

Restaurant **SEASIDE** Tossens

weil's schmeckt

Kleine Schlemmereien warm oder kalt

Schwarzbrot mit Matjesfilet und Zwiebelringen - nach nordischer Art 8,90 €

Toast Hawaii
Kochschinken und Ananas mit Käse überbacken 8,90 €

Salate

Frischer - bunter Salat passt zu -fast- jedem Gericht 5,10 €

Salatplatte „SEASIDE“
mit Thunfisch 12,80 €

Salatplatte „Der Dame“
mit Hähnchenbruststreifen, Oliven und Zwiebeln 12,50 €

Salatteller „Der Saison“
Kochschinken, Käse und Frühlingszwiebeln 11,50 €

Suppen

Zwiebelsuppe überbacken 4,90 €

Hühnersuppe mit Einlage 4,50 €

Tomaten - Cremesuppe mit Sahnehäubchen 4,80 €

Fischspezialitäten

Seelachsfilet auf mediterranem Gemüsebett mit Bratkartoffeln	14,20 €
Rotbarschfilets „Feinschmecker Art“ mit Schinken, Rührei, Champignons und Salzkartoffeln	16,90 €
Goldbarschfilets „Butjenter Art“ mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise	15,50 €
Schollenfilets „SEASIDE“ mit Salzkartoffeln	16,90 €
Zanderfilets mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	18,80 €
Butjenter Pannfisch in der Pfanne serviert, mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Zwiebeln	15,70 €
Seezungenfilets „Captain Cook“ aus dem Atlantik mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	16,90 €
Butterfischsteak - eine Delikatesse mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	18,40 €
Filet vom norwegischen Wild-Lachs Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	18,90 €
Filet vom norwegischen Wild-Lachs mit grünen Bandnudeln und Kräuter-Sahne-Sauce	18,30 €
Filet vom Kabeljau mit Senfsoße und Salzkartoffeln	16,90 €
Rotbarschfilet wahlweise mit Kartoffelsalat, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln und Salatbeilage	17,50 €
Kutterschollen „Finkenwerder Art“ mit Salzkartoffeln und Specksauce	18,40 €
Kutterschollen „Finkenwerder Art“ -- große Portion -- mit Salzkartoffeln und Specksauce	21,90 €

Unsere Spezialitäten

Fischpfanne "SEASIDE"

Fangfrischer Seefisch einmal anders zubereitet!
Muscheln, Tomatensauce dazu Salzkartoffeln

16,60 €

Fischsteak-Platte - nach „Art des Hauses“

verschiedene Fisch-Steaks mit Kräuterbutter
Salzkartoffeln

19,90 €

Filet vom Seebarsch und Dorsch

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

15,90 €

Vegetarische Gerichte

Gemüse - Kartoffel - Gratin

mit Kräutersoße und Käse überbacken

12,90 €

Kohlrabi Schnitzel

mit mediterranem Gemüse

12,10 €

Matjesvariationen

Matjesfilets – nach nordischer Art

mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln

11,90 €

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ – nach nordischer Art

Bratkartoffeln

12,90 €

Matjesfilets – nach nordischer Art

in Apfel-Sahne-Sauce und Bratkartoffeln

13,50 €

Bunter Matjessalat – nach nordischer Art

Bratkartoffeln und buntem Salat

13,10 €

**Probieren Sie unsere nordischen Getränke Spezialitäten:
Küstennebel, Butjenter Wumken und Original Friesengeist**

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ <i>Pommes frites</i>	11,90 €
Schnitzel „Butjenter Art“ <i>mit Zwiebeln, Spiegelei und Pommes frites</i>	13,50 €
Rahmschnitzel „Wesermarsch“ <i>mit frischen Champignons mit Herzoginkartoffeln</i>	15,10 €
Schweinemedailon „Deichgraf“ <i>mit Champignonrahmsoße, Kroketten und Edelgemüse</i>	18,50 €
Hähnchenbrust - Filet <i>grüne Bandnudeln mit Kräutersoße</i>	14,90 €
Hähnchenbrust - Filet <i>Sauce Choron und Kroketten</i>	14,90 €
Schweinemedailles <i>mit Gorgonzolasoße</i> <i>Kartoffelspalten</i>	17,60 €

Unsere Spezialitäten

Rumpsteak „SEASIDE“ <i>vom Simmentaler Rind, mit Zwiebeln und Champignons</i> <i>Bratkartoffeln</i>	22,30 €
Rumpsteak <i>vom Simmentaler Rind, mit Pfeffersoße</i> <i>Kroketten</i>	20,50 €
Grillteller „Klaus Störtebeker“ <i>verschiedene Medailles vom Schwein Rind und Hähnchen</i> <i>Kräuterbutter, Bohnen mit Speck und Bratkartoffeln</i>	19,90 €

Beilagen

<i>wir empfehlen unserem frischen bunten Salatteller</i>	5,10 €
--	--------

*Lieber Gast wir haben eine Allergie - Speisekarte bei Bedarf
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter*

Grand Cafés

<i>Milchkaffee</i>	<i>große Tasse Milchkaffee</i>	3,70 €
<i>Latte Macchiato</i>	<i>italienischer Milchkaffee</i>	3,60 €
<i>Tasse Kaffee</i>		2,20 €
<i>Becher Kaffee</i>		3,20 €
<i>Kännchen Kaffee</i>		3,70 €
<i>Tasse Cappuccino</i>	<i>mit Milchschaum oder Schlagsahne</i>	2,90 €
<i>Espresso</i>		2,90 €
<i>doppelter Espresso</i>		3,80 €

Spezialitäten mit Alkohol

<i>Friesenkaffee</i>	<i>mit Friesengeist</i>	3,90 €
<i>Irish Coffee</i>	<i>mit echtem irischem Whiskey</i>	4,20 €
<i>Pharisäer</i>	<i>mit 54%igem Jamaica-Rum</i>	4,20 €
<i>Russische Schokolade</i>	<i>mit echtem Rum</i>	4,00 €

Heiße Getränke

<i>Kännchen Friesentee</i>	<i>auf Stöbchen serviert mit Kandis und Sahne</i>	5,60 €
<i>Glas Friesentee</i>	<i>Teebeutel</i>	2,10 €
<i>Glas Kräuter- oder Früchtetee</i>	<i>Teebeutel</i>	2,10 €
<i>Becher Schokolade</i>	<i>mit Schlagsahne</i>	2,70 €
<i>Glas Glühwein</i>		2,90 €
<i>Glas Grog</i>	<i>mit 45%igem Rum</i>	3,90 €

Biere vom Fass

<i>Krombacher Pils</i>		0,2 l	2,30 €
<i>Krombacher Pils</i>		0,3 l	2,90 €
<i>Krombacher Pils</i>		0,5 l	4,10 €
<i>Krombacher Kellerbier</i>		0,3 l	3,20 €
<i>Krombacher Kellerbier</i>		0,5 l	4,40 €

Flaschenbiere

<i>Krombacher</i>	<i>alkoholfrei</i>	0,33 l	2,80 €
<i>Erdinger</i>	<i>alkoholfrei - Zitrone oder Grapefruit - neu -</i>	0,33 l	3,20 €
<i>Erdinger Weizen</i>	<i>alkoholfrei, Hell, Dunkel oder Kristall</i>	0,5 l	4,20 €
<i>Jever Pilsener</i>		0,33 l	2,80 €
<i>Beck's</i>		0,33 l	2,80 €
<i>Köstritzer</i>	<i>Schwarzbier</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Vitamalz</i>		0,33 l	2,80 €

Besonderheiten unserer Region

<i>Butjadinger Wumken</i>	<i>Spezialität aus Butjadingen</i>	2 cl	2,40 €
<i>Friesengeist</i>	<i>56% - brennend serviert</i>		
	<i>„abgerundet mit einem Spruch“</i>	2 cl	3,90 €
<i>Küstennebel</i>	<i>Spezialität von der Nordseeküste</i>	2 cl	2,80 €

Erfrischungsgetränke

<i>Coca-Cola</i>	4	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,80 €
<i>Coca-Cola light</i> oder zero	1, 3, 4	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,80 €
<i>Fanta</i>	1, 3, 4	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,80 €
<i>Spezi</i>	1, 3, 4	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,80 €
<i>Sprite</i>	1	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,80 €
<i>Krombacher's Fassbrause</i> - neu - Zitrone oder Rhabarber		0,33 l	2,90 €		
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>		0,25 l	2,60 €	0,7 l	4,50 €
<i>Apfelsaft</i>		0,2 l	2,30 €		
<i>Apfelschorle</i>		0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,90 €
<i>Orangensaft</i>		0,2 l	2,40 €		
<i>Johannisbeer- oder Traubensaft</i>		0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,30 €
<i>Multi-Vitamin-Trunk</i>		0,2 l	2,40 €		
<i>Schweppes</i> - Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry	5	0,2 l	2,70 €		

Spirituosen

<i>Weizen Doppelkorn</i>		2 cl	1,90 €
<i>Bommerlunder</i>		2 cl	2,80 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>		2 cl	2,80 €
<i>Linie Aquavit</i>		2 cl	3,20 €
<i>Weinbrand Asbach Uralt</i>		2 cl	2,80 €
<i>Whisky Ballantine's</i>		2 cl	2,90 €
<i>Grappa</i>		2 cl	3,80 €
<i>Underberg</i>		2 cl	2,40 €
<i>Kümmerling</i>		2 cl	2,60 €
<i>Obstler</i>		2 cl	2,90 €
<i>Baileys Irish Cream</i>		2 cl	2,90 €
<i>Ramazotti</i>	auf Eis	2cl	2,90 €

Longdrinks

<i>Baileys Connection</i>		4,60 €
<i>Campari - Orange</i>		4,90 €
<i>Bacardi Rum - Cola</i>	4	4,50 €
<i>Vodka-Bitter - Lemon</i>	5	4,50 €
<i>Weinbrand - Cola</i>	4	4,50 €
<i>Whisky - Cola</i>	4	4,70 €
<i>Orange – Kiss</i>		5,60 €
<i>Sekt mit blue Curasao</i>		4,80 €
<i>Aperol Spritz</i>		4,90 €

Zusatzstoffe 1 - konserviert, 2 - mit Antioxidationsmittel, 3 - enthält eine Phenylalaninquelle, 4 - mit Farbstoff, 5 - Chinin haltig

Weinkarte



Weißwein

Wormser Liebfrauenmorgen

<i>Kerner Kabinett</i>	<i>feine Frucht, lieblich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,90 €</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Scheurebe</i>	<i>fruchtig, lieblich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,00 €</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Grauer Burgunder</i>	<i>fruchtig, leicht, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50 €</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Weinschorle</i>		<i>0,2 l</i>	<i>3,20 €</i>	<i>0,5 l</i>	<i>6,50 €</i>

Rosewein

<i>Spätburgunder Weißherbst</i>	<i>feine Süße, mild, leicht</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50 €</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8,90 €</i>
---------------------------------	---------------------------------	--------------	---------------	--------------	---------------

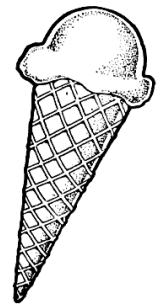
Rotwein

<i>Blauer Portugieser</i>	<i>leicht, lieblich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,00 €</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Dornfelder</i>	<i>trocken, fruchtig, elegant</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50 €</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Dornfelder</i>	<i>lieblich, feine Süße</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50 €</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Merlot</i>	<i>ausdrucksvoll</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,20 €</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Trollinger</i>	<i>trocken, elegant</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50 €</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8,90 €</i>

Sekt

<i>Kleine Flasche Sekt</i>		<i>0,2 l</i>	<i>4,60 €</i>		
----------------------------	--	--------------	---------------	--	--

Desserts & Eis



Beschwipster Friese	2 Kugeln Vanille Eis 1 Kugel Rum Eis Eingelegte Rosinen Sahne	4,90 €
Coup Dänemark	3 Kugeln Vanille Eis Schokosoße und Sahne	5,40 €
Eis & Heiß	3 Kugeln Vanilleeis Warme Kirschen und Sahne	5,40 €
Eisschokolade	Schokogetränk Vanilleeis und Sahne	5,40 €
Gemischtes Eis	3 Kugeln Eis nach Wafel Schoko-, Vanille- oder Erdbeergeschmack Sahne	3,60 €
Rote Grütze	mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis Vanille-Sauce und Sahne	4,90 €