

## *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

### *Kurz gedippt*

*Knoblauch-Aioli, Basilikum-Pesto und pikante Käsecreme,*

*dazu Baguette*

5,90

### *Gebratene Garnelenspieße*

*mit Knoblauch, Basilikum-Öl, Knoblauch-Aioli, dazu Baguette*

12,90

### *Gebäckener Hirtenkäse*

*mit Preiselbeeren und Salatbouquet dazu Baguette*

10,90

### *Kleiner gemischter Salatteller*

*gemischter Salat der Saison mit Honig-Senfdressing*

4,90

### *Cremiger Hirtenkäse*

*mit Oliven-Knoblauch-Tapenade und Baguette*

9,90

### *Bauer Hinni's Kleikartoffeln „Ostfriesen-Tapas“*

*in Salzwasser gekocht und mit Knoblauch-Aioli serviert*

6,90

### *Ostfriesen-Antipasti*

*verschiedene ostfriesische Käsespezialitäten aus der Region, Wurst und Schinken*

*vom Hofladen Ulferts Münkeboe, dazu Butter und ein kräftiges Brot*

15,90



## Suppen

### *Zwiebelsuppe auf französische Art*

*mit Croutons und Käse überbacken*

4,60

### *Kartoffelsuppe*

*von Kartoffeln aus hiesigem Anbau mit Speckwürfeln*

5,90

### *Gulaschsuppe*

*mit Schweinefleisch, Tomate, Paprika und Zwiebeln*

5,90

## Flammkuchen

### *Flammkuchen mit Speck*

*mit Sauerrahm-Creme, belegt mit Speck und Zwiebeln*

9,90

### *Flammkuchen „vegetarisch“*

*mit Sauerrahm-Creme, belegt mit Paprikastücken, Zucchini  
und Lauch gewürzt mit Kräutern*

11,90

### *Flammkuchen „pikante“*

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

11,90

### *Flammkuchen „Espana“*

*mit einer pikanten Tomaten-Paprikasauce, belegt mit spanischer Paprikasalami,  
Manchego Käse und Paprikastücken*

12,90



## *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*

16,90

### *Eingelegte Emders Bratheringsfilets \*\*\**

*mit Salatbouquet und deftigen Bratkartoffeln*

15,90

### *Kabeljaufilet auf der Haut gebraten*

*in einer Honigsenssauce, verfeinert mit Kräutern, dazu Salzkartoffeln  
aus hiesigem Anbau und Rote Betesalat*

21,90

### *Fischfilet mit Oliven-Käsekruste*

*gebratenes Rotbarschfilet unter einer Kruste aus Oliven, Knoblauch,  
getrockneten Tomaten und Parmesan, dazu Aioli und Baguette*

17,90

### *Rotbarschfilet*

*paniertes Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln aus hiesigem Anbau,  
Honigsenssauce, verfeinert mit Kräutern, dazu ein Skipperhuussalat*

19,90

### *Rauchlachs mit Kartoffelreibekuchen*

*mild geräucherter Lachs mit hausgemachten Kartoffelreibekuchen  
aus hiesigem Anbau an einem Salatbouquet*

17,90

### *Fangfrische gebratene Nordseeschollen vom Greetsieler Kutter \*\*\**

*mit Salzkartoffeln aus hiesigem Anbau, Buttersauce und Skipperhuussalat  
als „Finkenwerder Art“ mit Speckwürfeln und Zwiebeln*

21,90

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

### *Cordon Bleu "Espana"*

*gefüllter Schweinerücken, mit spanischer Paprikasalami und Manchego Käse,*

*dazu Pommes frites und ein Salatbouquet*

17,90

### *Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce*

*aus dem Rücken geschnittenes, paniertes Schweineschnitzel vom deutschen*

*Landschwein mit Pommes frites, frischen Rahmchampignons und Salatbouquet*

15,90

### *Filetpfanne „Skipperhuus“*

*gebratene Medaillons vom Landschwein mit frischen Champignons,*

*grünen Bohnen und deftigen Bratkartoffeln*

22,90

### *Ragout von der Landhuhnbrust*

*mit Möhren, Schmorzwiebeln und mediterranen Gewürzen,*

*serviert mit frischen Tagliatelle und Parmesan*

16,90

### *Landhuhn trifft Kartoffel*

*gegrillte Landhuhnbrust mit hausgemachten Kartoffelreibekuchen*

*aus hiesigem Anbau an einem Salatbouquet, dazu Sauce Aioli*

17,90

### *Juister „Strandpiratenspieß“ (ca. 400g Rohgewicht)*

*Fleischspieße aus Hühnchen, Schweinefilet und Speck an drei Saucen*

*mit Speck, Zwiebel und Paprika, dazu ein Salatbouquet und Pommes*

22,90



## Salate und Leckereien von der Kartoffel

### *Gemischter Salat „groß“*

*gemischter Salat der Saison mit Haus- Dressing, dazu Baguette* 10,90

### *Gemischter Salat mit Hühnchenfleisch*

*gemischter Salat der Saison mit Haus- Dressing, dazu Hühnchenspieße,  
Sauce-Aioli und Baguette* 15,90

### *Hausgemachte Kartoffelreibekuchen*

*Kartoffelreibekuchen mit cremigem Hirtenkäse  
mit Oliven-Knoblauch-Tapenade und Salatbouquet* 14,90

### *Baked Potato*

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

## Pastagerichte

### *Frische Bandnudeln „Tagliatelle“*

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

### *Frische Bandnudeln „Tagliatelle“*

*mit Meeresfrüchten „frutti di mare“ roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Parmesan* 11,90

### *Frische Bandnudeln „Tagliatelle“*

*mit Pesto alla Genovese, bestehend aus Olivenöl, Basilikum, Pinienkernen,  
Knoblauch und Parmesankäse* 10,90



## **Biere**

<i>König Pilsener</i>	0,25 l.	2,60
<i>König Pilsener</i>	0,5 l.	5,00
<i>Alster</i>	0,25 l.	2,60
<i>Alster</i>	0,5 l.	5,00
<i>Krefelder (Colabier)</i>	0,25 l.	2,60
<i>Krefelder (Colabier)</i>	0,5 l.	5,00
<i>Benediktiner Weißbier</i>	0,5 l.	4,80
<i>Benediktiner Weißbier dunkel</i>	0,5 l.	4,80
<i>Benediktiner Weißbier alkoholfrei</i>	0,5 l.	4,80
<i>Benediktiner Weißbier mit Bananensaft</i>	0,5 l.	4,80
<i>Köstritzer Kellerbier</i>	0,3 l.	3,20
<i>Köstritzer Kellerbier</i>	0,5 l.	5,20
<i>Kellerbierbowle (mit Erdbeeren)</i>	0,5 l.	5,40
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,33 l.	3,20
<i>König Pilsener alkoholfrei</i>	0,33 l.	2,90
<i>Kandi Malz</i>	0,33 l.	2,90

## **Alkoholfreie Getränke**

<i>Coca Cola</i>	<i>Flasche</i>	0,33 l.	3,20
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>Flasche</i>	0,33 l.	3,20
<i>Mezzo Mix</i>	<i>Flasche</i>	0,33 l.	3,20
<i>Vio Bio Orangenlimonade</i>	<i>Flasche</i>	0,30 l.	3,30
<i>Vio Bio Zitronenlimonade</i>	<i>Flasche</i>	0,30 l.	3,30
<i>Vio Bio Limette-Gurkenlimonade</i>	<i>Flasche</i>	0,30 l.	3,30
<i>Vio Bio natürliche Apfelschorle</i>	<i>Flasche</i>	0,30 l.	3,30



## Alkoholfreie Getränke

<i>Vio natürliche Rhabarberschorle</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,30 l. 3,30</i>
<i>Vio natürliche Johannisbeerschorle</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,30 l. 3,30</i>
<i>Vio Wasser med.</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,25 l. 2,40</i>
<i>Vio Wasser still</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,25 l. 2,40</i>
<i>Vio Wasser med.</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l. 5,40</i>
<i>Vio Wasser still</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l. 5,40</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>Glas</i>	<i>0,2 l. 2,20</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>Glas</i>	<i>0,2 l. 2,20</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>Glas</i>	<i>0,2 l. 2,00</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>Glas</i>	<i>0,2 l. 2,00</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>2,20</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl.</i>	<i>2,40</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl.</i>	<i>2,40</i>
<i>Altöl (Lakritzeschnaps)</i>	<i>2 cl.</i>	<i>2,20</i>

## Obsttage im Skipperhuus

<i>Feigen in Wodka</i>	<i>5 cl.</i>	<i>4,20</i>
<i>Opa Jakobus Ostfriesische Bohnensuppe</i>	<i>5 cl.</i>	<i>4,50</i>
<i>Kirschen in Ostfreeske Brannwien</i>	<i>5 cl.</i>	<i>4,20</i>





## Schnäpse und Liköre

<i>Berentzen Hofskirsch</i>	2 cl.	1,40
<i>Berentzen Korn 32 %</i>	2 cl.	1,40
<i>Doornkaat 38 %</i>	2 cl.	2,20
<i>Wodka</i>	2 cl.	1,80
<i>Sambuca</i>	2 cl.	2,20
<i>Grappa (Hausmarke)</i>	2 cl.	2,80
<i>Rum 54%</i>	2 cl.	1,60
<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>Schokolotta (Rumkugellikör)</i>	2 cl.	1,80
<i>Ölkatastrophe (Sambuca mit Seehund)</i>	2 cl.	2,60

## Obstbrände

<i>N 1 Haselnuss Spirituose</i>	2 cl.	3,20
<i>M 1 Marillen Spirituose</i>	2 cl.	3,20
<i>O1 Apfel Birne Spirituose</i>	2 cl.	3,20
<i>W 1 Williamsbirne Spirituose</i>	2 cl.	3,20

## Weinbrand & Whiskey

<i>Chantre Weinbrand</i>	2 cl.	1,60
<i>Osborne Veterano</i>	2 cl.	2,50
<i>Havanna Club</i>	2 cl.	2,50
<i>Chivas Regal</i>	2 cl.	3,40



## *Aquavits*

<i>Bommerlunder</i>	2 cl.	2,60
<i>Aalborg Jubil. Aquavit</i>	2 cl.	2,90
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl.	2,60
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl.	2,90

## *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.	3,20
<i>Wodka Lemon</i>	Glas	0,20 l.	3,80
<i>Wodka O-Saft</i>	Glas	0,20 l.	3,80
<i>Barcadi Cola</i>	Glas	0,20 l.	4,00
<i>Korn Cola</i>	Glas	0,20 l.	2,80
<i>Havanna Club Cola</i>	Glas	0,20 l.	4,20

## *Weinempfehlung* beachten Sie auch unsere Weinkarte

### *Skipperhuus Oberrotweiler Müller – Thurgau und Weißburgunder*

<i>fruchtig frische Weißweincuvee mit feinem Bukett</i>	Flasche	0,75 l.	29,90
---	---------	---------	-------

### *Skipperhuus Cotes de Thongue rouge*

<i>intensives Bukett nach dunklen Beerenfrüchten und Pflaumen</i>	Flasche	0,75 l.	32,90
---	---------	---------	-------



## Heißgetränke ohne Alkohol

<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</i>	4,60
<i>Tee auf Stövchen (für zwei Personen)</i>	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 Nana Minze, Pfefferminze, Kräutertee, frisch – süßlich</i>	2,50
<i>Glas Tee Zitrone - Malve, grüner Tee aromatisiert</i>	2,50
<i>Glas Tee Grüntee Jasmin, grüner Tee mit Jasminblüten</i>	2,50
<i>Glas Tee Hibiskus – Cranberry, Früchtetee aromatisiert</i>	2,50
<i>Glas Tee Rooibos Vanille – Sahne, Kräutertee aromatisiert</i>	2,50
<i>Glas Tee Superior Assam schwarzer Tee, kräftig – malzig</i>	2,50

## Heißgetränke mit Alkohol

<i>Becher Kaffee mit Rum und Sahne</i>	4,60
<i>Glas Latte Macchiato mit Schokolotta</i>	4,60
<i>Glas Latte Macchiato mit Baileys</i>	4,60
<i>Becher Kaffee mit Schokolotta und Sahne</i>	4,60



## Heißgetränke mit Alkohol

<i>Becher Kaffee mit Baileys und Sahne</i>		4,60
<i>Becher heiße Schokolade mit Rum 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.	4,20

## Dessert

### *Nussbecher*

<i>Haselnusseis und Bourbon-Vanilleeis mit Karamellsauce, Krokant und Sahne</i>		5,90
---	--	------

### *Mango trifft Vanille*

<i>Mangosorbet, Bourbon-Vanilleeis garniert mit Sahne und Fruchtsauce</i>		5,90
---	--	------

### *Ostfriesenbecher*

<i>Bourbon-Vanilleeis mit in Brantweinrosinen, Krokantstreuseln und Sahne</i>		6,40
---	--	------

### *Coupe Dänemark*

<i>Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne</i>		5,40
---	--	------

### *Kinderbecher*

<i>Zwei Sorten Eis nach Wahl mit Sahne und bunten Streuseln</i>		3,40
---	--	------

### *Crème brûlée*

<i>mit Karamellkruse</i>		4,90
--------------------------	--	------



## 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*

**<sup>1</sup>Säuerungsmittel (E330); Konservierungsmittel (E210)**