

# Restaurant **SEASIDE** Tossens

weil's schmeckt

## *Kleine Schlemmereien*

<i>Hamburger „nach Art des Hauses“</i> mit Pommes	12,90 €
<i>Crispy Chicken Burger „Nordsee“</i> mit Pommes	8,60 €
<i>Portion Pommes</i>	2,80 €
<i>Chicken Nuggets 12er</i> mit Pommes und Ketchup	10,90 €
<i>Folienkartoffel und Kräuterdip</i> mit Salatbeilage und Hähnchenbruststreifen	10,90 €

## *Salate*

<i>Frischer - bunter Salat</i>	<i>passt zu -fast- jedem Gericht</i>	5,10 €
<i>Salatplatte „SEASIDE“</i> mit Thunfisch		12,80 €
<i>Salatplatte „Der Dame“</i> mit Hähnchenbruststreifen, Oliven und Zwiebeln		12,60 €
<i>Salatteller „Der Saison“</i> mit Kochschinken, Käse und Frühlingszwiebeln		11,50 €

## *Suppen*

<i>Karotten - Apfel - Ingwer - Suppe</i>	4,90 €	
<i>Tomaten - Cremesuppe</i>	<i>mit Sahnehaube</i>	4,80 €

## *Fischgerichte*

<b>Seelachsfilet</b> <i>auf mediterranem Gemüsebett mit Bratkartoffeln</i>	14,20 €
<b>Rotbarschfilet „Feinschmecker Art“</b> <i>mit Schinken, Rührei, Champignons und Salzkartoffeln</i>	16,90 €
<b>Zanderfilet</b> <i>mit Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	18,80 €
<b>Butjenter Pannfisch</b> <i>in der Pfanne serviert, mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Zwiebeln</i>	15,70 €
<b>Seezungenfilet „Captain Cook“</b> <i>aus dem Atlantik,</i> <i>mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln</i>	18,60 €
<b>Butterfischsteak - eine Delikatesse</b> <i>mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln</i>	16,90 €
<b>Filet vom norwegischen Wild-Lachs</b> <i>Backkartoffel mit Kräuterdip</i>	18,90 €
<b>Filet vom norwegischen Wild-Lachs</b> <i>mit grünen Bandnudeln und Kräuter-Sahne-Sauce</i>	18,50 €
<b>Filet vom Kabeljau</b> <i>mit Senfsoße und Salzkartoffeln</i>	16,90 €
<b>Rotbarschfilet</b> <i>wahlweise mit Kartoffelsalat, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>	17,50 €
<b>Kutterschollen „Finkenwerder Art“</b> <i>mit Salzkartoffeln und Specksauce</i>	16,90 €
<b>Kutterschollen „Finkenwerder Art“ -- große Portion --</b> <i>mit Salzkartoffeln und Specksauce</i>	21,90 €

## Unsere Fisch-Spezialitäten

### **Fischpfanne „SEASIDE“**

Fangfrischer Seefisch einmal anders zubereitet!

Muscheln, Tomatensauce dazu Salzkartoffeln

16,70 €

### **Fischsteak-Platte - nach „Art des Hauses“**

verschiedene Fisch-Steaks mit Kräuterbutter

Salzkartoffeln

21,50 €

### **Filet vom Seebarsch und Dorsch**

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

15,90 €

### **Fisch Platte „Neptun“ für 2 Personen**

verschiedene Fischarten, lecker zubereitet mit Kräuterbutter

Salzkartoffeln und Salatbeilage

45,70 €

## Vegetarische Gerichte

### **Gemüse - Kartoffel - Gratin**

mit Kräutersoße und Käse überbacken

12,90 €

### **Kohlrabi Schnitzel**

mit mediterranem Gemüse

12,20 €

## Matjesvariationen

### **Matjesfilets „Hausfrauen Art“ – nach nordischer Art**

Bratkartoffeln

12,90 €

### **Bunter Matjessalat – nach nordischer Art**

Bratkartoffeln

13,10 €

**Probieren Sie unsere norddeutschen Getränke-Spezialitäten:  
Küstennebel, Butjenter Wumken und Original Friesengeist.**

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Umbestellungen  
1,- Euro berechnen.**

# Fleischgerichte

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <i>Pommes frites</i>	11,90 €
<b>Schnitzel „Butjenter Art“</b> <i>mit Zwiebeln, Spiegelei und Pommes frites</i>	13,50 €
<b>Rahmschnitzel „Wesermarsch“</b> <i>mit frischen Champignons mit Herzoginkartoffeln</i>	15,30 €
<b>Schweinemedailhon „Deichgraf“</b> <i>mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Edelgemüse</i>	18,50 €
<b>Hähnchenbrust - Filet</b> <i>grüne Bandnudeln mit Kräutersauce</i>	14,90 €
<b>Hähnchenbrust - Filet</b> <i>Folienkartoffel und Kräuterdip</i>	14,90 €

# Unsere Fleisch-Spezialitäten

<b>Rumpsteak „SEASIDE“</b> <i>vom Simmentaler Rind, mit Zwiebeln und Champignons Bratkartoffeln</i>	22,90 €
<b>Rumpsteak</b> <i>vom Simmentaler Rind, mit Pfeffersauce Kroketten</i>	21,50 €
<b>Grillteller „Klaus Störtebeker“</b> <i>verschiedene Medaillons vom Schwein, Rind und Hähnchen Kräuterbutter, Bohnen mit Speck und Bratkartoffeln</i>	21,50 €
<b>Steakplatte „vom Chefkoch empfohlen“ für 2 Personen</b> <i>verschiedene Steaks vom Hähnchen, Rind und Schwein auf einer Platte serviert mit Bratkartoffeln und Krautsalat</i>	45,50 €

# Beilagen

<b>frischer bunter Salatteller</b>	5,10 €
<b>Mayo oder Ketchup - eine Portion</b>	0,60 €

*Lieber Gast wir haben eine Allergiekarte,  
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>		1,90 €
<i>Becher Kaffee</i>		2,50 €
<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 Stövchen 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>	<i>oder Alster</i>	0,2 l	2,30 €
<i>Krombacher Pils</i>	<i>oder Alster</i>	0,3 l	2,90 €
<i>Krombacher Pils</i>	<i>oder Alster</i>	0,5 l	4,40 €

## *Flaschenbiere*

<i>Krombacher</i>	<i>alkoholfrei</i>	0,33 l	2,80 €
<i>Krombacher Kellerbier</i>		0,3 l	3,40 €
<i>Erdinger</i>	<i>alkoholfrei - Zitrone oder Grapefruit - neu -</i>	0,33 l	3,20 €
<i>Erdinger Weizen</i>	<i>alkoholfrei, Hell oder Dunkel</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>Butjenter Wumken</i>	<i>Spezialität aus Butjadingen</i>	2 cl	2,40 €
<i>Friesengeist</i>	<i>56% - brennend serviert und „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>	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>	Zitrone oder Rhabarber	0,33 l	2,90 €		
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>		0,25 l	2,60 €	0,7 l	4,80 €
<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	0,2 l	2,70 €		
	5				

## Spirituosen

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

# 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 mit Cinzano</i>		5,60 €
<i>Sekt mit blue Curasao</i>		4,80 €
<i>Aperol Spritz</i>		4,90 €
<i>Ma - Muh</i>	<i>Spezialität des Hauses</i>	4,90 €

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



## Weinkarte



### Weißwein

<b>Kerner Kabinett</b>	<i>feine Frucht, lieblich</i>	0,2 l	3,90 €	0,5 l	8,00 €
<b>Scheurebe</b>	<i>fruchtig, lieblich</i>	0,2 l	4,20 €	0,5 l	8,60 €
<b>Grauer Burgunder</b>	<i>fruchtig, leicht, trocken</i>	0,2 l	4,80 €	0,5 l	9,40 €
<b>Weinschorle</b>		0,2 l	3,20 €	0,5 l	6,50 €

### Rosewein

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

### Rotwein

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

### Sekt

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

## Desserts & Eis



### *Beschwipster Friese*

*2 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack*

*1 Kugel Rum Eis*

*Eingelegte Rosinen*

*Sahne*

*5,50 €*

### *Coup Dänemark*

*3 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack*

*Schokosoße und Sahne*

*5,40 €*

### *Eis & Heiß*

*3 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack*

*Warme Kirschen und Sahne*

*5,40 €*

### *Eisschokolade*

*Schokogetränk*

*Sahne und Eis mit Vanillegeschmack*

*5,40 €*

### *Gemischtes Eis*

*3 Kugeln Eis nach Wahl*

*Schoko-, Vanille- oder Erdbeergeschmack*

*Sahne*

*3,60 €*

### *Rote Grütze*

*mit 1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack*

*Vanille-Sauce und Sahne*

*4,90 €*