

SCHMUGGLER



Liebe Gäste,
wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant
„Schmuggler“ und wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihr Schmuggler-Team

Unsere Öffnungszeiten:

11.00 - 14.00 Uhr

&

17.00 - 22.00 Uhr

Mittwochs Ruhetag

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Inhaber: Michael Kleimann - Birkenweg 24 - 26548 Norderney
Telefon: 04932/3568 - Fax: 04932/83521



Zusatzkarte

- solange der Vorrat reicht -

Montag:

Schmuggler Backfisch

11,90 €

Kabeljaufilet im Bierteigmantel, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Dienstag:

Leber „Berliner Art“

9,90 €

mit Apfelscheiben und Röstzwiebeln auf Kartoffelpüree

Mittwoch: **Ruhetag**

Donnerstag:

Labskaus „Seemanns Art“

11,50 €

mit Spiegelei, Matjes und Rote Beete

Freitag:

Alaska Seelachsfilet „Friesen Art“

12,50 €

gebraten, mit Speck, Zwiebeln und Champignons belegt, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Samstag:

Fleischpfanne „Bäckerinnen Art“

11,50 €

Geschnetzeltes vom Schwein mit Bratkartoffeln und Gemüse in der Pfanne angerichtet, mit Käse überbacken

Sonntag: Sonntagsklassiker



Suppen

Hühnersuppe „Royal“ 4,20 €
mit Eierstich und Einlage

Tomatensuppe „Toskana“ 4,20 €
mit Sahnehäubchen

Französische Zwiebelsuppe 4,90 €
mit Croutons und Käse überbacken

Krabbensuppe „Greetsieler Art“ 6,20 €
mit Nordseekrabben und Sahnehäubchen

Norderneyer Fischsuppe 7,50 €
eine Spezialität des Hauses, pikant gewürzt,
mit Pernod verfeinert

Vorspeisen

Matjestatar 7,00 €
mit Queller und Dill

Frittierte Nordsee-Sardellen 10,50 €
mit Baguette, Kräuterbutter
und Sanddorn-Chutney

Leckere Salate und Vegetarisches

Salat „Maison“ 10,90 €
gemischter Salat mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen und einer Vinaigrette

Salat „Mykonos“ 10,90 €
Salatvariationen mit Schafskäse, Zwiebeln,
Oliven und Knoblauch in Vinaigrette

Salat „Schmuggler“ 13,90 €
Salate der Saison mit Nordseekrabben,
Thunfisch, Zwiebeln und einer Vinaigrette

Folienkartoffel 7,50 €
mit Kräuterquark und Salatgarnitur

Kartoffel-Rösti 9,50 €
mit Brokkoli und Käse überbacken

Kartoffel-Rösti 9,50 €
mit Champignons und Käse überbacken

Kartoffel-Rösti 10,50 €
mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern
und Käse überbacken

Sellerieschnitzel „Bretonische Art“ 10,50 €
paniert, mit Käse gefüllt, dazu Sauce Béarnaise
und Salatgarnitur



Für den kleinen Hunger

Strammer Max roher Schinken auf Vollkornbrot mit 2 Spiegeleiern	8,50 €
Folienkartoffel mit Krabben mit Kräuterquark	8,90 €
Bauernsülze mit Gewürzgurke, Remouladensauce und Bratkartoffeln	9,90 €
2 Matjesfilets „Seemanns Art“ mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	10,50 €
Friesisches Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Katenschinken und 2 Spiegeleiern	10,50 €
„Dünengruß“ kleines Schweinerückensteak mit Champignons, geschmorten Zwiebeln, Sauce Béarnaise, Salatgarnitur und Baguette	10,90 €
Granat mit Ei Nordseekrabben auf Vollkornbrot mit 2 Spiegeleiern	15,50 €
Piratenbaguette kleines Rumpsteak (160g) auf Paprika-Mix, mit gerösteten Zwiebeln, Salatgarnitur und Baguette	17,90 €

Fast alle Gerichte auf unserer Karte können auch als kleine „Matrosenportion“ mit 20% Ermäßigung bestellt werden.

Fisch

Matjestopf „Großmütterchen“ 12,50 €
in Sahnesauce mit Äpfeln, Zwiebeln und
Ananasstückchen, dazu Salzkartoffeln und Salat

Seelachsfilet gedünstet 12,50 €
mit Salzkartoffeln und Salat,
dazu wahlweise Senf- oder Dillsauce

Seehecht „Bombay“ 13,90 €
in Curryfrüchtesauce mit Reis und Salat

Seelachsfilet „Leuchtturmwärter“ 14,50 €
mit Champignons und Krabben in Weißweinsauce,
dazu Petersilienkartoffeln und Salat

Schollenfilet „Jan Rass“ 13,50 €
in Eihülle gebraten, dazu Kardinalsauce,
Salzkartoffeln und Salat

Schollenfilet „Milano“ 13,50 €
natur gebraten auf Bandnudeln,
mit Tomatensauce und Salat

„Seemannsschmaus“ 15,50 €
Krabbenrührei mit Nordseekrabben,
dazu Bratkartoffeln und Salat

Goldbarschfilet „Müllerin Art“ 15,50 €
mit Salzkartoffeln und Salat

Goldbarschfilet „Käpt'ns Art“ 17,90 €
mit Krabben und Sauce Hollandaise überbacken,
dazu Reis und Salat



Edos Wattenteller 15,90 €
Kabeljaufilet, Makrelenfilet und Sardellen
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

Lachssteak „Florentiner Art“ 16,90 €
mit Blattspinat in Rahm und Petersilienkartoffeln

Große Kutterscholle „Müllerin Art“ 15,50 €
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

Kutterscholle „Finkenwerder Art“ 18,90 €
mit gebratenem Speck und Zwiebeln, Krabben,
Salzkartoffeln und Salat

Fischpfanne „Schmuggler“ 18,90 €
gebratene Filets vom Lachs, Goldbarsch
und Seehecht mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und Salat

Seezunge „Müllerin Art“ Tagespreis
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter
und Salat

Für 2 Personen

Fischplatte „Neptun“ 42,00 €
je 4 verschiedene gebratene Fischfilets
mit Krabben, Weißweinsauce, Kardinalsauce,
Butterkartoffeln und Salat

Geflügel

Hähnchenbrustfilet „Calypso“ 14,50 €
mit Curryfrüchtesauce und Kroketten, dazu Salat

Hähnchengeschnetzeltes „Madras“ 14,50 €
in einer pikanten Curryfrüchtesauce,
dazu Reis und Salat

Hähnchenbrustfilet „Mexiko“ 14,50 €
natur gebraten auf einer feurigen mexikanischen
Sauce, dazu Butterreis und Salat

Hähnchenbrustfilet „Windsor“ 14,50 €
mit einer Champignonsauce, Sauce Hollandaise,
Butterreis und Salat

Pasta

„Land und Meer“ 16,50 €
kurze Makkaroni mit Streifen vom Rumpsteak
und Scampis in einer pikanten Hummerkrabben-
sauce, mit Knoblauch gratiniert, dazu Salat

Schnitzel vom Schweinerücken

„Krüstchen“ 9,90 €
kleines Schnitzel mit Rahmchampignons
und Baguette

Schnitzel „Wiener Art“ 12,90 €
mit Pommes Frites und Buttererbsen

Schnitzel „Jäger Art“ 13,50 €
mit Pommes Frites und gemischtem Salat

Schnitzel „Zigeuner Art“ 13,50 €
mit Pommes Frites und gemischtem Salat

Zwiebelschnitzel 13,50 €
mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln
und gemischtem Salat

Schnitzel „Hawaii“ 14,50 €
mit Ananas und Käse gratiniert,
dazu Kroketten und gemischter Salat

Norderneyer Schnitzel 14,50 €
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Bohnen

Schnitzel „Berner Art“ 15,50 €
mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken,
dazu Pommes Frites und gemischter Salat

Cordon Bleu 15,90 €
gefüllt mit Kochschinken und Käse,
dazu Kroketten, Erbsen und Sauce Hollandaise

Hafenschnitzel 17,90 €
mit sautierten Krabben, Knoblauch, Zwiebeln
und Sauce Béarnaise, dazu Kroketten
und gemischter Salat

Schwein

Ungarische Bauernpfanne 13,50 €

Geschnetzeltes vom Schwein mit Zwiebeln, Paprika-Mix, Champignons und Knoblauch in Kräutersauce, dazu Bandnudeln und Salat

Schweinesteak „Bauern Art“ 14,50 €

mit Speck, Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln und Salat

Filetgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 16,90 €

mit Champignons, Cognac und Sahne verfeinert, dazu Butterreis und Salat

Schweinemedallions „Jacqueline“ 16,90 €

mit Pfirisch und Mandelhollandaise überbacken, dazu Pommes Frites und Salat

Medallions „Wappen von Norderney“ 18,50 €

2 Schweinemedallions mit Knoblauch, sautierten Krabben und Sauce Bénaise, dazu Kroketten und Salat

„Sarazenenspieß“ 18,90 €

3 Medallions, geräucherter Bauch und Paprika abwechselnd gespießt, dazu eine Paprikapefferrahmsauce, Kroketten und Salat

„Schmuggler-Platte“ 19,90 €

3 Schweinemedallions auf Röstkartoffeln mit Gemüsebouquet, sautierten Champignons und einem Spiegelei

„Norderneyer Grillteller“ 20,90 €

3 kleine Steaks auf Röstkartoffeln mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Gemüse

Rind

Rumpsteak 20,90 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und
gemischtem Salat

Rumpsteak „Holzfäller Art“ 22,50 €
mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und
gemischtem Salat

Rumpsteak „Huus Zuckerpatt“ 22,50 €
mit buntem Pfeffer und Kräuterbutter gratiniert,
dazu Pommes Frites und gemischter Salat

Rumpsteak „Mexiko“ 22,50 €
mit Pariser Pfeffersauce, Kroketten
und gemischtem Salat

Rumpsteak „Maître d´Hotel“ 22,50 €
mit frischen Champignons in Kräuterbutter
geschwenkt, Kroketten und gemischtem Salat

Rumpsteak „Schmuggler“ 23,00 €
mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Champignons,
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

Rumpsteak „Nordsee“ 27,90 €
mit sautierten Scampis in einer Knoblauch-
Hollandaise, Kroketten und gemischtem Salat

Für 2 Personen

Grillplatte „Old Smuggler“ 42,90 €
verschiedene kleine Steaks von Rind und Schwein
mit frischen Champignons, Gemüsevariationen,
Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise und
gemischtem Salat, dazu nach Wahl
Reis, Kroketten, Pommes Frites oder Bratkartoffeln



Beilagen

Portion Pommes Frites	2,80 €
Portion Kroketten	2,80 €
Portion Röstkartoffeln	3,50 €
Portion Butterreis	2,80 €
Portion Bandnudeln	2,80 €
Portion Gemüse	2,80 €
Portion Champignons "á la crème"	4,50 €
Gemischter Salat	3,60 €
Mayonnaise oder Ketchup	0,40 €
Portion Sauce Hollandaise oder Bénaise	2,00 €

Bei Fragen aufgrund von Allergien und Unverträglichkeiten informieren wir Sie gerne.



Für unsere kleinen Gäste

Mikomak 4,50 €
Bandnudeln mit Tomatensauce

Schmugglersohn 5,00 €
3 Minibratwürste mit Pommes Frites

Wattwart 5,50 €
Hacksteak mit Pommes Frites
und Salatgarnitur

Inselgaukler 5,50 €
Chicken-Crossies mit Pommes Frites
und Buttererbsen

Pirat Triefendes Auge 5,50 €
Fischstäbchen mit Pommes Frites
und Salatgarnitur

Moorhexe 6,50 €
kleines Schweineschnitzel
mit Pommes Frites und Gemüse

Indra 6,50 €
Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites
und Gemüse

Käpt´n Hakenhand 6,50 €
Goldbarschfilet mit Salzkartoffeln
und Salatgarnitur

Nachtisch

Gemischtes Eis mit Sahne 4,50 €

3 Kugeln Eis

Coupe Dänemark 4,90 €

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

Pfirsich Melba 4,90 €

Vanilleeis mit halbem Pfirsich,
Sahne und Erdbeersauce

Rote Grütze 4,90 €

mit Vanilleeis oder Sahne

Warmer Apfelstrudel 5,50 €

mit Vanilleeis oder Sahne

Warmes Schokoladenküchlein 5,50 €

mit Vanilleeis und Sanddornsauce

Für Kinder

Kugel Eis 1,50 €

Erdbeer, Schokolade oder Vanille

Pinocchio 3,20 €

2 Kugeln Eis mit Schokoladensauce
und Schokolinsen

SCHMUGGLER



Getränkarte



Schoppenweine

Weißweine

		0,2 l	0,75 l
Ihringer Fohrenberg	Grauburgunder Q.b.A. trocken fruchtig ausgewogen, frische Birne	5,20 €	
Jungspund	Weißwein Cuvée Q.b.A. halbtrocken Schlosskellerei Affaltrach frischer Duft nach Bananen und Pfirsich, jung und frisch im Geschmack	5,20 €	18,50 €
Bernkastel-Kueser Kardinalsberg	Riseling Q.b.A. trocken Weingut Selbach Herzhafter Riesling mit animierenden Aromen von Zitrus und Apfel	5,20 €	
Chardonnay	I.G.T. trocken Weingut Lenotti leicht und delikat, anhaltend und fein	5,20 €	18,50 €

Weißherbst

Spätburgunder Kabinett Halbtrocken Ihringer Fohrenberg Weingut Karl Karle Vollmundig süffiger Rosé, idealer Sommerwein	5,40 €	19,00 €
--	--------	---------

Rotwein

Dürkheimer Feuerberg	Dornfelder Halbtrocken Kurt Darting Körperreich, fruchtig-würzig (Zwetschge), harmonisch	5,20 €	
El Circo	Tempranillo trocken Grandes Vinos Y Vinedos elegante, kraftvolle Aromen, reife charakteristische Tannine	5,60 €	20,50 €
Ihringer Winklerberg	Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken Weingut Karl Karle weich-runde Säure, schöner Gerbstoff, gehaltvoll, im alten Holz gereift	5,90 €	21,00 €

Flaschenweine

Wasenweiler Lotberg	Weißburgunder Q.b.A. Trocken WG Wasenweiler Frisch, markant, saftig mit Frucht und Stoff	19,50 €
Wasenweiler Kreuzhalde	Grauer Burgunder Q.b.A. Trocken WG Wasenweiler Elegant, dezente Frucht nach grünen Birnen	19,50 €
Forster Ungeheuer	Riesling Kabinett Trocken WG Forst Feine Riesling-frucht, vollmundig, nachhaltig	22,50 €
Lugana DOC	Decus (Selezione Lugana) Cantine Lenotti Rund, gut Strucktruiert, körperreich das Bukett ist sehr fruchtig	24,90 €

Biere

Veltins	0,3l	3,10 €
	0,4l	4,10 €
Jever	0,3l	3,10 €
	0,4l	4,10 €
Frankenheim Alt	0,3l	3,20 €
	0,4l	4,20 €
Alster	0,3l	3,10 €
	0,4l	4,10 €
Krefelder	0,3l	3,20 €
	0,4l	4,20 €
Veltins Malz	0,33l	3,00 €
Jever Fun	0,33l	3,00 €
Schneider Weizenbier		
hell	0,5l	4,50 €
dunkel	0,5l	4,50 €
Alkoholfrei	0,5l	4,50 €

Empfehlung für Biertrinker

Norderneyer	0,25l	2,80 €
Brauhausbier	0,5l	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola	0,2l	2,20 €
Afri White	0,2l	2,20 €
Bluna Orange	0,2l	2,20 €
Bluna Zitrone	0,2l	2,20 €
Spezi	0,2l	2,20 €
Apfelschorle	0,2l	2,20 €
	0,4l	4,40 €
Mineralwasser	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,50 €
Inselrausch Tafelwasser	0,5 l	5,50 €
Orangensaft	0,2l	2,50€
Apfelsaft	0,2l	2,50 €
Traubensaft	0,2l	2,50 €
Bitter Lemon	0,2l	2,80 €
Tonic Water	0,2l	2,80 €
Ginger Ale	0,2l	2,80 €
Rhabarberschorle	0,33l	3,50 €
SanddornApfelschorle	0,33l	3,50 €
Ostfrieseneistee	0,33l	3,50 €

<u>Spirituosen</u>		<u>2cl</u>
Wollbrink-Korn	32%	1,60€
Fürst Bismarck	38%	2,00€
Eversbusch	46%	2,20€
Ramazotti	30%	2,50€
Jägermeister	35%	2,20€
Fernet Branca	42%	2,50€
Branca-Menta	28%	2,50€
Underberg	44%	3,00€
Calvados	42%	2,80€

<u>Friesische Spezialitäten</u>		<u>2cl</u>
Meeresleuchten	10%	1,50€
Folts Kruiden	32%	1,70€
Nordsturm	42%	2,20€
Küstennebel	21,8%	2,20€
Alter Schwede	35%	2,20€
Altöl	40%	2,20€
Friesengeist	56%	3,00€
Friesentequila	38%	3,00€

(Doornkaat, Queller, Sanddornbeere)

<u>Obstbrände</u>		<u>2cl</u>
Obstwässerle	38%	2,50€
Grappa	40%	3,50€
Williams-Christ	40%	3,00€
Himbeergeist	40%	3,00€
Alte Himbeere	40%	4,20€
Fassbind		
Sanddorngrappa	37,2%	4,80€

<u>Aquavits</u>		<u>2cl</u>
Bommerlunder	38%	2,50€
Malteserkreuz	40%	2,50€
JubilaeumsAkvavit	42%	2,60€
Linie Aquavit	41,5%	2,80€

<u>Aperitifs</u>		
Martini Bianco	15%	3,50€
Sandemann-dry	15%	3,50€
Campari	25%	2,50€

<u>Liköre</u>		<u>2 cl</u>
Johannis Höfer	15%	1,70€
Ouzo	38%	2,00€
Sambuca	40%	2,00€
Amaretto	20%	2,50€

Baileys	4 cl	17%	4,00€
---------	------	-----	-------

<u>Sekt</u>		
Scavi&Ray Prosecco	0,75l	26,00€
	0,2l	5,90€
Aperol-Spritz		6,00€
Andalö Splish		6,00€

<u>Longdrinks (4cl)</u>	
Campari Orange	6,00€
Charly (Weinbrand Cola)	6,00€
BACARDI Cola	6,50€
Whisky Cola	6,50€
Bombay Sapphire- Tonic	6,50€
Tenqueray Tonic	6,50€
Hendricks Tonic	7,50€

<u>Heiße Getränke</u>	
Tasse Kaffee	2,20€
Espresso	2,20€
Doppelter Espresso	4,20€
Cappuccino	2,40€
Glas Tee	2,20€
Kännchen Ostfriesen Tee	5,90€

Glas Glühwein	3,00€
Grog von Balle	4,50€



SCHMUGGLER

