

Seekrug Klassiker

Vorspeisen & Suppen

Vorspeisenteller mit Räucherfisch & Matjes / Holundersenf / Kartoffelplätzchen*(3)	9,90
Tatar von roten Rüben* / friesischer Schafskäse* / Röstbrot*(1)	7,90
Tagessuppe von unserer Suppen-Bar (täglich 2 zur Auswahl)	5,50
Ostfriesische Bouillabaisse mit Knoblauchbrot(1,6,7,14)	9,90
- Große Portion als Hauptgericht	19,90

Fischgerichte

Große Scholle (ein Mordsding) / Buttersoße* / Kartoffeln* / Salat vom Büffet*	24,00
Große Scholle ‚Finkenwerder Art‘ mit Speck* / Kartoffeln* / Salat vom Büffet*	24,50
gerne filieren wir Ihnen die Scholle zzgl. € 1,00	
Matjes ‚Hausfrauen Art‘ / Äpfel* Zwiebeln* Gurken* in Sahne / Bratkartoffeln*(2,)	13,50
Fangfrische Seezungen – Preis nach Gewicht – bitte fragen sie unser Serviceteam	

Vegetarisch

Unsere Seekrug Pasta* - hausgemacht - in Olivenöl* geschwenkt (1,2,3,14) allerlei Saisongemüse* / Tomatensoße* / Parmesan*	15,90
---	-------

Langeooger Rind von den Salzwiesen des Nationalparks



Geschmorte Haxenscheiben vom Langeooger Rind - bei sehr niedrigen Temperaturen 36 Stunden geschmort Wurzelgemüse* in Rotweinsauce / Knoblauchstampfkartoffeln*(2,14)	23,00
Bandnudeln* mit Bolognese vom Langeooger Rind / Salat vom Büffet* (1,2,3,14) Parmesan*	15,90

Unser traditioneller Labskaus

aus gepökeltem Langeooger Rindfleisch, hauseingelegten roten Beten* und ostfriesischen Kleikartoffeln*, dazu reichen wir eingelegte ‚Ditjes und Datjes‘, Matjes und ein Spiegelei* ‚boben opp‘(2,12,14)

14,90

Der Name Labskaus kommt wahrscheinlich vom englischen ‚Lobs couse‘, was von einigen Koch-Historikern als ‚Töpel-Gericht‘ übersetzt wird. Über den wirklichen Ursprung aber gibt es keine zuverlässigen Angaben. Die ältesten schriftlichen Erwähnungen sind zu Beginn des 18. Jahrhunderts in England zu finden, in der deutschen Literatur tauchte das Gericht als ‚Lapskaus‘ erstmals 1878 in einem seemännischen Wörterbuch auf. Umschrieben wurde es dort als ‚Brei von Kartoffeln und Salzfleisch‘. An Bord wusste allerdings nur der ‚Smutje‘, was er da zusammenkochte. Sicher ist das jeder Koch seinen ‚Labskaus‘ anders zubereitet, als Grundregel sollte jedoch gelten: Verwende nur Produkte, die auf einem Schiff über längere Zeit ohne Kühlung haltbar waren, wie z.B. Gepökeltes Rindfleisch, eingelegte Gurken, rote Beten, Kürbisse, Kartoffeln, Salzhering oder Stockfisch..... und warum Eier? Ganz einfach, Hühner wurden als Lebendproviant mit an Bord genommen und bekamen z.B. die Kartoffelschalen zum Picken, an Festtagen wurde dann und wann ein Huhn geschlachtet, bis dahin galten die Eier als willkommene Abwechslung

TIEPPFEHLER SIND ABSICHT – WER SIE FINDET DARF SIE BEHALTEN
Alle Zutaten mit * aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006

