

# MENU

## RESTAURANT NORDMEER

### ADRESSE:

NORDDEICHER STRASSE 224  
26506 NORDEN

### TELEFONNUMMER:

04931 / 9804997

### ÖFFNUNGSZEITEN:

TÄGLICH 11:00 - 22:00  
WARME KÜCHE BIS 21:00  
VOM 01.11 BIS 29.02: 12:00 - 20:30

### WEBSEITE

[www.RestaurantNordmeer.de](http://www.RestaurantNordmeer.de)

# MITTAGSTISCH



## gültig von 11h-16h

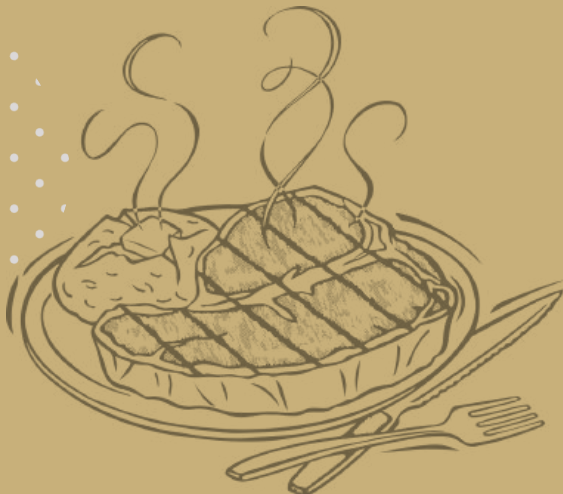
- |  |        |
|--|--------|
| M1. Emden Matjes (2 Stk.) <sup>d</sup>                                 | 8,50 € |
| M2. Gebratenes Seelachsfilet <sup>a,c,d</sup>                          | 8,50 € |
| M3. Gebratenes Schollenfilet <sup>a,c,d</sup>                          | 8,50 € |
| M4. Gebratenes Rotbarschfilet <sup>a,c,d</sup>                         | 8,50 € |
| M5. Gebratenes Pangasiusfilet <sup>a,c,d</sup>                         | 8,50 € |
| M6. Schweineschnitzel mit<br>Rahmsoße <sup>a,c,g</sup>                 | 8,50 € |
| M7. Hähnchenschnitzel mit<br>Jägersoße <sup>a,c,g</sup>                | 8,50 € |
| M8. Gebackenes Hähnchen mit<br>Gemüse in Currysoße <sup>a,c,g,l</sup>  | 8,50 € |
| M9. Gebackenes Hähnchen mit<br>Gemüse in Süßsauersoße <sup>a,c,l</sup> | 8,50 € |
| M10. Gebratene Nudeln mit<br>gebackenem Hähnchen <sup>a,c</sup>        | 8,50 € |

**M1-M7** werden mit Bratkartoffeln,  
Remoulade und Beilagensalat serviert  
**M8 und M9** werden mit Reis serviert

## MEHR GEHT IMMER!

- |  |        |
|--|--------|
| E1. Pommes mit Ketchup/Mayo <sup>g</sup> | 4,00 € |
| E2. Bratkartoffeln mit Zwiebeln          | 4,00 € |
| E3. Salzkartoffeln <sup>g</sup>          | 4,00 € |
| E4. Reis <sup>l</sup>                    | 4,00 € |

\* Alle Filets im Eimantel.  
Auf Wunsch ohne.







Restaurant  
Nordmeer

## SUPPEN




- |  |         |
|--|---------|
| 1. Hühnersuppe <sup>a</sup>  | 5,00 €  |
| 2. Fischsuppe mit Lachs <sup>d,i</sup>   | 5,00 €  |
| 3. Nordseekrabbensuppe <sup>b</sup>  | 10,00 € |
| 4. Vegane Tomatensuppe  | 5,00 €  |
| 5. Gemüsesuppe mit Rindfleisch   | 7,00 €  |
| 6. Vegane Gemüsesuppe   | 5,00 €  |

\* Auf Wunsch mit Sahne

## SALATE



- |  |         |
|--|---------|
| 11. Bunter Salat  | 5,00 €  |
| 12. Hausgemachter Kartoffelsalat mit Würstchen (2 Stk.) <sup>c,g</sup>                                 | 10,00 € |
| 13. Gemischter Salat mit gebackenem Huhn (2 Stk.) <sup>c,g</sup>                                       | 10,00 € |
| 14. Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei <sup>c,d</sup>   | 10,00 € |
| 15. Gemischter Salat mit Nordseekrabben <sup>b</sup>   | 15,00 € |
| 16. Gemischter Salat mit Rindfleischstreifen   | 10,00 € |
| 17. Gemischter Salat mit 2 Riesengarnelen <sup>b</sup>   | 12,00 € |

Alle Salate werden mit Hausdressing serviert



Vegetarisch / Vegan

# SNACKS

- |  |         |
|--|---------|
| 21. Frittierte Gemüserollen mit Nordmeersauce (8 Stk.) <sup>a1,c,g</sup>  | 5,00 €  |
| 22. Gebackene Garnelenrollen mit Nordmeersauce (4 Stk.) <sup>a,b</sup>   | 10,00 € |
| 23. Asia Frühlingsrolle mit klein gehacktem Schwein und Gemüse (2 Stk.)  | 6,00 €  |
| 24. Reibekuchen mit Apfelmus (3 Stk.) <sup>a,c</sup>   | 6,00 €  |
| 25. Chicken Nuggets (6 Stk.) mit Pommes Mayo/Ketchup <sup>a1,g</sup>   | 6,00 €  |
| 26. Vier Fischstäbchen mit Pommes Mayo/Ketchup <sup>a1,g</sup>   | 6,00 €  |
| 27. Fischfrikadellen mit Pommes und Remoulade <sup>c,d,g</sup>   | 8,00 €  |
| 28. Buttergemüse-Pfanne mit Salzkartoffeln <sup>g</sup>                 | 8,00 €  |
| 29. Currywurst mit Pommes und Beilagensalat  | 8,00 €  |

Die Gerichte 27-29 werden mit Beilagensalat serviert.

 Vegetarisch





# FISCH



## DER SCHATZ DER NORDSEE

	Klein	Groß	Mit Nordseekrabben
30. Emden Matjes Teller <sup>d</sup>	10,00 €	15,00 €	20,00 €
31. Gebratenes Seelachsfilet <sup>a,c,d,g</sup>	10,00 €	15,00 €	20,00 €
32. Gebratenes Schollenfilet <sup>a,c,d,g</sup>	10,00 €	15,00 €	20,00 €
33. Gebratenes Rotbarschfilet <sup>a,c,d,g</sup>	10,00 €	15,00 €	20,00 €
34. Gebratenes Kabeljaufilet <sup>a,c,d,g</sup>	18,00 €	23,00 €	28,00 €
35. Gebratenes Zanderfilet <sup>a,c,d,g</sup>	18,00 €	23,00 €	28,00 €
36. Gebratenes Lachssteak <sup>d</sup>	20,00 €	25,00 €	30,00 €
38. Gebratene Seezunge <sup>a,c,g</sup>	20,00 €	25,00 €	30,00 €
39. Gebratenes Steinbeißerfilet <sup>a,c,g</sup>	18,00 €	23,00 €	28,00 €
40. Fischplatte mit Scholle, Rotbarsch, Seelachs <sup>a,c,g</sup>	23,00 €	28,00 €	33,00 €
41. Gebratenes Pangasiusfilet <sup>a,c,g</sup>	10,00 €	15,00 €	20,00 €
42. Gebratenes Seehechtfilet <sup>a,c,g</sup>	15,00 €	20,00 €	25,00 €
43. Gegrilltes Lachsfilet <sup>d</sup>	20,00 €	25,00 €	30,00 €
44. Gebratenes Seelachsfilet mit Rahmspinat <sup>a,c,g</sup>	15,00 €	20,00 €	25,00 €
45. Gebratenes Rotbarschfilet mit englischer Currysoße & Reis <sup>a,c,g</sup>	15,00 €	20,00 €	25,00 €
46. Gebratenes Zanderfilet mit Schnittlauchsoße <sup>a,c,g</sup>	18,00 €	23,00 €	28,00 €
47. Gebratenes Kabeljaufilet mit Schnittlauchsoße <sup>a,c,g</sup>	18,00 €	23,00 €	28,00 €

\*Alle Filets im Eimantel. Auf Wunsch ohne.

Zu allen Speisen reichen wir einen Vorspeisensalat und eine Beilage nach Wahl

### Beilagen:

a) Salzkartoffeln b) Bratkartoffeln  
c) Pommes d) Bratnudeln <sup>a1</sup> e) Reis

### Soßen:

Remoulade <sup>c,g</sup>, Knoblauchsoße <sup>g</sup>, Nordmeer Soße <sup>c,g</sup>  
(leicht scharf), Currysoße <sup>g</sup>, Dillsoße <sup>g</sup>



Restaurant  
Nordmeer



# MEERESFRÜCHTE



## DAS ETWAS ANDERE OBST

	<u>Klein</u>	<u>Groß</u>	<u>Mit Nordseekrabben</u>
50. Gebackene Riesengarnelen (8 Stk.), Größe 8/12 <sup>a1,b</sup>	20,00 €	25,00 €	30,00 €
51. Gebratene Riesengarnelen (8 Stk.) mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße, Größe 8/12 <sup>b,d,4</sup>	20,00 €	25,00 €	30,00 €
52. Nordseekrabben mit Rührei & zwei Scheiben Schwarzbrot oder Beilage <sup>a1,b,c</sup>	13,00 €	18,00 €	-
53. Nordseekrabben mit Spiegelei und zwei Scheiben Schwarzbrot oder Beilage <sup>a1,b,c</sup>	13,00 €	18,00 €	-
54. Gebratene Garnelen (8 Stk.) mit Knoblauch und Gemüse, Größe 8/12 <sup>b</sup>	20,00 €	25,00 €	30,00 €
55. Gegrillte Riesengarnelen (3 Stk.), Größe 6/8 <sup>b</sup>	20,00 €	25,00 €	30,00 €
56. Muschelpfanne 12 Grünschalmuscheln <sup>o</sup>	13,00 €	18,00 €	23,00 €
57. Muscheln ohne Schale in Tomatensoße <sup>o</sup>	13,00 €	18,00 €	23,00 €
58. Gebratener Tintenfisch mit Gemüse und Salzkartoffeln <sup>d</sup>	13,00 €	18,00 €	23,00 €
59. Gebackene Tintenfischringe (12 Stk.) <sup>a1,d</sup>	10,00 €	15,00 €	20,00 €

Zu allen Speisen reichen wir einen Vorspeisensalat und eine Beilage nach Wahl

### Beilagen:

- a) Salzkartoffeln b) Bratkartoffeln  
c) Pommes d) Bratnudeln <sup>a1</sup> e) Reis

### Soßen:

Remoulade <sup>c,g</sup>, Knoblauchsoße <sup>g</sup>, Nordmeer Soße <sup>c,g</sup>  
(leicht scharf), Currysoße <sup>g</sup>, Dillsoße <sup>g</sup>



Restaurant  
Nordmeer



# FLEISCH



## HERZHAFT GUT

	Klein	Groß	Mit Nordseekrabben
60. Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsoße <sup>a1,c,g</sup>	10,00 €	13,00 €	18,00 €
61. Schnitzel vom Schwein mit Jägersoße <sup>a1,c,g</sup>	10,00 €	13,00 €	18,00 €
62. Schnitzel vom Schwein mit Paprikasoße <sup>a1,c</sup>	10,00 €	13,00 €	18,00 €
63. Schnitzel vom Schwein mit gebratenem Gemüse und Spiegelei <sup>a1,c</sup>	10,00 €	15,00 €	20,00 €
64. Schnitzel vom Schwein mit Sauce Hollandaise und Gemüse <sup>a1,c,g</sup>	10,00 €	15,00 €	20,00 €
65. Grünkohl mit Kasseler, Schweinebauch und Pinkelwurst <sup>a1,c,g</sup>	15,00 €	20,00 €	25,00 €
66. Schweinemedallions mit Gemüse	12,00 €	17,00 €	22,00 €
68. Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße <sup>g</sup>	12,00 €	17,00 €	22,00 €
69. Schweinerückensteak mit frischen Champignons, Zwiebeln & Kräutersoße <sup>g</sup>	12,00 €	17,00 €	22,00 €
70. Schweinebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln	12,00 €	17,00 €	22,00 €

Zu allen Speisen reichen wir einen Vorspeisensalat und eine Beilage nach Wahl

### Beilagen:

- a) Salzkartoffeln b) Bratkartoffeln  
c) Pommes d) Bratnudeln <sup>a1</sup> e) Reis

### Soßen:

Remoulade <sup>c,g</sup>, Knoblauchsoße <sup>g</sup>, Nordmeer Soße <sup>c,g</sup>  
(leicht scharf), Currysoße <sup>g</sup>, Dillsoße <sup>g</sup>





# FLEISCH



## HERZHAFT GUT

	<u>Klein</u>	<u>Groß</u>	<u>Mit Nordseekrabben</u>
71. Hähnchenschnitzel mit Champignonrahm Soße <sup>a1,c,g</sup>	10,00 €	13,00 €	18,00 €
72. Hähnchenschnitzel mit Jägersoße <sup>a1,c,g</sup>	10,00 €	13,00 €	18,00 €
73. Hähnchenschnitzel mit Paprikasoße <sup>a1,c</sup>	10,00 €	13,00 €	18,00 €
74. Hähnchenschnitzel mit Nordeekrabben <sup>a1,c</sup>	15,00 €	20,00 €	-
75. Hähnchenschnitzel mit gebratenem Gemüse und Spiegeleier <sup>a1,c,g</sup>	10,00 €	15,00 €	20,00 €
76. Hähnchenschnitzel mit gebratenem Gemüse in Currysoße <sup>d,g</sup>	10,00 €	15,00 €	20,00 €
77. Ente süß-sauer mit gebratenem Gemüse <sup>d,4</sup>	12,00 €	17,00 €	22,00 €
78. Ente Curry mit Gemüse <sup>d,g</sup>	12,00 €	17,00 €	22,00 €
79. Ente Kanton mit Dunkelsoße <sup>a1</sup>	12,00 €	17,00 €	22,00 €

Zu allen Speisen reichen wir einen Vorspeisensalat und eine Beilage nach Wahl

### Beilagen:

- a) Salzkartoffeln b) Bratkartoffeln  
c) Pommes d) Bratnudeln <sup>a1</sup> e) Reis

### Soßen:

Remoulade <sup>c,g</sup>, Knoblauchsoße <sup>g</sup>, Nordmeer Soße <sup>c,g</sup>  
(leicht scharf), Currysoße <sup>g</sup>, Dillsoße <sup>g</sup>





Restaurant  
Nordmeer



## RIND

### VOM RINDE VERWEHT

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 80. | Rinder Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>g</sup>  | 25,00 € |
| 81. | Nordmeer Rumpsteak Pfanne mit Champignons, Paprika und Zwiebeln  | 28,00 € |
| 82. | Entrecôte mit Gemüse   | 28,00 € |
| 83. | Entrecôte mit Spargel  | 28,00 € |
| 84. | Gegrillte Rindfleischspieße (3 Stück)  | 28,00 € |
| 85. | Nordmeer Rumpsteak mit Nordseekrabben <sup>b</sup>   | 35,00 € |
| 86. | Nordmeer Entrecôte mit Nordseekrabben <sup>b</sup>   | 35,00 € |
| 87. | Grillteller mit kl. Rumpsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrust, Kräuterbutter, Zwiebeln, Knoblauch, frischen Champignons <sup>g</sup> | 35,00 € |

Zu allen Speisen reichen wir einen Vorspeisensalat und eine Beilage nach Wahl

---

#### Beilagen:

- a) Salzkartoffeln b) Bratkartoffeln  
c) Pommes d) Bratnudeln <sup>a1</sup> e) Reis

#### Soßen:

Remoulade <sup>c,g</sup>, Knoblauchsoße <sup>g</sup>, Nordmeer Soße <sup>c,g</sup> (**leicht scharf**), Currysoße <sup>g</sup>, Dillsoße <sup>g</sup>



# EMPFEHLUNG DES HAUSES

## DIE NORDMEERPLATTE

90. Nordmeer-Platte mit gebratenen Riesengarnelen, gebackenen Garnelen, gegrillten Grünschalmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Lachssteak, Salat und Beilage <sup>b,d,o</sup>

für 1 Person	38,00 €
für 2 Personen	70,00 €
für 3 Personen	96,00 €
für 4 Personen	130,00 €

Zu allen Speisen reichen wir einen Vorspeisensalat und eine Beilage nach Wahl

---

### Beilagen:

- a) Salzkartoffeln b) Bratkartoffeln  
c) Pommes d) Bratnudeln <sup>a1</sup> e) Reis

### Soßen:

Remoulade <sup>c,g</sup>, Knoblauchsoße <sup>g</sup>, Nordmeer Soße <sup>c,g</sup> (**leicht scharf**), Currysoße <sup>g</sup>, Dillsoße <sup>g</sup>





Restaurant  
Nordmeer

## NUDELGERICHTE



### Alle Gerichte mit Salat

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 120. | Gebratene Nudeln mit Gemüse <sup>a1</sup>  | 10,00 € |
| 121. | Gebratene Nudeln mit knusprigem Hähnchen <sup>a1</sup>  | 12,00 € |
| 122. | Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente <sup>a1</sup>  | 15,00 € |
| 123. | Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse <sup>a1</sup>   | 12,00 € |
| 124. | Spaghetti mit Hackfleisch in Tomatensoße <sup>a1</sup>  | 10,00 € |
| 125. | Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensoße <sup>a1</sup>   | 12,00 € |
| 126. | Spaghetti mit Garnelen in Tomatensoße <sup>a1,b</sup>   | 15,00 € |
| 127. | Spaghetti mit Tintenfisch in Tomatensoße <sup>a1,d</sup>  | 12,00 € |

Gerichte Nr. 124–127 auf Nachfrage  
mit Parmesan

Weitere Informationen erhalten Sie  
beim Personal



# ANGEBOT



- |   |         |
|---|---------|
| A1. Hühnersuppe, gebratener Rotbarsch mit Beilage & Salat <sup>d</sup>                                    | 17,00 € |
| A2. Hühnersuppe, gebratenes Pangasiusfilet mit Beilage, Salat <sup>d</sup>                                | 17,00 € |
| A3. Mix Teller: 2 Garnelen, Rotbarsch, Seelachs und Pangasius mit Beilage & Salat <sup>b,d</sup>          | 20,00 € |
| A4. Senioren Mix Teller: 1 Garnele, Rotbarsch und Pangasius mit Beilage und Salat <sup>b,d</sup>          | 16,00 € |
| A5. Knuspriges Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in süß-sauer Soße mit Beilage und Salat <sup>a1,b,d,4</sup>  | 15,00 € |
| A6. Knusprige Ente mit gebratenem Gemüse in pikanter Soße, Beilage und Salat <sup>a1</sup>                | 17,00 € |
| A7. Gebratenes Rotbarsch- und Seelachsfilet mit Beilage, Salat <sup>d</sup>                               | 17,00 € |
| A8. Gebratenes Rotbarsch- und Schollenfilet mit Beilage & Salat <sup>d</sup>                              | 17,00 € |
| A9. Gebratenes Schollen- und Seelachsfilet mit Beilage & Salat <sup>d</sup>                               | 17,00 € |
| A10. Gebackene Garnelen (4 Stk.), Seelachs- und Schollenfilet mit Beilage und Salat <sup>d</sup>          | 20,00 € |
| A11. Gebackene Tintenfischringe (4 Stk.), Schollen- und Rotbarschfilet mit Beilage und Salat <sup>d</sup> | 20,00 € |

## Beilagen:

- a) Salzkartoffeln b) Bratkartoffeln  
c) Pommes d) Bratnudeln <sup>a1</sup> e) Reis

## Soßen:

Remoulade <sup>c,g</sup>, Knoblauchsoße <sup>g</sup>, Nordmeer Soße <sup>c,g</sup> (**leicht scharf**), Currysoße <sup>g</sup>, Dillsoße <sup>g</sup>





Restaurant  
Nordmeer

## ANGEBOT

- A13. Schweineschnitzel 17,00 €  
mit Spargel, Hollandaise  
Soße, Beilage und Salat <sup>c</sup>
- A14. Gebratenes Schollenfilet 17,00 €  
mit Spargel, Hollandaise  
Soße, Beilage und Salat <sup>c,d</sup>
- A15. Gebratenes Seelachsfilet 17,00 €  
mit Spargel, Hollandaise  
Soße, Beilage und Salat <sup>c,d</sup>
- A16. Gebratenes Rotbarschfilet 17,00 €  
mit Spargel, Hollandaise  
Soße, Beilage und Salat <sup>c,d</sup>
- A17. Hähnchenschnitzel mit 17,00 €  
Spargel, Hollandaise Soße,  
Beilage und Salat <sup>a1,c</sup>

---

### Beilagen:

- a) Salzkartoffeln b) Bratkartoffeln  
c) Pommes d) Bratnudeln <sup>a1</sup> e) Reis

### Soßen:

Remoulade <sup>c,g</sup>, Knoblauchsoße <sup>g</sup>, Nordmeer  
Soße <sup>c,g</sup> (**leicht scharf**), Currysoße <sup>g</sup>, Dillsoße <sup>g</sup>



# GETRÄNKE

A top-down view of three glasses filled with water, ice cubes, and slices of citrus fruit (orange and lemon). Each glass is garnished with a fresh mint leaf. The glasses are arranged on a light blue, distressed wooden surface. Scattered around the glasses are several ice cubes, a whole orange, a lemon half, and a lime half. The overall aesthetic is fresh and summery.

# DRINKS MENU



## Alkoholfreies

Cola, Cola Light, Cola Zero <sup>1,9,11</sup>	0,2l	2,00 €	0,4l	3,50 €
Fanta <sup>1,3</sup>	0,2l	2,00 €	0,4l	3,50 €
Sprite	0,2l	2,00 €	0,4l	3,50 €
Spezi	0,2l	2,00 €	0,4l	3,50 €
Mineralwasser (still/classic)	0,2l	2,00 €	0,4l	3,50 €
Ginger Ale	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €
Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €
Apfelschorle	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €
Apfelsaft	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €
Mangosaft	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €
Maracujasaft	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €



## Hausgemachte Eistees

Pfirsich Maracuja	5,00 €
Pfirsich Mango	5,00 €
Mango Maracuja	5,00 €
Mango Erdbeer	5,00 €
Limetten Minze	5,00 €



# DRINKS MENU

## Heiße Getränke

Kaffee		2,50 €
Espresso		2,50 €
Latte Macchiato		3,00 €
Milchkaffee		3,50 €
Schwarzer Tee		3,50 €
Ingwer Tee		2,50 €
Jasmin Tee		2,50 €
Grüner Tee		2,50 €
Pfefferminz Tee		2,50 €
Chai Tee (Zimtarome)		2,50 €
Kamillen Tee		2,50 €
Fenchel Tee		2,50 €
Pfirsich Tee		2,50 €
Kräuter Tee		2,50 €
Glühwein		5,00 €

## Dessert

Gebackene Banane	4,00 €
Gebackene Ananas	4,00 €
Gebackener Apfel	4,00 €

\* Mit Vanilleeis 6,00 €





# DRINKS MENU

## Biere & Weine

Veltins vom Fass <sup>a3</sup>	0,3l	3,50 €	0,5l	5,00 €
Alster mit Sprite	0,3l	3,50 €	0,5l	5,00 €
Krefelder mit Cola	0,3l	3,50 €	0,5l	5,00 €
Veltins Alkoholfrei <sup>a3</sup>			0,33l Fl.	3,50 €
Veltins Radler Alkoholfrei <sup>a3</sup>			0,33l Fl.	3,50 €
Vitamalz			0,33l Fl.	3,50 €
Erdinger Hefeweizen <sup>a3</sup>			0,5l Fl.	5,00 €
<i>hell, dunkel oder alkoholfrei</i>				
Rotwein lieblich			0,2l	5,00 €
Rotwein halbtrocken			0,2l	5,00 €
Rotwein trocken			0,2l	5,00 €
Weißwein lieblich			0,2l	5,00 €
Weißwein halbtrocken			0,2l	5,00 €
Weißwein trocken			0,2l	5,00 €
Weinschorle			0,2l	4,50 €
Rosé lieblich			0,2l	5,00 €
Rosé halbtrocken			0,2l	5,00 €
Aperol Spritz			0,2l	6,50 €
Wildberry Lillet			0,2l	6,50 €
Sanddorn Spritz			0,2l	6,50 €

# DRINKS MENU



## Spirituosen (2cl) & Long drinks (0,15l)

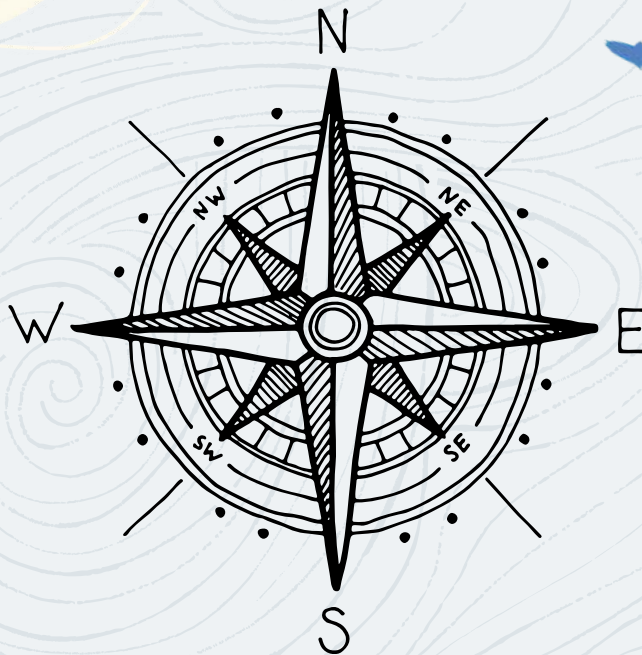
Chantré		3,00 €
Fernet Branca		3,00 €
Jägermeister		3,00 €
Berentzen Korn		3,00 €
Gorbatschow Wodka		3,00 €
Aquavit		3,00 €
Bacardi		3,00 €
Ramazotti		3,00 €
Ouzo		3,00 €
Küstennebel		3,00 €
Friesengeist		3,50 €
Johnnie Walker Red Label		5,00 €
Johnnie Walker Black Label		5,00 €
Hennessy V.S.O.P		5,00 €
Remy Martin V.S.O.P		5,00 €
Weinbrand-Cola/Sprite	0,2l	5,00 €
Bacardi-Cola/Sprite	0,2l	5,00 €
Rum-Cola/Sprite	0,2l	5,00 €
Whisky-Cola	0,2l	5,00 €
Wodka Lemon/Orange	0,2l	5,00 €
Jägermeister-Cola/Orange	0,2l	5,00 €



# MENU

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

# Restaurant Nordmeer



**ALLE PREISE IN EUR, INKL GESETZLICHER MWST.**



Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Bilder dienen zur Dekoration und sind der Abbildung ähnlich

**1.) Zusatzstoffe:** **1** = mit Farbstoff, **2** = mit Konservierungsstoff, **3** = mit Antioxidationsmittel, **4** = mit Geschmacksverstärker, **5** = geschwefelt, **6** = geschwärzt, **7** = mit Phosphat, **8** = mit Süßungsmittel, **9** = enthält eine Phenylalaninquelle, **10** = gewachst, **11** = mit Nitritpökelsalz, **12** = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

**2.) Allergene:** **a** = glutenhaltiges Getreide [namentlich **a1** = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), **a2** = Roggen, **a3** = Gerste, **a4** = Hafer, **a5** = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen], **b** = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **c** = Eier und Eierzeugnisse, **d** = Fisch und Fischerzeugnisse, **e** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **f** = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, **g** = Milch und Milcherzeugnisse, **h** = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich **h1** = Mandeln, **h2** = Haselnüsse, **h3** = Walnüsse, **h4** = Kaschunüsse, **h5** = Pecanüsse, **h6** = Paranüsse, **h7** = Pistazien, **h8** = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], **i** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **k** = Senf und Senferzeugnisse, **l** = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, **m** = Schwefeldioxid und Sulfite, **n** = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, **o** = Weichtiere und Weichtierzeugnisse

SCAN ME



**Bewerten Sie uns  
auf Google**

