

Herzlich Willkommen



Das Restaurant Skipperhuus befindet sich im Clubhaus des YCN. Die besondere Atmosphäre des Gebäudes wird Sie ebenso begeistern wie die Qualität unserer Speisen und Getränke. Genießen Sie die raffinierte Kochkunst unseres Hauses. Das Konzept des Skipperhuus vereint die traditionelle Kochkunst der ostfriesischen Küche unter Einbeziehung hiesiger frischer Produkte mit den Gegebenheiten der modernen Kochkunst.

Bei Sonnenschein lockt unsere große Terrasse mit herrlichem Ausblick auf die Ostfriesischen Inseln Juist und Norderney.

Wir freuen uns, Sie in einem freundlichen, einladenden Ambiente begrüßen zu dürfen.

Galt Burghardt & Team



Vorspeisen und für den kleinen Hunger

Kleiner gemischter Salatteller

gemischter Salat der Saison mit Honig-Senfdressing 4,90

Oliven mit Aioli

Knoblauch-Aioli, Oliven dazu Baguette 6,90

Emder Matjesfilets auf Schwarzbrot

mit roten Zwiebeln, dazu ein Apfel-Zwiebel-Dip 8,90

Gebäckener Hirtenkäse

dazu ein Salatbouquet, Preiselbeeren und Baguettebrötchen 12,90

Töwerland Tapas

*lassen Sie sich verwöhnen mit Leckereien vom Land und aus dem Meer
und genießen dabei den Ausblick auf das Töwerland (Juist)* 17,90

Rauchlachs auf Röstitaler

mild geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich an einem Salatbouquet 14,90

Skipperhuus Bruschetta

mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum 6,90

Melli's Chili con Carne

hausgemachtes Chili aus Rind und Schweinefleisch mit Sauerrahm Dipp 11,90

Bauer Hinni's Kleikartoffeln „Ostfriesen-Tapas“

in Salzwasser gekocht und mit Knoblauch-Aioli serviert 6,90



Suppen

Zwiebelsuppe auf französische Art

mit Croutons und Käse überbacken

4,90

Kartoffelsuppe

von Kartoffeln aus hiesigem Anbau mit Speckwürfeln

5,90

Gulaschsuppe

mit Schweinefleisch, Tomate, Paprika und Zwiebeln

5,90

Currysuppe

mit Hühnchenfleisch, Speck, Sellerie, Äpfeln und Zwiebeln

5,90

Flammkuchen

Flammkuchen mit Speck

mit Sauerrahm-Creme, belegt mit Speck und Zwiebeln

10,90

Flammkuchen „vegetarisch“

mit Sauerrahm-Creme, belegt mit Paprikastücken, Zucchini

und roten Zwiebeln gewürzt mit Kräutern

11,90

Flammkuchen „pikante“

mit Sauerrahm-Creme, belegt mit cremigem Hirtenkäse und roten Zwiebeln

11,90



Fisch aus Meer und Fluss

*Matjesfilets nach Hausfrauenart ****

*Edle Matjesfilets in einer Sauce aus Zwiebeln, Äpfeln und Gurken
mit Salatbouquet, dazu Salzkartoffeln aus hiesigem Anbau*

15,90

*Eingelegte Emders Bratheringsfilets ****

mit Salatbouquet und deftigen Bratkartoffeln

14,90

*Matjesfilets „mal anders“ ****

*Drei gebackene Matjesfilets mit Salatbouquet, Honigsensauce
verfeinert mit Kräutern dazu Salzkartoffeln aus hiesigem Anbau und*

15,90

Kabeljaufilet

*gebratenes Kabeljaufilet auf Kartoffelstampf verfeinert mit Kräutern
an einer Honigsensauce, dazu ein Skipperhuussalat*

19,90

Seelachsfilet

*paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensauce dazu
deftige Bratkartoffeln und ein Salatbouquet*

19,90

Kabeljaufilet mediterran

*gebratenes Kabeljaufilet auf mediterranem Gemüse verfeinert mit Basilikumöl
dazu Tagliatelle Nudeln*

21,90

*Fangfrische gebratene Nordseeschollen vom Greetsieler Kutter ****

mit Salzkartoffeln aus hiesigem Anbau, Buttersauce und Skipperhuussalat

21,90

als „Finkenwerder Art“ mit Speckwürfeln und Zwiebeln

22,90

*** „Diese Gerichte stärken die Region“ ***



Fleischgerichte

Schweineschnitzel nach Wiener Art

aus dem Rücken geschnittenes, paniertes Schweineschnitzel

vom deutschen Landschwein mit Pommes frites und Salatbouquet

13,90

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce

aus dem Rücken geschnittenes, paniertes Schweineschnitzel vom deutschen

Landschwein mit Pommes frites, frischen Rahmchampignons und Salatbouquet

15,90

Cordon Bleu "der Klassiker"

gefüllter Schweinerücken, mit Kochschinken und Goudakäse,

dazu Pommes frites und ein Salatbouquet

14,90

Geschmorte Schweinebäckchen

an einer aromatischen Sauce auf Kartoffelstampf verfeinert mit Kräutern,

dazu mediterranes Gemüse

19,90

Hühner-Knusperschnitzel

feines Hähnchenbrustfilet in einem Knuspermantel, mit einem fruchtigem

Mangodip dazu Pommes frites und ein Salatbouquet

15,90

Hähnchencurry

feines Hähnchenfleisch vom Ostfriesischen Landhuhn, in einer aromatischen

Currysauce mit Sellerie, Zwiebeln, Speck, Apfel, Zucchini und Paprika

dazu Reis und ein Skipperhuussalat

16,90



Salate und Leckereien von der Kartoffel

Salatteller „Skipperhuus“

gemischter Salat der Saison mit Honig-Senf dressing, dazu Baguettebrötchen 11,90

Salatteller „Skipperhuus“ mit Hirtenkäse

gemischter Salat der Saison mit Honig-Senf dressing, dazu Baguettebrötchen 13,90

Baked Potato

mit gemischtem Salat der Saison, dazu Haus- Dressing und Sour-Creme 9,90

Pastagerichte

Italienische Bandnudeln „alla Bolognese“

mit Bologneser Sauce bestehend aus Rinderhackfleisch, Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch, dazu Parmesankäse 10,90

Italienische Bandnudeln „Tagliatelle Huhn“

in Sahnesauce mit Hühnchenfleisch, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Frühlingslauch dazu Parmesankäse 13,90

Italienische Bandnudeln „Tagliatelle mit Gemüse“

in Sahnesauce mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Frühlingslauch dazu Parmesankäse 10,90



Biere

<i>König Pilsener</i>	0,25 l. 2,80
<i>König Pilsener</i>	0,5 l. 5,40
<i>König Pilsener Alster</i>	0,25 l. 2,80
<i>König Pilsener Alster</i>	0,5 l. 5,40
<i>König Pilsener Krefelder (Colabier)</i>	0,25 l. 2,80
<i>König Pilsener Krefelder (Colabier)</i>	0,5 l. 5,40
<i>Benediktiner Weißbier</i>	0,5 l. 5,20
<i>Benediktiner Weißbier dunkel</i>	0,5 l. 5,20
<i>Benediktiner Weißbier alkoholfrei</i>	0,5 l. 5,20
<i>Köstritzer Kellerbier</i>	0,3 l. 3,40
<i>Köstritzer Kellerbier</i>	0,5 l. 5,60
<i>Kellerbierbowle (mit eingelegten Pfirsichen)</i>	0,3 l. 5,20
<i>Kellerbierbowle (mit Erdbeeren)</i>	0,3 l. 4,20
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,33 l. 3,50
<i>König Pilsener alkoholfrei</i>	0,33 l. 3,50
<i>Bittburger 0,0% Alster</i>	0,33 l. 3,20
<i>Kandi Malz</i>	0,33 l. 3,20



Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l.</i>	<i>3,20</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l.</i>	<i>3,20</i>
<i>Mezzo Mix</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,33 l.</i>	<i>3,20</i>
<i>Gerolsteiner Orangenlimonade</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,25 l.</i>	<i>2,80</i>
<i>Gerolsteiner Zitronenlimonade</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,25 l.</i>	<i>2,80</i>
<i>Gerolsteiner Apfelschorle</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,25 l.</i>	<i>2,80</i>
<i>Gerolsteiner med.</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,25 l.</i>	<i>2,50</i>
<i>Gerolsteiner still</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,25 l.</i>	<i>2,50</i>
<i>Gerolsteiner med.</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l.</i>	<i>5,40</i>
<i>Gerolsteiner still</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l.</i>	<i>5,40</i>
<i>Rhabarberschorle</i>	<i>Glas</i>	<i>0,20 l.</i>	<i>3,20</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>Glas</i>	<i>0,20 l.</i>	<i>3,20</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>Glas</i>	<i>0,2 l.</i>	<i>2,20</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>Glas</i>	<i>0,2 l.</i>	<i>2,20</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>Glas</i>	<i>0,2 l.</i>	<i>2,20</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>Glas</i>	<i>0,2 l.</i>	<i>2,20</i>

Magenbitter und was dazu gehört

<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl.</i>	<i>2,40</i>
<i>Seehund (Kräuterschnaps)</i>	<i>2 cl.</i>	<i>2,40</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl.</i>	<i>2,40</i>
<i>Ramazzotti</i>	<i>2 cl.</i>	<i>2,40</i>
<i>Altöl (Lakritzschnaps)</i>	<i>2 cl.</i>	<i>2,40</i>



Obsttage im Skipperhuus

<i>Pfirsich in Wodka</i>	5 cl.	4,50
<i>Opa Jakobus Ostfriesische Bohnensuppe</i>	5 cl.	4,50
<i>Kirschen in Ostfreeske Brannwien</i>	5 cl.	4,50

Schnäpse und Liköre

<i>Berentzen Hofskirsch</i>	2 cl.	1,60
<i>Berentzen Korn 32 %</i>	2 cl.	1,60
<i>Doornkaat 38 %</i>	2 cl.	2,40
<i>Wodka</i>	2 cl.	1,80
<i>Sambuca</i>	2 cl.	2,20
<i>Grappa (Hausmarke)</i>	2 cl.	2,80
<i>Rum 40%</i>	2 cl.	1,80
<i>Baileys Irish Cream</i>	2 cl.	2,40
<i>Martini Bianco</i>	5 cl.	3,40
<i>Martini Rosso</i>	5 cl.	3,40
<i>Schwarze See (Lakritzelikör)</i>	2 cl.	1,80
<i>Ölkatastrophe (Sambuca mit Seehund)</i>	2 cl.	3,20

Obstbrände

<i>N 1 Haselnuss Spirituose</i>	2 cl.	3,40
<i>M 1 Marillen Spirituose</i>	2 cl.	3,40
<i>O1 Apfel Birne Spirituose</i>	2 cl.	3,40
<i>W 1 Williamsbirne Spirituose</i>	2 cl.	3,40



Weinbrand & Whiskey

<i>Chantre Weinbrand</i>	2 cl.	1,80
<i>Osborne Veterano</i>	2 cl.	2,50
<i>Ballantines</i>	2 cl.	3,20

Aquavits

<i>Bommerlunder</i>	2 cl.	2,80
<i>Aalborg Jubil. Aquavit</i>	2 cl.	3,20
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl.	2,80
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl.	3,20

Longdrinks mit 2 cl. Alkohol

<i>Aperol Spritz</i>	Glas	0,20 l.	5,60
<i>Hugo</i>	Glas	0,20 l.	5,60
<i>Charly Weinbrand Cola Mix</i>	Glas	0,20 l.	3,40
<i>Wodka Lemon</i>	Glas	0,20 l.	3,80
<i>Wodka O-Saft</i>	Glas	0,20 l.	3,80
<i>Korn Cola</i>	Glas	0,20 l.	2,80



Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee creme</i>		2,50
<i>Becher Kaffee creme</i>		2,90
<i>Kännchen Kaffee creme</i>		4,50
<i>Tasse Espresso</i>		2,10
<i>Tasse doppelter Espresso</i>		3,70
<i>Tasse Milchkaffee</i>		3,20
<i>Tasse Cappuccino</i>		2,50
<i>Glas Latte Macchiato</i>		3,20
<i>Becher heiße Schokolade mit Sahne</i>		3,20
<i>Tee auf Stövchen (für zwei Personen)</i>	4,60	7,60
<i>Glas Ostfriesentee schwarz, kräftig – vollmundig</i>		2,50
<i>Glas Tee grün Pfefferminz, Kräutertee, frisch - würzig</i>		2,50
<i>Glas Tee Zitrone - Malve, grüner Tee aromatisiert</i>		2,50
<i>Glas Tee Hibiskus; Früchtetee aromatisiert</i>		2,50
<i>Glas Tee Rooibos Vanille – Sahne, Kräutertee aromatisiert</i>		2,50
<i>Becher Kaffee mit Rum und Sahne</i>		4,60
<i>Glas Latte Macchiato mit Irischcream</i>		4,60
<i>Becher Kaffee mit Irischcream und Sahne</i>		4,60
<i>Becher heiße Schokolade mit Rum und Sahne</i>		4,60
<i>Becher heiße Schokolade mit Irischcream und Sahne</i>		4,60
<i>Glas Grog typisch ostfriesisch mit Rum</i>	4 cl.	3,20
<i>Glas Sanddörngrog</i>	4 cl.	3,60
<i>Glas Auricher Glühwein</i>		3,20
<i>Glas Auricher Glühwein mit Rum</i>	4 cl.	4,60



Eisbecher

Ostfriesenbecher

Bourbon-Vanilleeis mit in Branntweinrosinen,

Krokantstreuseln und Sahne

6,60

Coupe Dänemark

Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne

5,40

Schokochecher

Schokoladeneis mit Schokosauce und Sahne

5,60

Sanddornbecher

Bourbon-Vanilleeis mit Sanddorn-Grog, Krokantstreuseln und Sahne

6,60

Kinderbecher

Zwei Sorten Eis nach Wahl mit Sahne

und bunten Streuseln

3,40



Gästeinformation

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Servicepersonal. Gerne gibt unser Personal und unsere Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

- a) **Glutenhaltiges Getreide**
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- b) **Krebstiere**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c) **Eier**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d) **Fisch**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e) **Erdnüsse**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f) **Sojabohnen**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g) **Milch**
einschl. Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h) **Schalenfrüchte**
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- i) **Sellerie**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k) **Senf**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l) **Sesamsamen**
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- m) **Lupine**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) **Schwefeldioxid und Sulfite**
- o) **Weichtiere**
und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹Säuerungsmittel (E330); Konservierungsmittel (E210)