BUFFETKARTE

Montag: **Nordsee-Klassiker**

Geschmortes Salzwiesenlamm / Hausgemachter Backfisch vom Rotbarsch / Knusprige Maispoularde im Pankomantel / Hausgemachte knusprige Gemüsefrikadellen

Dienstag: **Wattenmeer Genüsse**

Deftiges Rindergulasch / Gebackenes Seelachsfilet / Knuspriger Schweinebauch / Pilz-Rahmragout (vegetarisch)

Mittwoch: **Nordseezauber**

Gebackene Kibbelinge vom Kabeljau / Maritime Grillvariation „Mixed Grill“ / Frische Schnitzel vom Schwein / Blumenkohl-Käse-Taler

Donnerstag: **Leuchtturm Leckerbissen**

Rinderroulade nach Großmutters Rezept / Paniertes Schollenfilet / Putenbrust „Norddeutsche Art“ / Kürbis-Kichererbsen-Curry (Vegan)

Freitag: **Wangerooger Inselbuffet**

Schnitzel „Holsteiner Art“ / Gebratenes Dorschfilet „Wangerooger Art“ / Hähnchenbrust „Nordsee Art“ / Herzhafte Linsen-Medaillons (vegetarisch)

Samstag: **Gerkens Wildbuffet**

Zartes Rehgulasch „Jäger Art“ / Entenkeule „Confit“ / Zanderfilet / Kürbis-Waldpilz-Strudel (vegetarisch)

Sonntag: **Küstenzauber**

Zartes Schweinefilet im Prosciutto-Mantel / Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ / Würzige Hähnchenspieße / Veggie-Bohneneintopf

Unser Restaurant ist täglich von 17:00 bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet.
Außer-Haus-Gäste zahlen 38,00 €. Kinder bis 12 Jahre zahlen 19,00 €.
Reservieren Sie bis 17:30 Uhr gerne unter: 04469 / 876-0

Montag

Nordsee-Klassiker

Traditionsgerichte der Küste

Suppe

Cremesuppe von der Süßkartoffel
garniert mit frischen Frühlingszwiebelringen und feinem Olivenöl

Salate

Reichhaltige Salatauswahl
mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Auswahl vom edlen Räucherfisch
serviert mit dreierlei raffinierten Meerrettich-Variationen

Hausgemachtes Matjestatar
angerichtet auf traditionellem, westfälischem Pumpernickel

Tranchen von der geräucherten Entenbrust
zart im Rauch gegart, an einer fruchtig-pikanten Orangen-Ingwer-Creme

Kartoffelsalat nach norddeutscher Art
mit blanchiertem Wirsing, Ei und knackiger Landgurke in einer feinen Mayonnaise-Schnittlauch-Vinaigrette

Hauptspeisen

Geschmortes Salzwiesenlamm
in einer fruchtig-herben Apfel-Balsamico-Sauce

Hausgemachter Backfisch vom Rotbarsch
in knuspriger Panade, zusammen mit unserer berühmten hausgemachten Remouladensauce

Knusprige Maispoularde im Pankomantel
saftige Maispoulardenbrust, in goldgelber Panko-Panade knusprig gebacken

Hausgemachte knusprige Gemüsefrikadellen
aus feinem Gemüse und frischen Gartenkräutern, außen krossgebraten und innen saftig

Beilagen

Bandnudeln
frische Bandnudeln in feiner Butter geschwenkt und mit frischen Kräutern verfeinert

Butterreis
duftender Basmatireis, schonend gegart und mit feiner Landbutter verfeinert

Kartoffelgratin
hausgemachtes Kartoffelgratin gebacken in einer cremigen Knoblauch-Sahnesauce und mit würzigem Käse goldbraun gratiniert

Pommes frites
knusprige, goldgelb frittierte Pommes frites, außen kross und innen soft

Marktfrisches Buttergemüse
knackiges Gemüse, in Butter geschwenkt und mit Kräutern abgeschmeckt

Dessert

Schokoladentörtchen „Fondant“
mit warmem, flüssigem Kern

Pistaziencreme im Glas
samtige Creme mit gerösteten Pistazien

Beerenkompott
an cremigem Vanillequark

Erfrischende Pfirsich-Joghurt-Creme

Herzhafter Abschluss

Käsevariation „Natur & Gartenkräuter“
reichhaltige Käseauswahl, gereicht mit süßem und mittelscharfem Senf, fruchtigem Feigensenf und frischen Trauben

Dienstag

Wattenmeer Genüsse

Meeresfrüchte und maritime Spezialitäten

Suppe

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Krabben
garniert mit frischen Nordseekrabben und feinen Kräutern

Salate

Reichhaltige Salatauswahl
mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Maritimer Seegrassalat
knackiger Algensalat mit Sesam und einer feinen Sesam-Ingwer-Note

Graved Lachs im Kräutercrêpe
zarter, gebeizter Lachs im feinen Kräutermantel, serviert mit dreierlei Meerrettich-Variationen

Vitello Tonnato
hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an einer cremig-würzigen Thunfischsauce, garniert mit feinen Kapern

Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten
zartes Geflügelfleisch, fein abgeschmeckt mit getrockneten Tomaten, Paprikastreifen und frischen Kräutern

Hauptspeisen

Deftiges Rindergulasch
zart geschmortes Rindfleisch in einer kräftigen, harmonisch abgeschmeckten Sauce

Gebackenes Seelachsfilet
in knuspriger Panade goldbraun gebacken, serviert mit hausgemachter Remouladensauce

Knuspriger Schweinebauch
herzhaft gewürzt, mit einer perfekt kross gebackenen Kruste und saftigem Kern

Pilz-Rahmragout (vegetarisch)
frische Wald- und Zuchtpilze in einer cremigen Kräuter-Rahmsauce

Beilagen

Kartoffelpüree
hausgemachtes, cremiges Püree aus mehligkochenden Kartoffeln, mit feiner Butter und Muskatabgerundet

Pommes frites
knusprige, goldgelb frittierte Pommes frites, außen kross und innen soft.

Semmelknödel
traditionelle, hausgemachte Semmelknödel, flaumig gegart und mit frischer Petersilie verfeinert

Rotkohl
traditionell geschmorter Apfel-Rotkohl, fein abgeschmeckt mit weihnachtlichen Gewürzen

Gemüsevariation
knackiges Saisongemüse, schonend gegart und in feiner Butter geschwenkt

Dessert

Rote Grütze
klassische, fruchtige Beerengrütze an samtiger Vanillesauce

Sanddorncreme
erfrischend-fruchtige Creme mit dem herben Aroma des Nordens

Joghurt-Obst-Crumble
frisches, gebackenes Fruchtkompott unter knusprigen Streuseln, serviert mit cremigem Joghurt

Crêpes mit Schokoladenfüllung
hauchdünne, goldgelbe Pfannkuchen mit einer zartschmelzenden Schokoladencreme

Herzhafter Abschluss

Käsevariation „Natur & Kräuter“
reichhaltige Käseauswahl, gereicht mit süßem und mittelscharfem Senf, fruchtigem Feigensenf und frischen Trauben

Mittwoch

Nordseezauber

Klassische Nordseeküche mit modernen Ideen

Suppe

Feine Muschelsuppe
zubereitet mit zartem Muschelfleisch, verfeinert mit Kräutern und einem Hauch Weißwein

Salate

Reichhaltige Salatauswahl
mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Knackiger Farmer Salat
frisch geraspelte Karotten und Sellerie in einem cremig-leichten Joghurt-Dressing

Klassischer Shrimps Cocktail Salat
zarte Shrimps in einer fruchtig-pikanten Cocktail-Sauce, fein abgeschmeckt

Kartoffel-Dijon-Salat
festkochende Erdapfelscheiben in einer würzigen Vinaigrette mit feinem Dijon-Senf und Kräutern

Hauptspeisen

Gebackene Kibbelinge vom Kabeljau
traditionell in knusprigem Backteig goldbraun frittiert, serviert mit hausgemachter Remouladensauce

Maritime Grillvariation „Mixed Grill“
feine Auswahl von gebratenem Lachs, Kabeljau und Rotbarsch, auf den Punkt gegart

Frische Schnitzel vom Schwein
zart Schweineschnitzel, in goldgelber Panade kross in der Pfanne gebacken

Blumenkohl-Käse-Taler (vegetarisch)
knusprig gebratene Taler von Blumenkohl und würzigem Käse, dazu knackiges Teriyaki-Gemüse

Beilagen

Pommes frites
knusprige, goldgelb frittierte Pommes frites, außen kross und innen soft

Karotten-Honig-Chili-Püree
hausgemachtes, feines Püree aus Karotten, leicht mit Honig gerundet und mit einer pikanten Chili-Note verfeinert

Penne-Nudeln
al dente gekochte Penne, in Butter geschwenkt

Gebratene Schalotten
in der Pfanne schonend geschmorte Schalotten mit einer feinen, süßlichen Röstnote

Herzhafte Speckbohnen
knackige grüne Bohnen, traditionell mit würzigen Speckwürfeln und Zwiebeln geschwenkt

Dessert

Zitronen-Joghurt-Creme
erfrischend-leichte Joghurtcreme mit der spritzigen Note sonnengereifter Zitronen

Feines Eis im Glas
Auswahl von feinsten Eissorten, elegant im Glas angerichtet

Traditioneller Apfelstrudel
ofenfrischer, fruchtiger Apfelstrudel, serviert mit samtiger Vanillesauce

Rotwein-Zimt-Parfait
hausgemachtes, feinherbes Halbgefrorenes mit einer edlen Rotweinnote und Zimtaroma

Herzhafter Abschluss

Käsevariation „Natur & Kräuter“
reichhaltige Käseauswahl mit feinem Brennnesselkäse, gereicht mit süßem und mittelscharfem Senf, fruchtigem Feigensenf und frischen Trauben

Donnerstag

Leuchtturm Leckerbissen

Herzhaftes und Süßes rund um die Insel

Suppe

Pastinaken-Ingwer-Suppe mit Entenbruststreifen
cremige Suppe von der Pastinake mit einer angenehmen Ingwerschärfe, garniert mit zarten Entenbruststreifen

Salate

Reichhaltige Salatauswahl
mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Pesto
sonnengereifte Tomatenscheiben und cremiger Mozzarella, verfeinert mit aromatischem, hausgemachtem Kräuter-Pesto

Geräucherte Entenbrust
zarte Tranchen von der im Rauch gegarten Entenbrust, angerichtet an einer fruchtig-pikanten Orangen-Ingwer-Creme

Edle Rauchforelle
feines Filet von der geräucherten Forelle, serviert einer erfrischenden Gurken-Dill-Remoulade

Hauptspeisen

Rinderroulade nach Großmutters Rezept
traditionell gefüllte und zart geschmorte Rinderroulade in einer kräftigen, herzhaften Sauce

Paniertes Schollenfilet
goldbraun gebackenes Schollenfilet, mit einer feinen, erfrischenden Zitronen-Butter-Sauce

Putenbrust „Norddeutsche Art“
saftig gebratene Putenbrust, nach traditioneller Art des Nordens fein und herzhaft abgeschmeckt

Kürbis-Kichererbsen-Curry (Vegan)
exotisch abgeschmecktes Curry mit feinem Kürbis und Kichererbsen, schonend gegart in cremiger Kokosmilch

Beilagen

Duftender Basmatireis
locker und schonend gegarter Basmatireis

Geschwenkte Spätzle
feine Eierspätzle, goldgelb in der Pfanne in etwas Butter geschwenkt

Pommes frites
knusprige, goldgelb frittierte Pommes frites, außen kross und innen soft

Traditionelle Kartoffelknödel
hausgemachte, flaumige Kartoffelknödel, perfekt als herzhafter Begleiter

Marktfrisches Buttergemüse
knackiges Saisongemüse, in Butter geschwenkt und mit Kräutern abgeschmeckt

Klassisches Apfelrotkraut
traditionell geschmorter Rotkohl mit fruchtigen Apfelstücken, fein abgeschmeckt

Dessert

Luftige Himbeermousse
fruchtig-leichtes Schaumdessert von sonnengereiften Himbeeren

Veganes Tiramisu
pflanzliche Variante des Dessertklassikers mit feiner Kaffeenote und cremiger Schichtung

Zitronen-Baiser-Törtchen
feines Törtchen mit einer spritzig-sauren Zitronenfüllung, gekrönt von einer süßen, abgeflammten Baiser Haube

Weiße-Schokolade-Mousse mit Sanddorn
samtige Mousse von weißer Schokolade, kombiniert mit dem fruchtig-herben Aroma des norddeutschen Sanddorns

Herzhafter Abschluss

Käsevariation „Natur & Kräuter“
reichhaltige Käseauswahl mit feiner Strandfeuer-Note, gereicht mit süßem und mittelscharfem Senf, fruchtig-süßem Feigensenf und frischen Trauben

Freitag

Wangerooger Inselbuffet

Maritime Köstlichkeiten rund um die Insel

Suppe

Wangerooger Fischsuppe
kräftige, klare Ems-Jade-Fischsuppe mit edlen Fischfiletwürfeln, frischem Gemüse und feinen Nordseekräutern

Salate

Reichhaltige Salatauswahl
mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Antipasti vom Blech
im Ofen schonend gegartes mediterranes Gemüse, verfeinert mit aromatischen Oliven und eingelegten Kapern

Knusprige Bruschetta-Bar
geröstete Baguettescheiben zum Selberbelegen mit dreierlei Toppings: klassische Tomate-Basilikum-Salsa, milder Ziegenkäse mit Honig sowie würzige Sardellen

Kichererbsen-Salat
erfrischender Salat aus feinen Kichererbsen, knackiger Paprika und frischer Petersilie, abgeschmeckt mit nativem Olivenöl und spritzigem Zitronensaft

Mediterrane Dip-Variation
cremiger Hummus, rauchiges Baba Ganoush und ofenfrische, luftige Focaccia zum Dippen

Hauptspeisen

Schnitzel „Holsteiner Art“
zartes Schnitzel vom Schweinerücken, goldbraun in der Pfanne gebacken, traditionell garniert mit einem gebratenen Spiegelei und feinen Kapern

Gebratenes Dorschfilet „Wangerooger Art“
frisches Dorschfilet auf der Haut krossgebraten, serviert an einer feinen, cremig-würzigen Senf-Dill-Sauce

Hähnchenbrust „Nordsee Art“
saftig gebratene Hähnchenbrust, angerichtet in einem feinen Nordseekrabben-Dill-Rahm, begleitet von sanft geschmorten Gurken

Herzhafte Linsen-Medaillons (vegetarisch)
knusprig ausgebackene roten Linsen Medaillons, serviert auf hausgemachten, süß-pikanten Zwiebel-Chutney

Beilagen

Tortiglioni-Nudeln
al dente gekochte Tortiglioni, leicht in Olivenöl geschwenkt

Pommes frites
knusprige, goldgelb frittierte Pommes frites, außen kross und innen soft

Petersilienkartoffeln
gekochte Nordseekartoffeln, in Butter und reichlich frischer Petersilie geschwenkt

Duftender Safranreis
schonend gegarter Reis, mit edlem Safran verfeinert für eine goldgelbe Farbe und feines Aroma

Frisches Brokkoligemüse
knackige Brokkoli Röschen, gedämpft und mit Butter verfeinert

Glacierte Curry-Honig-Möhren
zarte Karottenscheiben, geschwenkt in einer feinen Kombination aus süßem Honig und aromatischem Curry

Dessert

Vanille-Crème-Brûlée
samtige Vanillecreme mit Vanille und traditionell mit einer knackigen, frisch abgeflammten Karamellkruste überzogen

Feine Macarons „Meeressalz“
luftig-zartes Mandelgebäck mit einer cremigen Füllung, verfeinert mit einer edlen Prise Meersalz

Sanddorncreme „Insel-Sand“
erfrischende Sanddorncreme auf cremigem Vanillequark, garniert mit knusprigen Baiser Krümeln

Feines Baumkuchen Parfait
hausgemachtes, feines Halbgefrorenes mit Gewürzen traditionellen Baumkuchens

Herzhafter Abschluss

Käsevariation „Natur & Kräuter“
reichhaltige Käseauswahl mit feinen italienischen Spezialitäten, gereicht mit süßem und mittelscharfem Senf, fruchtig-süßem Feigensenf und frischen Weintrauben

Samstag

Gerkens Wildbuffet

ehrlich & regional

Suppe

Klare Suppe
heiße, klare Suppe mit frischen Waldpilzen und feinen Kräutern

Salate

Reichhaltige Salatauswahl
mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Hirschroastbeef
Rosa Hirschroastbeef mit Rosmarinaromen und einer Wildpreiselbeer-Sahne

Wildschweinschinken
Feiner Wildschweinschinken auf Feldsalat mit Walnuss-Dressing

Entenbrust
Geräucherte Entenbrust auf einer herzhaft süßen Orangen-Kürbis-Chutney

Kürbis-Bruschetta
Gebackene Kürbis-Bruschetta mit Enten-Cranberry-Rillette

Hauptspeisen

Zartes Rehgulasch „Jäger Art“
klassisch geschmort in einer tiefen Wacholder-Rahmsauce mit Speck und Champignons

Entenkeule „Confit“
knusprige Entenkeule in dunkler Rotwein-Feigen-Sauce

Zanderfilet
gebratenes Zanderfilet in edler Riesling-Rahmsauce

Kürbis-Waldpilz-Strudel (vegetarisch)
mit cremigen Kräuter-Velouté

Beilagen

Apfel Rotkohl
fein abgeschmeckter Rotkohl mit fruchtigen Apfelstückchen, süßlich-mild im Geschmack

Geschmorte Preiselbeer-Birnen
zarte Birnenhälften, schonend geschmort und mit fruchtigen Preiselbeeren verfeinert

Speckwirsing
milder Wirsingkohl mit herzhaftem Speck geschmort und aromatisch abgeschmeckt

Glacierter Rahmspitzkohl
zarter Spitzkohl in einer feinen Rahmsauce glaciert, cremig und mild im Geschmack

Goldbraun gebackenes Kartoffelpüree
luftiges Kartoffelpüree, goldbraun überbacken und mit einer feinen Kruste veredelt

Kartoffelknödel
Klassische, locker gegarte Kartoffelknödel

Wildreis
aromatische Wildreismischung mit nussigem Geschmack und lockerer Konsistenz

Dessert

Schokokuchen
lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern.

Dunkle Mousse au Chocolat
angerichtet mit knusprigen Spekulatius-Bröseln

Mascarponecreme
cremige, leichte Creme mit Maronenpürree

Apfel-Maronen-Crumble
serviert mit Zimt und Rosinen

Herzhafter Abschluss

Käsevariation „Natur & Kräuter“
Reichhaltige Käseauswahl mit edlem Käse, gereicht mit süßem und mittelscharfem Senf, fruchtig-süßem Feigensenf und frischen Weintrauben

Sonntag

Küstenzauber

Fischküche mit modernen Ideen

Suppe

Gerkens Bouillabaisse
Kräftige, reichhaltige Fischsuppe nach Art des Hauses mit edlen Fischfilets, feinen Meeresfrüchten und aromatischem Suppengemüse

Salate

Reichhaltige Salatauswahl
mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Zarter Graved Lachs
Traditionell gebeizter Lachs, serviert mit einer feinen, süß-pikanten Senf-Dill-Sauce

Erfrischender Gurkensalat
Knackige Gurkenscheiben in einem leichten, hausgemachten Dill-Rahm-Dressing

Traditionelle Smørrebrød-Auswahl
Fein belegte nordische Roggenbrote mit dreierlei Variationen: zarter Matjes, klassisch Ei und Kresse sowie moderner Rote-Bete-Hummus

Eismeerkrabbencocktail
Feine Eismeerkrabben an einer fruchtigen Sauce, verfeinert mit süßen Ananasstücken

Hauptspeisen

Zartes Schweinefilet im Prosciutto-Mantel
Saftiges Schweinefilet, umhüllt von feinem Prosciutto-Schinken und mit frischem Salbei verfeinert

Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“
Frisches Schollenfilet in der Pfanne goldbraun gebraten, mit einer herzhaften Speck- und Nordseekrabben-Stippe

Würzige Hähnchenspieße
Herzhaft marinierte Hähnchenfleischspieße, grillfrisch an einer erfrischend-leichten Joghurtsauce

Veggie-Bohneneintopf (Vegan)
Kräftiger, rein pflanzlicher Eintopf aus bunten Bohnen und knackiger Paprika, mit frischen Kräutern abgeschmeckt

Beilagen

Pommes frites
Knusprige, goldgelb frittierte Pommes frites, außen kross und innen soft

Knusprige Kartoffelrösti
Goldbraun ausgebackene, krosse Taler aus geraspelten Kartoffeln

Herzhafte Bratkartoffeln
In der Pfanne kross gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und einer feinen Specknote

Cremiger Nudel-Gemüse-Auflauf
Herzhafter Auflauf aus feinen Nudeln und buntem Saisongemüse, mit Käse goldbraun überbacken

Mediterranes Pfannengemüse
Bunte Gemüsevariation, in feinem Olivenöl mit mediterranen Kräutern geschwenkt

Dessert

Ofenfrischer Apfel-Crumble
Fruchtiges Apfelkompott unter einer knusprigen Streuselkruste, mit samtiger Vanillesauce

Cremiger Karamell-Pudding
Feiner, hausgemachter Pudding mit dem intensiv-süßen Aroma von sanft gebräuntem Karamell

Erdbeer-Mascarpone-Creme im Glas
Samtige Mascarponecreme auf fruchtigem Erdbeerspiegel, elegant im Glas geschichtet

Limetten-Panna-Cotta
Erfrischend-säuerliche Panna Cotta mit spritzigem Limettenaroma auf einem fruchtig-herben Sanddornspiegel

Herzhafter Abschluss

Käsevariation „Natur & Kräuter“
Reichhaltige Käseauswahl mit edlem Käse, gereicht mit süßem und mittelscharfem Senf, fruchtig-süßem Feigensenf und frischen Weintrauben