



MERTINKUS 
NORDSEEHOTEL

SPEISEKARTE

MITTAGSTISCH

**Täglich wechselnder Mittagstisch
11:30 Uhr bis 14:30 Uhr**

**Jedes Gericht für 8,90€ inkl. Dessert.
Alle Gerichte auch außer Haus!**

MONTAG

1. Matjesfilets »Hausfrauenart« mit Salzkartoffeln 3,c,i
2. Fischfilet gebraten mit Ofenkartoffel & Sauerrahm c,g,i
3. Fischfilet gedünstet mit Salzkartoffeln & Senfsauce 3,c,h,i
4. Schnitzel »Wiener Art« mit Pommes a,c,g

DIENSTAG

1. Backfisch mit Kartoffelsalat a,c,g,i
2. Fischfilet gedünstet mit Salzkartoffeln und Petersiliensauce c,g,i
3. Calamares mit Pommes & Knoblauchdip 2,a,c,e
4. Schnitzel »Jäger Art« mit Pommes 1,3,a,c,g

MITTWOCH

1. Fischfilet gebraten mit Pommes a,g,i
2. Fischfilet paniert mit Kartoffelsalat 2,3,a,c,g,i
3. Brathering süß/sauer mit Bratkartoffeln h,i
4. Cordonbleu mit Kroketten a,c



DONNERSTAG

1. Fischpfanne »Gärtnerin« mit Bratkartoffeln 3,a,c,g
2. Fischfilet gebraten mit Bratkartoffeln a,i,g
3. Matjesfilet mit Bratkartoffeln 3,i,g
4. Schnitzel »Zigeuner Art« mit Pommes 2,3,a,c,g

FREITAG

1. Fischteller mit Kartoffelsalat 2,3,a,c,g,i
2. Fischfilet gedünstet mit Salzkartoffeln & Senfsauce 1,3,c,g,h,i
3. Labskaus mit Spiegelei & Matjesfilet 2,a,g
4. Rahmschnitzel mit Pommes 2,3,a,c,g

SAMSTAG

1. Fischfilet gedünstet mit Salzkartoffeln & Kräuterrahmsauce 3,c,g
2. Fischfilet gebraten mit Salzkartoffeln & Curryfruchtsauce 2,3,a,c,g
3. Matjesfilet mit Ofenkartoffel & Sauerrahm 2,3,c,g
4. Pfefferrahmschnitzel mit Kroketten 2,3,a,c,g

SONNTAG

1. Fischfilet gebraten mit Bratkartoffeln 3,g,i
2. Fischfilet gedünstet mit Salzkartoffeln & Dillsauce 3,c,g,i
3. Backfisch mit Kartoffelsalat 2,3,a,c,g,i
4. Sonntagsbraten mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln 2,3,7,a,c,g,h



VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 01. | Hochzeitsuppe mit frischem Gemüse und feinen Hackbällchen 2,3,g | 5,90 |
| 02. | Sylter Krabbencremesuppe mit Nordseekrabbenfleisch und einem Sahnehäubchen 2,3,8,c,f | 6,90 |
| 03. | Fischsuppe »Bouillabaise« nach Art des Hauses mit Fischeinlage 2,3,8,c,e,f,g | 7,90 |
| 04. | Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Sauerrahm 2,3,c,g,i | 10,90 |
| 05. | Kleiner bunter Salatteller mit Joghurtdressing a,c | 5,90 |

OFENKARTOFFELN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 06. | »Büsumer Art« mit hauseigenem Sauerrahm und Nordseekrabbenfleisch c,f | 16,90 |
| 07. | »Norderney« mit hauseigenem Sauerrahm und geräuchertem Lachs c,i | 14,90 |
| 08. | »Holländische Art« mit hauseigenem Sauerrahm und Matjesfiletstreifen 3,9,c,i | 12,90 |
| 09. | »Vegetarisch« mit hauseigenem Sauerrahm und Salat 3,c,g | 9,90 |

MEERESFRÜCHTE

FRISCH AUS DER PFANNE

- | | | |
|-----|--|------------|
| 10. | Kutterscholle gebraten mit Buttersauce und Salzkartoffeln ^{g,i} | 15,90 |
| 11. | Schollenfilet »Finkenwerder Art« gebraten mit Speckwürfel, Buttersauce und Salzkartoffeln ^{3,g,i} | 15,90 |
| 12. | Schollenfilet »Büsumer Art« gebraten mit Nordseekrabbenfleisch in Kräuterbutter geschwenkt, dazu Bratkartoffeln ^{3,g,f,i} | 19,90 |
| 13. | Fischfilet Alaska mit frischem Gemüse, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln ^{3,a,c,g} | 15,90 |
| 14. | Seelachsfilet gebraten mit Senfsauce, dazu Bratkartoffeln ^{3,c,i,g,h} | 15,90 |
| 15. | Fischpfanne »Gärtnerin«, dazu Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und einem bunten Salatteller ^{3,a,c,g} | 15,90 |
| 16. | »Sylter Muschelpfanne« mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und einem bunten Salatteller ^{3,2,a,c,e,g} | 15,90 |
| 17. | »Neuwerker Fischplatte« Verschiedene Fischfilet-sorten gebraten mit Nordseekrabbenfleisch, Bratkartoffeln und Remoulade ^{3,2,c,f,g,i} | p.P. 17,90 |
| 18. | »Cuxhavener Fischteller« Verschiedene Fischfilet-sorten gebraten mit Bratkartoffeln ^{3,c,f,g,i} | 14,90 |



UNSERE FISCHSPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 19. | Fischerfrühstück mit Nordseekrabbenfleisch, Kräuterrührei und Bratkartoffeln 2,3,a,c,f | 19,90 |
| 20. | Hausgemachte zarte Matjesfilets an Speckbohnen, dazu Bratkartoffeln 3,c,i | 14,90 |
| 21. | Hausgemachte zarte Matjesfilets an »Hausfrauensauce«, dazu Petersilienkartoffeln 3,c,i | 13,90 |
| 22. | Matjesplatte aus hausgemachten zarten Matjesfilets »Nordische Art«, Aalrauch und Kräutermatjes, dazu süß/saure Specksoße und Bratkartoffeln 3,c,i | 15,90 |
| 23. | Hausgemachter »Seemannslabskaus«, dazu Matjesfilet und Spiegelei, Rote Beete und Gewürzgurken 2,a,g | 14,90 |
| 24. | Seelachsfilet gedünstet an Senfsahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln 3,c,h,i | 14,90 |
| 25. | Bunte Salatplatte mit Riesengarnelen in Knoblauch gebraten, dazu Baguette 2,3,g,i | 17,90 |

BANDNUDELN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 26. | »Italiano« mit Brokkoliröschen in Kräutersahnesauce, dazu Nordseekrabbenfleisch und Räucherlachsstreifen 3,c,f,g,i | 17,90 |
| 27. | Bandnudeln in Sahnesauce mit Fischfiletwürfeln gebraten, Muscheln und Riesengarnelen 3,c,e,f,g,i | 16,90 |
| 28. | »Vegetarisch« in Kräutersahnesauce 3,c | 9,90 |

FLEISCHGERICHTE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 29. | Leckere Currywurst mit Pommes ^{1,2,3} | 7,90 |
| 30. | Schweineschnitzel »Wiener Art« mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Pommes ^{a,c,g} | 13,90 |
| 31. | Schweineschnitzel »Jäger Art« mit Champignon-sahnesauce, Pommes und einem bunten Salatteller ^{1,3,a,c,g} | 14,90 |
| 32. | Schweineschnitzel »Zigeuner Art« mit Tomaten-Paprikasauce, Pommes und einem bunten Salatteller ^{2,3,a,c,g} | 14,90 |
| 33. | Grillteller mit verschiedenen Sorten Fleisch natur gebraten, dazu Pommes, Kräuterbutter und einem bunten Salatteller ^{2,3,c,g} | 16,90 |
| 34. | Rahmschnitzel natur gebraten mit frischen Champignons an Sahnesauce, dazu Bratkartoffeln und einem bunten Salatteller ^{2,3,c,g} | 15,90 |
| 35. | Schweinefiletmedaillons gebraten in Cognac-sahnesauce an Prinzessbohnen, dazu Bratkartoffeln und einen bunten Salatteller ^{2,3,c,g} | 16,90 |

KIDS

- | | | |
|-----|---|------|
| 36. | »Miss Piggy« Schweineschnitzel »Wiener Art« mit Pommes ^{3,a,g} | 6,90 |
| 37. | »Käpt'n Blaubär« Fischstäbchen mit Pommes ^{3,a,g,i} | 5,90 |
| 38. | »Donald Duck« Chicken Nuggets mit Pommes ^{3,a,g} | 6,90 |
| 39. | Portion Pommes ^g | 2,90 |
| 40. | Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{2,a,c,g} | 4,90 |



EXTRAS

90.	Portion Sauce extra Senfsauce 1,3,c,g,h Jägersauce 1,3,c,g Rahmsauce 1,3,c,g Hollandaise 1,3,c,g Sauerrahm 1,3,c,g	1,90
91.	Portion Ketchup 1,2	0,60
92.	Portion Mayonnaise a	0,60
93.	Portion Remoulade a,h	0,60

LEGENDE

1	mit Farbstoff	a	Eier
2	mit Konservierungsstoffen	b	Soja
3	mit Geschmacksverstärker	c	Milch
5	geschwefelt	d	Erdnüsse
6	geschwärzt	e	Weichtiere
7	mit Milcheiweiß	f	Krebs-/Krustentiere
8	koffeinhaltig	g	Getreide
9	gewachst	h	Senf
10	mit Antioxidationsverstärker	i	Fische
		j	Lupinen

ERFRISCHUNGS GETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Coca Cola	2,40	4,10
Coca Cola Light	2,40	4,10
Fanta	2,40	4,10
Sprite	2,40	4,10
Spezi	2,40	4,10
Mineralwasser	2,20	3,60
Apfelsaft	2,40	–
Orangensaft	2,40	–
Apfelschorle	2,40	4,10
Flasche Wasser	0,7 l	5,90

WARME GETRÄNKE

Glas Tee verschiedene Sorten	2,20
Espresso	2,20
Tasse Kaffee Crema	2,20
große Tasse Cappuccino	3,80
große Tasse Schokolade	3,40
große Tasse Schokolade mit Sahne	3,90
Neuwerker Eiergrog (alkoholisch) mit Schlagsahne	5,90



BIERE VOM FASS

AUS DER PRINATBRAUEREI KAISERDOM BAMBERG

BIERE VOM FASS

Schwarzbier

0,2l

0,4l

Pils

2,50

4,30

Alsterwasser

2,40

4,20

2,40

4,20

Hefeweizen

0,3l

0,5l

3,40

4,90

FLASCHENBIERE

Weizen alkoholfrei

0,33l

0,5l

Pils alkoholfrei

–

4,50

Vitamalz

2,80

–

2,80

–



WEINE

WEISSWEIN	0,2l	0,75l
Weißwein trocken würzig, herzhaft	5,90	17,90
Weißwein halbtrocken kerniger Wein mit feinem Aroma	5,90	17,90
Weißwein lieblich feinfruchtiger Wein mit tollem Bukett	5,90	17,90
ROSÉ		
Portugieser Weißherbst milder sortentypischer Wein mit frischer Süße	5,90	17,90
ROTWEIN		
Dornfelder trocken herzhaft süffiger Rotwein	5,90	17,90
Dornfelder halbtrocken kräftiger Rotwein mit ausgeprägter Farbe	5,90	17,90
Dornfelder lieblich duftiger, harmonischer Wein	5,90	17,90

SPIRITUOSEN

Korn	2,00
Neuwerker Aquavit	2,80
Neuwerker Feuer	2,90
Fernet Branca	2,60
Jägermeister	2,60
Küstennebel oder Möwenschiote	2,50
Ramazotti	2,90
Sambuca	2,60
Granatapfellikör	2,40





MERTINKUS
NORDSEEHOTEL

Kai Mertinkus
Nordheimstr. 57
27476 Cuxhaven

Telefon: +49 4721 28011
Telefax: +49 4721 5106170