3l	2,90
* Pepsi Cola, Pepsi Cola Light, Mirinda, Seven Up 0,4l	3,70
* Fritz 0,2l – Kola, Melone, Rhabarber, Apfel-Kirsch-Holunder	2,70
* Thomas Henry 0,2l – Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	2,90
* Hemelinger Malzbier 0,33l	2,80
* Säfte 0,2l – Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Traube, Maracuja	2,80
* Kiba 0,2l	2,90
* Saftschorle 0,2l	2,30
* Saftschorle 0,3l	3,00
* Saftschorle 0,4l	3,90

### Biere vom Fass

* Jever Pils, Radeberger Pilsener, Alsterwasser 0,2l	1,90
* Jever Pils, Radeberger Pilsener, Alsterwasser 0,4l	3,70
* Schöfferhofer Hefeweizen 0,3l	3,20
* Schöfferhofer Hefeweizen 0,5l	4,40

### Flaschenbiere

* Schöfferhofer Weizen alkoholfrei 0,5l	4,40
* Schöfferhofer Grapefruit 0,33l	2,80
* Jever Fun alkoholfrei 0,33l	2,80
* Hövels Original 0,5l	4,40
* Krusovice Schwarzbier 0,5l	4,40



### Liköre

* Frangelico	20%Vol.	2cl	2,80
* Baileys	17%Vol.	2cl	2,80
* Likör 43	31%Vol.	2cl	2,80
* Amaretto	20%Vol.	2cl	2,50
* Sambuca weiß	40%Vol.	2cl	2,50

### Longdrinks

* Havana Club 3 Jahre	40%Vol.	4cl	5,50
* Havana Club 7 Jahre	40%Vol.	2cl	7,90
* Absolut Vodka	40%Vol.	4cl	5,50
* Jack Daniel's	40%Vol.	4cl	5,50
* Bombay Gin	40%Vol.	4cl	5,50

Unikat Gin – Unsere Empfehlung  
35%Vol. - 4cl – 7,50

### Zum Durchwärmen

* Glühwein	3,00
* Glühwein mit Schuss	3,50
* Tee mit Rum	3,00
* Rumgrog	3,90
* Irish Coffee	4,40
* Pharisäer	4,40
* Lumumba	4,40
* Russische Schokolade	4,40
* Heißer Amaretto mit Sahne	3,80
* Milchkaffee mit Baileys	3,80
* Cappuccino mit Baileys	3,80
* Eisbrecher	4,40

## Rotwein

* Dornfelder Q.b.A. halbtrocken Deutschland – Nahe, Weingut Tobias Rickes	0,2l – 5,20	0,75l – 18,50
* Merlot IGT Mezzadro trocken Italien – Abruzzen, Cantina Spinelli	0,2l – 4,90	0,75l – 17,50
* Primitivo Salento IGT trocken Italien – Apulien, Conti Zecca	0,2l – 5,20	0,75l – 18,50
* Fabelhaft Tinto DOC trocken Portugal – Douro, Niepoort	0,2l – 7,90	0,75l – 27,50

## Aperitif

* Hugo		0,2l	5,90
* Martini Buck		0,2l	5,90
* Aperol Spritz		0,2l	5,90
* Campari – Orangensaft		0,2l	5,90
* Delaforce Fine Ruby Portwein	20%Vol.	5cl	4,90
* Martini – Bianco, Rosso, Dry	14-15%Vol.	5cl	4,50
* Sandeman Sherry Fino, Medium	15%Vol.	5cl	4,50

## Edelbrände, Grappa & Calvados

* Holzfass Obstbrand	40%Vol.	2cl	3,90
* Waldhimbeergeist	42%Vol.	2cl	4,50
* Sauerkirschbrand	42%Vol.	2cl	4,50
* Mirabellenbrand	42%Vol.	2cl	4,50
* Williamsbirne	42%Vol.	2cl	4,50
* Haselnussgeist	40%Vol.	2cl	4,50
* Grappa di Chardonnay	41%Vol.	2cl	3,90
* Grappa Optima	41%Vol.	2cl	4,50
* Grappa Marzadro	41%Vol.	2cl	4,90
* Chateau du Breuil Calvados	41%Vol.	2cl	4,90

### Prickelndes

* Burggraf Sekt trocken Sektellerei Bernhard Massard, Trier	0,1l – 3,50	0,75l – 17,50
* La Ronca Prosecco Frizzante Italien – Veneto, Coste Petrai	0,1l – 3,90	0,75l – 22,50
* Lergenmüller Rieslingsekt Brut Deutschland – Pfalz, Weingut Lergenmüller		0,75l – 26,90

### Weißwein

* Pinot Grigio IGT Mezzadro trocken Italien, Abruzzen, Cantina Spinelli	0,2l – 4,90	0,75l – 17,50
* Sommeracher Silvaner Q.b.A. trocken Deutschland – Franken, Weingut Sommerach	0,2l – 4,90	0,75l – 17,50
* Scheurebe Q.b.A. feinherb Deutschland – Nahe, Weingut Tobias Rickes	0,2l – 4,90	0,75l – 17,50
* Lorenz Riesling Q.b.A. halbtrocken Deutschland – Mosel, Weingut Lorenz	0,2l – 4,90	1,00l – 22,50
* Lorenz Weißburgunder Q.b.A. trocken Deutschland – Mosel, Weingut Lorenz	0,2l – 4,90	0,75l – 17,50
* Grauer Burgunder Q.b.A. trocken Deutschland – Pfalz, Weingut Lergenmüller	0,2l – 6,80	0,75l – 23,50
* „Deep Blue“ Q.b.A. trocken Deutschland – Nahe, Weingut Tesch	0,2l – 6,90	0,75l – 23,90

### Roséwein

* Spätburgunder Rosé Q.b.A. trocken Deutschland – Baden, Weingut Bercher Burkheim	0,2l – 4,90	0,75l – 17,50
* Portugieser Weißherbst Q.b.A. halbtrocken Deutschland – Rheinhessen, Weingut Dohlmühle	0,2l – 4,90	0,75l – 17,50

### Weinbrand – Brandy - Cognac

*	Asbach Uralt	38%Vol.	2cl	2,60
*	Osborne Veterano	30%Vol.	2cl	2,90
*	Cardenal Mendoza	40%Vol.	2cl	4,20
*	Remy Martin VSOP	40%Vol.	2cl	4,50
*	Remy Martin XO	40%Vol.	2cl	13,50

### Whisky & Whiskey

*	Tullamore Dew Irish Whiskey	40%Vol.	2cl	3,90
*	Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40%Vol.	2cl	4,10
*	Glenfiddich 12J. Single Malt	40%Vol.	2cl	5,50
*	Slyrs Bavarian Single Malt	43%Vol.	2cl	5,50

### Kurze, Aquavite & Kräuter

*	Strothmann Korn	32%Vol.	2cl	1,80
*	Helbing Kümmel	35%Vol.	2cl	2,00
*	Malteserkreuz	40%Vol.	2cl	2,90
*	Neuwerker Aquavit	40%Vol.	2cl	2,90
*	Linie-Aquavit	41,5%Vol.	2cl	2,90
*	Jubiläums-Aquavit	40%Vol.	2cl	2,90
*	Küstennebel	21,8%Vol.	2cl	2,20
*	Lantenhammer Spezial Kräuter	38%Vol.	2cl	3,90
*	Ramazzotti	30%Vol.	4cl	3,90
*	Fernet Branca, Menta	39/28%Vol.	2cl	2,50
*	Jägermeister	35%Vol.	2cl	2,50
*	Friesengeist	56%Vol.	2cl	2,50

Sturmfeuer – Unser Hausschnaps  
54%Vol. – 2cl – 2,90