

FOOD & DRINKS



FISCHGENIESSEREI

N O R D E R N E Y

KLASSIKER

BACKFISCH °FISCHGENIESSEREI°	21,50
Seelachs-Filet in Panko paniert und frisch ausgebacken Omas Kartoffelsalat Salatbouquet Remoulade	
MATJES °HAUSFRAUENART°	19,50
3 Räuchermatjes-Filets Hausfrauenstip rote Zwiebeln Röstkartoffeln	
PULLED LACHS POUTINE	21,00
Dippers mit gezupftem Island-Lachs Coleslaw Röstzwiebeln Teriyaki-Crème	
ALS BURGER	23,50
LACHSFILET mit GNOCCHIS	27,00
Pesto-Knoblauchsahne Blattspinat Kirschtomaten Parmesan	
ohne Lachsfilet 15,50€	

AUSTERN

FELSENAUSTERN	Ab 3 Stk.
Fine de Claires mit Zitrone & Leche de Tigre	4,90/ Stk.

ALS SPECIAL	
3 Stk. französische Felsenaustern mit 1 Glas 0,1l Champagner COSSY Brut	25,50
12 Stk. französische Felsenaustern 1 Flasche Champagner COSSY Brut 0,75l	125,00

FOLGT UNS GERNE AUF INSTAGRAM



FISCHBRÖTCHEN

BACKFISCH - mit Remoulade	10,50
Seelachs-Filet in Panko paniert & frisch ausgebacken	
MATJES - mit Hausfrauensauce und roten Zwiebeln	7,90
2 Filets Räuchermatjes, rote Zwiebeln, frische Feige	
BRATHERING - mit roten Zwiebeln	6,90
Doppelfilet vom Hering, Süß-Sauer eingelegt	
FISCHFRIKADELLE - mit Remoulade	7,50
Fischfrikadelle aus kleiner Manufaktur in Bremerhaven	
BISMARCK - mit roten Zwiebeln & Gewürzgurke	6,90
süß-sauer eingelegter Hering	
GRAVED LACHS - mit Honig-Senf-Sauce	10,50
Island-Lachs gebeizt nach Hausrezept	
LACHS °KOREAN STYLE° - mit Koriander-Lime-Dip	12,00
Island-Lachs-Filet gebacken und mariniert, Nori-Sesam-Crunch	

SNACKS & KLEINIGKEITEN

DIPPERS - die besseren Pommes	6,50
mit Aioli oder Ketchup oder Mayo mit Trüffelmayo + 2,50	
CURRYWURST °Bootshaus°	14,00
Berliner Wurst Dippers Röstzwiebeln	
FISH & CHIPS	14,50
Seelachs-Filet in Panko paniert & frisch ausgebacken mit Dippers & Remoulade	
FRIESISCHER HIRTENKÄSE - aus dem Ofen	15,50
Rucola Zwiebel Tomate Hausbrot grünes Pesto	
RÖSTKARTOFFELPFANNE	9,50
Kräuter Peperoni Parmesancrunch zweierlei Dip	
GARNELENPFANNE	3 Stk. 16,50
marinierte Garnelen Tomate Zwiebeln Olivenöl dazu Hausbrot & Aioli	
	5 Stk. 24,50

BURGER

BURGER BEEF °NORDERNEY°	22,50
180 g Dry-Age Beef vom deutschen Weiderind Burger- Sauce Salat Tomate Gurkenrelish Röstzwiebeln mit Dippers & Aioli + Cheddar 1,50	
BURGER BACKFISCH °DANISH STYLE°	22,00
Seelachs-Filet in Panko paniert & frisch ausgebacken dänische Remoulade Salat Gurkenrelish Rote Zwiebeln mit Dippers & Aioli	

SUSHI JETZT NEU!

EBI SAKURA TEMPURA ROLL	19,50
Island Lachs Garnele(Crudo) Gurke Cream Cheese Unagi Sauce Pink Tiger Sauce	

GRÜN & GESUND

SALAT °FISCHGENIESSEREI°	
Bunte Blattsalate Kirschtomaten Gurke Rote Zwiebeln karamellierte Kerne Parmesancrunch Hausdressing	
Wahlweise mit	
Hirtenkäse (mariniert in Pesto) und Weintrauben	19,50
Pulled Lachs in Teriyaki-Sauce	24,00
5 marinierten Riesengarnelen	29,50

NACHTISCH

MANDELKUCHEN	Stk. je 4,50
aus der Kaffee geniesserei mit Schlagsahne + 0,50	



FOOD & DRINKS

APERITIF

MARITO SPRITZ	0,20 9,00
Marito Prosecco Soda	
CHANDON GARDEN SPRITZ	0,15 9,90
Chandon Sparkling mit Bitterorangen-Kräuter-Likör	
LIMONCÈ SPRITZ	0,20 9,50
4cl Limoncè Prosecco Soda	
WILDBERRY LILLET	0,20 9,50
Lillet Blanc Wild Berry	
DEJA VU SPRITZ	0,20 10,50
4cl Deja Vu Prosecco	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ACQUA MORELLI WASSER	0,25 3,10
medium still	0,75 7,90
COCA COLA	0,2 3,30
Cola Cola Zero	
Fanta	
Sprite	
PAULANER SPEZI	0,33 4,60
AURICHER SCHORLE	0,33 4,50
Apfel Rhabarber Apfel-Johannisbeere	

BIER

VELTINS	Pils Radler Alk. frei Radler-frei	0,33 3,80
MAISELS WEIZEN	Hell Dunkel Alk. frei	0,50 5,60
BAYREUTHER	Helles	0,33 3,90
NORDERNEYER	Brauhaus Pils	0,75 11,50



BESUCHE UNSERE WEITEREN
STANDORTE AUF NORDERNEY:
BOOTSHAUS NORDERNEY AM YACHTHAFEN
FISCH & FEINES IN DER STRANDSTRASSE
COMING SOON:
NORDERNEYER FISCHRÄUCHEREI AM HAFEN



FISCHGENIESSEREI

N O R D E R N E Y

FEINE WEINE

Pfälzer Schorle	0,25 6,00
Weingut Martinshof	
Sauvignon Blanc	0,15 7,50
sommerlich fruchtig trocken	0,75 32,50
Rosé °Herrenwingert°	0,15 7,00
fruchtiger Cuvée halbtrocken	0,75 29,50
St. Antony Chardonnay	0,15 7,50
säurearm trocken Demeter	0,75 32,50
Weingut Reichsrat von Buhl	0,15 7,50
Rosé Grauburgunder Riesling	0,75 32,50
Magnum Rosé Magnum Grauburgunder	1,5 59,50
Whispering Angel Rosé	0,75 49,00
Château d'Éclans trocken Provence FR	1,5 95,00
	6,0 350,00
Castillo de Aresan (Spanien)	0,15 8,00
Syrah	0,75 35,50
Weißburgunder 2020 °Pfarrwingert° - Lagenwein	0,75 38,00
Riesling 2021 °Herrenwingert° - Lagenwein	0,75 38,00
Gérard Bertrand	0,75 36,50
Picpoul	

CHAMPAGNER & SPRUDEL

Prosecco (Hausmarke)	0,1 6,00
	0,1 29,50
Secco	
Secco M Rosé	0,75 30,50
sommerlich spritzig mit wunderbaren Fruchtnoten	
Champagne Cossy Brut	0,1 12,50
	0,75 89,00
Moet Chandon ICE Imperial	0,75 125,00
Ruinart	0,75 149,00
Blanc de Blancs Rosé	
Dom Perignon Vintage 2025	0,75 269,00

FOLGT UNS GERNE AUF INSTAGRAM



LONGDRINKS

GIN PALOMA	10,50
4cl Gin Goldberg - Pink Grapefruit	
CUBA LIBRE	9,50
4cl Havana Club Cola Limette	
SKINNY B*ITCH	9,50
4cl 9 Miles Vodka Soda Limette	
DEJA VU - TONIC	9,50
4cl Deja Vu Goldberg Tonic	
DEJA VU - TONIC - alkoholfrei	9,50
4cl Deja Vu - alkoholfrei Goldberg Tonic	

SCHNAPS 2cl

Sasse Lagerkorn	32% - der milde Korn aus Schöppingen	3,50
Sasse Cigar	40% - Whiskey aus Schöppingen	4,80
Sasse Sechser	35% - Kräuter aus Schöppingen	4,20
Sasse Kakao mit Nuss	30% - Organic-Likör aus Schöppingen	4,20
Sasse Salzkaramell Likör	17%	4,20
Helbing	30% Hamburgs feiner Kümmel	3,50
Linie Aquavit	41,5%	3,90
Friesengeist	56% - brennend serviert	4,90
Crema Marzadro °Alpina Pistaccio°	17%	4,50
Crema Marzadro °Nocciola°	17%	4,50
Poli Bomb	17% - Eierlikör mit Grappa	3,90
Williamsbirnenbrand	40%	3,80
Grappa Marzadro °le Diciotto Lune°	41% - 18 Mon. im Fass	4,80

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE	Union Kaffee Bremen	
Espresso		3,40
Espresso Doppio		5,20
Cappuccino		4,20
Latte Macchiato		4,60
heiße Schoki		4,30
TEE	Trink Meer Tee	4,10
Assam	Pfefferminz Kräuter-Meersalz	
Grüntee	- feinerb-süßlich Earl-Grey-Bergamotte	
Holunder	, Orange & Vanille Sanddorn, Orange & Mandarine	

Unser Fisch ist ein ausgewähltes Qualitätsprodukt und deshalb nicht immer und zu jeder Jahreszeit verfügbar. Wir bitten um Verständnis!
*Alle Preise in Euro, bei Allergien spricht uns bitte an!