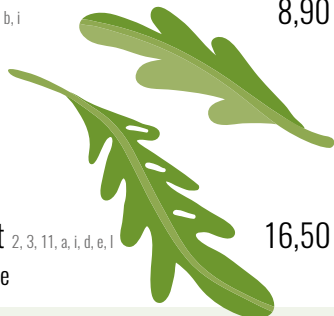


T A G E S -
K A R T E



SUPPE

- Kürbis-Cremesuppe ^{2, 4, 6, 8, d, i} mit Kürbiskernöl 8,50 €
- Hummer-Cremesuppe ^{1, 2, 4, 5, 8, a, b, i} mit Flusskrebssen und Sherry-Haube 8,90 €



VORSPEISEN

- Mozzarella an Baby-Leaf-Salat ^{2, 3, 11, a, i, d, e, l} in Himbeerdressing und Basilikumcreme 16,50 €
- Krabbencocktail "Hohe Düne" ^{2, 3, 8, 11, a, i, b} mit Baguette und Baby-Leaf-Salat 14,50 €
- Carpaccio vom friesischen Weidenrind ^{8, 11, d} mit Rucola, Parmesan und Trüffel 15,80 €
- Lachstatar auf einem Rucolanest ^{2, 3, 8, 11, a, i, b} mit Honig-Senfsoße und Pumpernickel 13,50 €
- Rindertatar vom Ostfriesischen Rind ^{1, 2, 8, 11, a, i, n} angemacht nach „Hohe Düne“-Art, pikant mit kleinem Salat, Pumpernickel und Butter 21,80 €

Leckereien für 2 Personen ^{1, 2, 8, 11, a, i, n} 26,50 €
Kalte Fischleckereien mit Saucen, gebackene Zucchini, Bruschetta und Baguette

SALAT

- Baby-Leaf-Salat
 - in Himbeerdressing mit gerösteten Kernen 8,50 €
 - mit 3 Scampis und frischem Baguette ^{11, a, b, c, d, i} 19,90 €
- Ceasar-Salat
 - knackige Romanaherzen mit frischem Parmesan und Croûtons
 - in cremigen Dressing 10,80 €
 - mit Maishähnchen 16,80 €
 - mit Putenstreifen und Ananas ^{2, 8, 11, a, d, i, k, n} 16,80 €

**12 BIS 14 UHR
AB 17 UHR**

FLEISCH

- Wildsauerfleisch im Weckglas serviert ^{2, 8, 11, a, d, i} mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln 18,90 €

Lamm-Medaillons auf einer Balsamico-Feigensauce ^{a, d, i, k} 32,90 €
mit Trüffelkartoffeln und mediterranes Gemüse ^{2, 8, 4, a, d, e, i, l}

- Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{a, d, i, k} mit Bratkartoffeln und sahnigem Gurkensalat 24,80 €
- Zartes Rumpsteak vom Black Angus (250g) ^{a, d, i, k} mit Bratkartoffeln und kleinem Caesar-Salat 32,50 €
Wahlweise mit
 - Nordseekrabben ^{2, 8, 11, a, d, i} 38,50 €
 - mit Pfeffer-Calvados-Sauce ^{2, 8, a} 35,50 €
- Surf & Turf ^{1, 2, 4, 5, 8, a, b, d} Rumpsteak mit 2 Scampis, Aioli-Baguette und Baby-Leaf-Salat 39,00 €
- Kalbsmedaillons ^{2, 8, a} im Speckmantel auf Dörrpflaumensauce und Kartoffelgratin mit sommerlichen Kohlrabi-Körbchen 33,50 €
- Putensteak auf dem Rost gebraten ^{2, 8, a} auf Pfeffer-Calvados-Sauce, dazu Zucchini-Schiffchen und Bratkartoffeln 28,80 €
- Barbarie Entenbrust ^{2, 8, a} auf Preiselbeer-Rotweinsauce, Mandel-Brokkoliblume und Kartoffelkroketten 28,50 €

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE
Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

FISCH

- Zucchini-Zungenbuttröllchen ^{b, i} auf Trüffelrisotto an Honig-Senfsoße 32,90 €
- Mandel-Zander gebraten mit Pesto ^{b, i} dazu Baby-Leaf-Salat in Himbeerdressing und Wildkräuterkartoffeln 29,80 €
- Trüffel-Lachs-Pralinen ^{b, i} mit Feigensauce an Safranrisotto 28,90 €
- Norwegische Lachssteaks ^{b, i} auf Wakame mit Granatapfelschaum und Safranrisotto 29,90 €

- Steinbeifilet auf Orangenschaum ^{b, i} Orangen-Chicorée-Blume mit Rucolastampf 32,50 €

PASTA

- in Tomatensauce ^{1, 2, 4, 5, 11, a, d, e, i} 11,90 €
- in Kalbsfleisch Bolognese ^{1, 2, 4, 5, 11, 9, d, e, i, n} 13,90 €
- an Basilikumschaumsauce und Lachsrosen ^{1, 4, 5, 8, a, b, i} 21,80 €
- in Butter mit Perigord Trüffel und 3 Riesenscampis ^{2, 4, 5, 8, 11, a, b, d, i} 28,50 €



Parmesan-Körbchen gefüllt mit Spaghetti in Pesto, Pinienkernen und 3 Scampis ^{2, 4, 6, 8, d, i} 24,90 €

VEGETARISCH

- Sellerie Lasagne** 4, 8, a, e 12,50 €
mit Mix-Gemüwestreifen und Kräuterschaumsauce
- Brokkoli-Blume mit Mandelsplitter** 1, 2, a, d, h, i, k 15,50 €
dazu sautierter grüner Spargel, Vanille-Karottenvariation und Rucolastampf an Granatapfelschaum

VEGAN

- Bio No-Beef-Burger** 2, 7, i, m, k 16,50 €
mit Zwiebeln, Tomaten und Burger Sauce auf Brioche-Brötchen mit Pommes frites
- Bio Girasoli-Ravioli** 2, 7, i, k 17,50 €
mit gegrilltem Gemüse und Salatbouquet
- Bio Quadrotti-Ravioli** 2, 7, i, k 17,50 €
mit Basilikum und Salatbouquet
- No Chicken Chunks** 2, 11, m, k 26,80 €
mit Brokkoli in Kokossauce, Quinoa an Tomate und Karotte

SÜSSE SACHEN

- Crème brûlée** 8, a, d, i 9,50 €
mit Eiscreme und frischen Beeren
- Früchte-Tiramisu** a, d, h, i, k 13,50 €
dazu hausgemachtes Mango-Sorbet und frische Beeren
- Warmes Schoko-Malheur „Hohe Düne“** 8, 11, a, d, i 12,50 €
mit frischen Beeren, dazu hausgemachtes Himbeer-Sorbet

be sweet



FÜR „SEERÄUBER“ BIS 12 JAHRE

„Seeräuberteller“

wir bringen Dir Teller und Besteck und Du räuberst das Beste von Mamas und Papas Essen :-)

Leckere „Piraten-Nudeln“

- mit Bolognese 8,50 €
- mit Marinara-Soße (Tomatensoße) 1, 2, 4, 5, 11, a, d, e, i, n 7,50 €

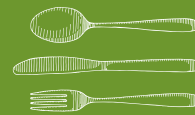
Knusprige Pommes frites mit Dip 2, 8, 11 4,80 €

Saftige Wiener Würstchen 2, 8, a 7,80 €
mit Pommes frites

Seeräuberschnitzel vom Kalb 2, a, i 13,80 €
mit Pommes frites

... und fürs kleine „Leckermäulchen“

- eine „Bunte Eismaus“ 5,30 €
- eine Riesenkugel hausgemachte Kindercountry-, Raffaello- oder Giotto-Eiscreme 1, 2, 8 5,00 €



12 BIS 17 UHR



Friesentapas 2, 3, 8, 11, a, b, l, i, k 21,80 €
Verschiedene kalte Fischleckereien mit Saucen und Baguette

Currywurst & Pommes frites 2, 7, 8, a, i, k 9,80 €
mit Dip

Chili con Carne 1, 2, 4, 5, 11, 9, d, e, i, n 9,80 €
mit Kalbsfleisch

Trüffelpommes „Hohe Düne“ 2, 8, a, i 10,80 €
mit gehobeltem Parmesan und Trüffelmayonnaise

Gebackenes Seelachsfilet 2, 7, a 16,50 €
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Remouladensauce

„Hohe Düne“-Burger 2, 8, a, i, k, l 15,50 €
mit Salat, Tomaten, Burgersauce und Pommes frites

„Hohe Düne“-Lachsburger 2, 3, 8, 11, a, l 18,90 €
mit Salat, Honig-Senfsauce, Zwiebeln und Pommes frites

3 hausgemachte Rösti 13,50 €
mit Sourcream und Baby-Leaf-Salat

- mit Lachsrosen 1, a, b, c, d, e, l, i 19,80 €
- mit Nordseekrabben 1, a, b, c, d, e, i, l 21,90 €

Ofenkartoffel b, c, d, e, i, k, l 17,90 €
mit Kräuterquark, Nordseekrabben und kleinem Caesar-Salat

KÖSTLICHE EISBECHER

Gemischtes Eis 3 Kugeln nach Wahl 6,50 €
 Gemischtes Eis mit Sahne 7,00 €

Unsere Eissorten je 2,50 €
 Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade,
 Stracciatella, Zitrone, Haselnuss, Amarena-Kirsch

Coup Dänemark 7,50 €
 ... drei Kugeln Bourbon-Vanille-Eis mit heißer Schokoladensauce,
 Schlagsahne und Schokostreusel

Eis & Heiß mit Sauerkirschen 6,80 €
 ... zwei Kugeln Bourbon-Vanille-Eis mit heißen Sauerkirschen,
 Schlagsahne und Schokostreusel

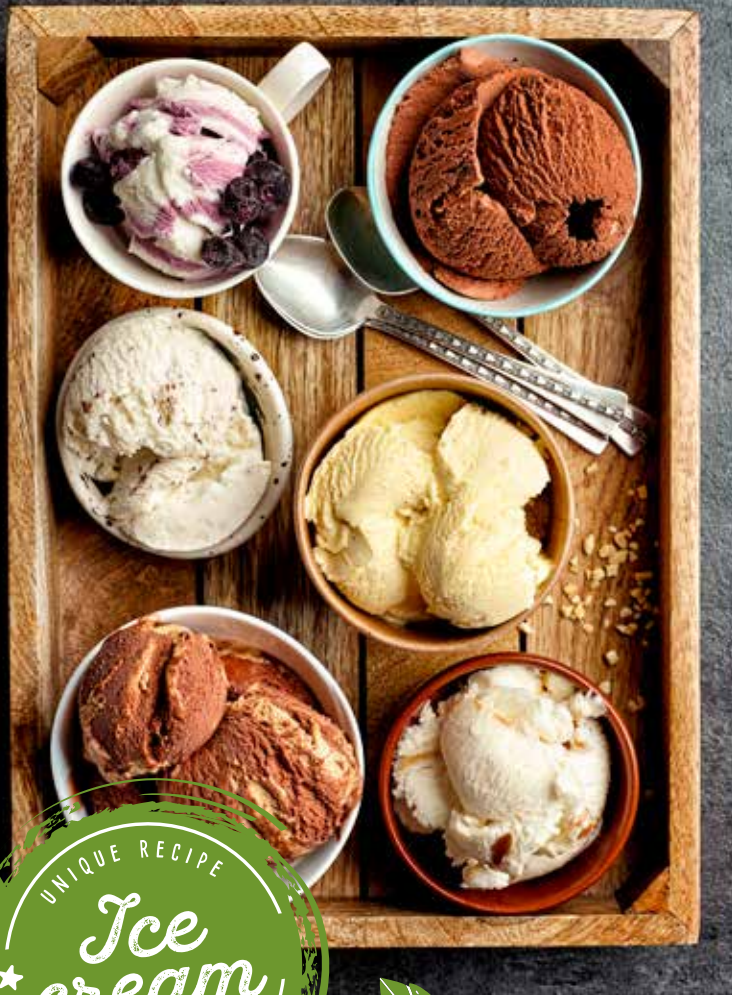
Dünen Becher 8,50 €
 ... zwei Kugeln Schokoladen-Eis, eine Kugel Stracciatella-Eis,
 ein guter Schuss Grappa-Eierlikör, Schlagsahne, Krokant
 und Schokostreusel

Vanille Spezial 3,90 €
 ... eine freche Kombination aus zartschmelzendem Bourbon-Vanille-Eis
 und Kürbiskernöl

Eisschokolade 6,00 €
 ... eisgekühlt, mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahnehaube

Eiskaffee 6,00 €
 ... aromatischer Kaffee mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahnehaube

Sanfter Engel 6,50 €
 ... fruchtiger Orangensaft mit cremigem Bourbon-Vanille-Eis



FRISCH GEBACKEN



BUTTER-WAFFELN

- ... mit Puderzucker 3,10 €
- ... mit Sahne 3,60 €
- ... mit Kirschen und Sahne 4,40 €
- ... mit Kirschen und Eis 5,70 €
- ... mit Eis und Sahne 5,40 €
- ... mit Kirschen, Sahne und Eis 6,20 €



Friesen Waffel 6,20 €
 ... mit Pflaumenmus, Schmand und Eis
 Einfach ein Genuss!

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst, a mit Ei, b mit Fisch, c mit Krebstieren, d mit Milch, e mit Sellerie, f mit Sesam, g mit Schwefeldioxid und Sulphite, h mit Erdnüssen, i mit glutenhaltigen Getreiden, j mit Lupine, k mit Schalenfrüchten, l mit Senf, m mit Sojabohne, n mit Weichtieren

Ihr Gastgeber Axel Rippe WWW.JUIST-GASTRONOMIE.DE
 Strandpromenade 5 | 26571 Nordseebad Juist | Tel: +49 (0)4935 - 92 10 972

FrISCHE Blechkuchen je nach Tagesangebot. Bitte fragen Sie uns!

