

## *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>Ramazotti</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*

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