

DAS BESTE AUS DER BOHNE

Tasse Kaffee	2,30 €
Becher Kaffee	3,20 €
Kännchen Kaffee	4,50 €
Tasse Hag	2,30 €
Kännchen Hag	4,50 €
Espresso	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,50 €
Große Tasse Milchkaffee	4,00 €
Pharisäer mit 4 cl Rum	5,90 €
Irish Coffee mit 4 cl Tullamore Dew	5,90 €
Rüdesheimer Kaffee mit 4 cl Asbach	5,90 €

TEE

Assam extra dry, Pfefferminz, Kamille,
Hagebutte, Früchte, Rooibos Vanilla

Im Glas:	2,30 €
Im Kännchen:	4,50 €

Kännchen Ostfriesen auf Stövchen mit Kandis und Sahne	5,90 €
Kännchen Jungpana Darjeeling auf Stövchen mit Kandis und Sahne	5,90 €
Kännchen Greenleaf Darjeeling auf Stövchen mit Kandis und Sahne	5,90 €

HEIßE GETRÄNKE FÜR KÜHLE TAGE

Becher Schokolade mit Sahne	3,50 €
Kännchen Schokolade mit Sahne	4,90 €
Becher Schokolade mit 4 cl Rum und Sahne	5,90 €
Heiße Zitrone Natur	2,60 €
Grog von Rum (4 cl)	4,20 €
Sanddorn Grog (4 cl)	4,50 €
Teegrog mit Kandis (4 cl)	4,50 €
Glühwein	4,50 €

Ihren Lieblingskuchen finden Sie am Buffet!



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola 1, 5, Fanta Orange 1, 8, Sprite, Spezi 1, 5, 8	0,2 l	2,30 €
Coca-Cola 1, 5, Fanta Orange 1, 8, Sprite, Spezi 1, 5, 8	0,4 l	4,20 €
Fl. Coca-Cola light 1, 6	0,2 l	2,60 €
Fl. Tönissteiner Sprudel	0,25 l	2,50 €
Fl. Tönissteiner Sprudel	0,75 l	5,30 €
Fl. Tönissteiner Sprudel medium	0,25 l	2,60 €
Fl. Tönissteiner Sprudel medium	0,75 l	5,30 €
Fl. Staatl. Fachingen	0,25 l	2,60 €
Fl. Schweppes Bitter Lemon 7, Tonic Water 7, Ginger Ale 1	0,2 l	2,60 €
Granini Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Tönissteiner Apfel-Schorle	0,2 l	2,30 €
Tönissteiner Apfel-Schorle	0,4 l	4,20 €
Granini Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Granini Johannisbeersaft	0,2 l	2,60 €
Granini Kirschsafft	0,2 l	2,60 €
Granini Traubensaft	0,2 l	2,60 €
Granini Tomatensaft	0,2 l	2,60 €
Bionade (Holunder oder Kräuter)	0,33 l	2,80 €

BIERE

Krombacher vom Fass	0,2 l	2,20 €
Krombacher vom Fass	0,3 l	3,30 €
Alsterwasser	0,2 l	2,20 €
Alsterwasser	0,3 l	3,30 €
Fl. Malzbier 1	0,33 l	2,90 €
Schneider Weisse hell	0,5 l	4,40 €
Schneider Weisse dunkel	0,5 l	4,40 €
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	4,40 €
Fl. Krombacher alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Berliner Weiße mit Himbeer oder Waldmeister	0,33 l	3,70 €



SPIRITUOSEN

Weizenkorn	2 cl	1,90 €
Doornkaat	2 cl	2,10 €
Bommerlunder	2 cl	2,20 €
Küstennebel	2 cl	1,95 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,40 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	2,50 €
Linie Akvavit	2 cl	2,80 €
Gordon's Dry Gin	2 cl	2,80 €
Wodka Absolut	2 cl	3,20 €
Ballantines Scotch Whiskey	2 cl	3,20 €
Jim Beam Bourbon	2 cl	3,20 €
Asbach	2 cl	2,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,90 €
Ramazzotti	4 cl	3,80 €
Jägermeister	2 cl	2,30 €
Underberg	2 cl	2,80 €
Bessen Genever	2 cl	1,80 €
Friesengeist	2 cl	3,20 €
Campari Orange	4 cl	5,70 €

LIKÖRE

Sambuca	2 cl	2,70 €
Grand Marnier 1	2 cl	2,80 €
Eierlikör	2 cl	2,50 €
Bailey's Irish Cream	2 cl	2,70 €
Amaretto	2 cl	2,70 €

COGNAC UND OBSTBRÄNDE

Hennessy V.S.	2 cl	4,70 €
Carlos I	2 cl	4,50 €
Grappa	2 cl	4,70 €
Schladerer Kirschwasser	2 cl	3,40 €
Schladerer Williams Christ Birne	2 cl	3,40 €
Framboise "Morand"	2 cl	5,90 €

APERITIFS

Martini Bianco	5 cl	4,00 €
Martini Dry	5 cl	4,00 €
Portwein Delaforce Paramount	5 cl	4,00 €
Sherry Sandemann medium	5 cl	4,00 €
Sherry Tio Pepe dry	5 cl	4,00 €



OFFENE WEINE

Weinschorle	0,2 l	4,80 €
Pinot Grigio „Borgo Imperatore“	0,2 l	5,20 €
Franken Nordheimer Vögelein Silvaner, trocken	0,2 l	5,40 €
Baden Oberbergener Vulkanfelsen Spät Burgunder, trocken	0,2 l	5,40 €
Oberbergener Vulkanfelsen Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	5,40 €
Bordeaux AOC Blanc de Blancs, trocken	0,2 l	5,20 €
Durbacher Klängenberger Riesling, trocken	0,2 l	5,40 €
Villa Albinoni Merlot	0,2 l	5,10 €
Dürkheimer Feuerberg Dornfelder, trocken	0,2 l	5,40 €

SEKT UND CHAMPAGNER

Glas Sekt	0,2 l	4,20 €
Glas Prosecco	0,2 l	4,20 €
Aperol Spritz		5,00 €
Hausmarke Mini	0,2 l	5,80 €
Hausmarke	0,75 l	19,00 €
Mumm „extra Dry“	0,75 l	26,00 €
Moët & Chandon	0,2 l	22,50 €
Moët & Chandon	0,75 l	75,00 €



SUPPEN

Gulaschsuppe	4,60 €
Tomatencremesuppe mit Sahne	4,70 €
Friesische Kartoffelsuppe mit Krabben ²	5,30 €
Krabbencremesuppe mit Sahne ²	5,30 €

SALATE UND VORSPEISEN

Tomaten-Mozzarella an Balsamico	7,90 €
Räucherlachs auf Kartoffelrösti an Salatgarnitur und Sahnemeerrettich	11,50 €
Salatschüssel „nach Art des Hauses“ mit Schinken, Käse und Thunfisch, dazu Baguette	9,90 €
Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen	10,90 €
Matjestatar auf Gurkencarpaccio dazu Vollkornbrot	10,80 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark, frischen Nordseekrabben und Salatbeilage	9,90 €
Krabbencocktail garniert, dazu Toast und Butter	14,20 €

KLEINE ÜBERFLIEGER

Panini mit Ziegenkäse, Honig und Rucola	4,90 €
Panini mit Hähnchenbrust, Tomate, Rucola und Pesto	6,90 €
Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Tomatenscheiben	9,50 €
Bärlauchmatjesfilet auf lauwarmem Kartoffel-Gemüsemix	9,50 €
Scampi an Salatbouquet, Knoblauchdip und Baguette	11,90 €



FISCHGERICHTE

Heringsstipp mit Bratkartoffeln ²	9,90 €
Matjesfilets „Hausfrauenart“ mit Butterbohnen und Bratkartoffeln	11,90 €
Gedünstetes Seelachsfilet an Senfsauce, Salzkartoffeln und gem. Salat	13,80 €
Frische Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern	14,20 €
Scholle „Finkenwerder Art“ mit Butterkartoffeln und gem. Salat	15,50 €
Rotbarschfilet „Friesisch“ mit Champignons, Krabben, Sc. Hollandaise ¹ , Kartoffeln und Salat	15,50 €
Schollenfilets „Büsum“ mit Nordseekrabben, Salzkartoffeln und gem. Salat	16,90 €
Garnelen-Pfanne „Provencial“ mit Reistimbale und Blattsalat	14,90 €

FLEISCHGERICHTE

Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, Kroketten und Salat	13,50 €
Geschnetzelte Putenbrust mit Früchten und Currysauce im Reisrand, dazu Blattsalat	13,70 €
„Friesensteak“ Schweinerückensteak mit Krabbenrührei, Kroketten und gem. Salat ²	14,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Salatteller	17,90 €
„Flughafentopf“ 3 Schweinemedallions auf Bratkartoffeln, Saisongemüse, Sc. Bearnaise	17,90 €
„Land und Meer“ Rumpsteak im Speckmantel, Scampi, dazu Kräuterbutter, Bohnen und Kartoffelrösti	19,80 €



KLEINE GEDECKE UND TOASTGERICHTE

Baguettebrötchen mit Salami, Käse oder Schinken	4,50 €
Baguettebrötchen mit Tomaten und Mozzarella	4,90 €
Portion Kartoffel-Wedges mit Quarkdip ⁴	3,90 €
Norderneyer Seeluftschinken auf Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern	8,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter	8,40 €
5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Preiselbeeren	8,40 €
Matjesfilet mit Zwiebelringen auf Schwarzbrot	9,80 €
Spaghetti mit Pesto und Scampi	11,50 €
„Schlemmer Toast“ Schweinefilet mit Champignons und So. Hollandaise gratiniert ¹	13,60 €

FÜR UNSERE „KLEINEN GÄSTE“

Portion Pommes frites mit Ketchup ²	2,80 €
Teller Milchreis mit Zimt und Zucker	3,70 €
Portion Nudeln mit Tomatensauce	4,40 €
Bockwurst mit Pommes frites und Ketchup ^{2,4}	4,80 €
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,50 €
3 Fischstäbchen mit Kartoffeln und Möhrensalat	6,80 €
Kleines Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites ²	7,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Bandnudeln mit Basilikumpesto und geschmolzenen Tomaten	9,20 €
Zucchini-Tomaten-Reisteller	8,90 €
Schupfnudel-Gemüseteller	9,50 €
Champignonpfanne mit Kartoffel-Wedges und Quarkdip ⁴	9,70 €



EIS UND DESSERTS

Eiskaffee ¹	4,00 €
Eisschokolade ¹	4,00 €
Kindereis „Zeppelin“ 2 Kugeln Eis, Sahne, bunte Streusel, Waffel ¹	2,80 €
Kindereisbecher „Doppeldecker“ 2 Kugeln Eis, Früchte und eine Überraschung ¹	3,20 €
Portion gemischtes Eis	3,60 €
Portion gemischtes Eis mit Sahne	4,30 €
„Eis und Heiß“ Vanilleeis mit Sahne und heißer Karamel- oder Schokosauce ¹	5,80 €
„Eis und Heiß“ Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren oder Kirschen ¹	5,90 €
„Kirsch-Eisbecher“ Kirscheis, Schokoladeneis, Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne ¹	5,90 €
„Krokant-Eisbecher“ Vanilleeis, Nußeis, Eierlikör, Karamelsauce, Krokantstreusel und Sahne ¹	5,90 €
„Früchte-Eisbecher“ verschiedene Eissorten, Früchte, Erdbeersauce und Sahne	5,90 €
„Amarena-Eisbecher“ Vanilleeis, Kirscheis, Amarenakirschen und Sahne ¹	5,90 €
„Eierlikörbecher“ Schokoladeneis, Eierlikör und Sahne ¹	5,90 €
„Ostfriesenbecher“ Vanilleeis, Bohnjtjesopp und Sahne ¹	6,20 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce ¹	3,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne ¹	4,90 €
Hausgemachte Rote Grütze ¹ mit Vanillesauce	4,90 €



WIR ARRANGIEREN DAS FÜR SIE

Veranstaltungen am Flugplatz

Das Flughafenrestaurant Norderney ist mit einem atemberaubenden Blick auf das Weltnaturerbe Wattenmeer die ideale Location für unvergessliche Familienfeiern und geschäftliche Events. Ob Buffet, Menü oder Flying Buffet.

Lassen Sie sich durch unsere Anregungen inspirieren!

Im Sommer eignet sich unsere großzügige Terrasse ebenfalls zum Speisen und Feiern.

Rufen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot.

Flughafen Restaurant
Norderney GmbH

Geschäftsführer: Peter Großkopf

Tel. 04932 8 21 21

Email: pgrosskopf@web.de

www.flughafenrestaurant-norderney.de

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 geschwefelt,
4 mit Geschmacksverstärker, 5 koffeinhaltig, 6 Süßungsmittel,
7 chininhaltig, 8 Antioxidationsmittel



FLUGHAFEN
RESTAURANT
NORDERNEY