

DAS BESTE AUS DER BOHNE

Tasse Kaffee	2,40 €
Becher Kaffee	3,80 €
Kännchen Kaffee	4,80 €
Tasse Hag	2,40 €
Kännchen Hag	4,80 €
Espresso	2,60 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,50 €
Große Tasse Milchkaffee	4,00 €
Pharisäer mit 4 cl Rum	6,20 €
Irish Coffee mit 4 cl Tullamore Dew	6,20 €
Rüdesheimer Kaffee mit 4 cl Asbach	6,20 €

TEE

Assam extra dry, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte, Früchte, Rooibos vanilla	
Im Glas:	2,40 €
Im Kännchen:	4,80 €

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	5,90 €

HEIßE GETRÄNKE FÜR KÜHLE TAGE

Becher Schokolade mit Sahne	3,80 €
Kännchen Schokolade mit Sahne	5,20 €
Becher Schokolade mit 4 cl Rum und Sahne	6,20 €
Grog von Rum (4 cl)	4,80 €
Sanddorn Grog (4 cl)	4,80 €
Teegrog mit Kandis (4 cl)	4,80 €
Glühwein	4,80 €

Ihren Lieblingskuchen finden Sie am Buffet!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1,5} , Fanta Orange ^{1,8}		
Sprite, Spezi ^{1,5,8}	0,2 l	2,40 €
Coca-Cola ^{1,5} , Fanta Orange ^{1,8}		
Sprite, Spezi ^{1,5,8}	0,4 l	4,60 €
Fl. Coca-Cola light ^{1,6}	0,2 l	2,80 €
Fl. Tönissteiner Sprudel	0,25 l	2,70 €
Fl. Tönissteiner Sprudel	0,75 l	5,60 €
Fl. Tönissteiner Sprudel medium	0,25 l	2,70 €
Fl. Tönissteiner Sprudel medium	0,75 l	5,60 €
Fl. Tönissteiner naturell	0,25 l	2,70 €
Fl. Schweppes Bitter Lemon ⁷		
Tonic Water ⁷ , Ginger Ale ¹	0,2 l	3,00 €
Granini Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
Tönissteiner Apfel-Schorle	0,2 l	2,40 €
Tönissteiner Apfel-Schorle	0,4 l	4,60 €
Granini Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Granini Johannisbeersaft	0,2 l	3,00 €
Granini Kirschsafft	0,2 l	3,00 €
Granini Traubensaft	0,2 l	3,00 €
Granini Tomatensaft	0,2 l	3,00 €
Bionade (Holunder oder Kräuter)	0,33 l	3,00 €

BIERE

Krombacher vom Fass	0,2 l	2,50 €
Krombacher vom Fass	0,3 l	3,70 €
Alsterwasser	0,2 l	2,50 €
Alsterwasser	0,3 l	3,70 €
Krombacher dunkel vom Fass	0,3 l	3,70 €
Schneider Weisse hell	0,5 l	4,90 €
Schneider Weisse dunkel	0,5 l	4,90 €
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Fl. Krombacher alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Fl. Malzbier ¹	0,33 l	3,80 €
Berliner Weiße		
mit Himbeer oder Waldmeister	0,33 l	4,20 €

SPIRITUOSEN

Weizenkorn 38%	2 cl	2,40 €
Doornkaat 38%	2 cl	2,50 €
Bommerlunder 38%	2 cl	2,60 €
Küstennebel 21,8%	2 cl	2,50 €
Malteserkreuz Akvavit 40%	2 cl	2,90 €
Aalborg Jubiläums Akvavit 40%	2 cl	2,90 €
Linie Akvavit 41,5%	2 cl	3,20 €
Gordon's Dry Gin 40%	2 cl	3,90 €
Wodka Absolut 40%	2 cl	3,90 €
Ballantines Scotch Whiskey 40%	2 cl	3,90 €
Jim Beam Bourbon 40%	2 cl	3,90 €
Asbach 38%	2 cl	3,80 €
Fernet Branca 30%	2 cl	3,50 €
Ramazzotti 30%	4 cl	4,50 €
Jägermeister 35%	2 cl	2,80 €
Underberg 44%	2 cl	3,00 €
Sanddorn Likör 21%	2 cl	2,90 €
Friesengeist 56%	2 cl	3,90 €
Campari Orange 25%	4 cl	5,90 €

LIKÖRE

Sambuca 40%	2 cl	2,90 €
Lantenhammer Walnussliqueur 30%	2 cl	4,50 €
Eierlikör 20%	2 cl	2,80 €
Bailey's Irish Cream 17%	2 cl	2,90 €
Amaretto 21,5%	2 cl	2,90 €

COGNAC UND OBSTBRÄNDE

Hennessy V.S. 40%	2 cl	4,90 €
Carlos No. 1 30%	2 cl	4,70 €
Grappa 41%	2 cl	5,50 €
Lantenhammer Haselnussbrand 42%	2 cl	6,50 €
Lantenhammer Williams Birne 42%	2 cl	6,50 €
Lantenhammer Himbeergeist 42%	2 cl	6,90 €

APERITIFS

Martini Bianco 14,4%	5 cl	4,00 €
Martini Dry 15%	5 cl	4,00 €
Portwein Delaforce Paramount 20%	5 cl	4,00 €
Sherry Sandemann medium 15%	5 cl	4,00 €
Sherry Tío Pepe dry 15%	5 cl	4,00 €

WEIN	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
Weinschorle	4,90 €	
Pfalz Grauburgunder Villa Wolf	5,50 €	19,50 €
Rheingau Winkeler Gutenberg Riesling Weingut Ohlig	5,70 €	19,90 €
Franken Scheurebe, Q.b.A., Weingut Juliusspital, halbtrocken	5,40 €	19,20 €
Brezza Lungarotti	5,30 €	19,20 €
Pfalz Spätburgunder Weißherbst Villa Wolf	5,60 €	19,90 €
Borgo Scopeto Rosso Toscana	6,10 €	21,50 €
Lamole Di Lamole Chianti Classico	7,50 €	28,50 €
HAUSWEIN		
Pfalz Weingut Heinrich Vollmer rot oder weiß	5,20 €	18,50 €
SEKT UND CHAMPAGNER		
Glas Sekt	0,2 l	4,70 €
Glas Prosecco	0,2 l	4,70 €
Aperol Spritz		6,50 €
Hausmarke	0,75 l	19,00 €
Mumm „extra Dry“	0,75 l	26,00 €
Moët & Chandon	0,75 l	75,00 €
Moët & Chandon Rosé	0,75 l	79,00 €



SUPPEN

Gulaschsuppe	4,90 €
Tomatencremesuppe mit Sahne	4,90 €
Friesische Kartoffelsuppe mit Krabben ²	5,90 €
Krabbencremesuppe	5,90 €

SALATE UND VORSPEISEN

Tomaten-Mozzarella an Balsamico	8,70 €
Räucherlachs auf Kartoffelrösti an Salatgarnitur und Sahnemeerrettich	15,50 €
Salatschüssel „nach Art des Hauses“ mit Schinken, Käse und Thunfisch, dazu Baguette	11,70 €
Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen	13,80 €
Gebackener Schafskäse mit Feigensenf auf verschiedenen Blattsalaten	9,90 €

KLEINE ÜBERFLIEGER

Panini mit Ziegenkäse, Tomate, Honig u. Rucola	6,50 €
Panini mit Hähnchenbrust, Tomate, Rucola und Pesto	8,70 €
Gebatener Ziegenkäse im Speckmantel auf Tomatenscheiben	10,50 €
Scampi an Salatbouquet, Knoblauchdip und Baguette	15,90 €



FISCHGERICHTE

Heringsstipp mit Bratkartoffeln ²	11,30 €
Garnelen-Pfanne „Provencial“ mit Reistimbale und Blattsalat	18,90 €
Gedünstetes Seelachsfilet an Senfsauce, Salzkartoffeln und gem. Salat	17,90 €
FrISChe Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern	16,90 €
Scholle „Finkenwerder Art“ mit Butterkartoffeln und gem. Salat	19,50 €
Rotbarschfilet „Friesisch“ mit Champignons, Krabben, So. Hollandaise 1, Kartoffeln und Salat	19,80 €
Schollenfilets „Büsum“ mit Nordseekrabben, Salzkartoffeln und gem. Salat	19,80 €
Seezunge „Müllerin“ mit zerl. Butter, Kartoffeln und gem. Salat	27,50 €

FLEISCHGERICHTE

Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, Kroketten und Salat	16,90 €
Geschnetzelte Putenbrust mit Früchten und Currysauce im Reisrand, dazu Blattsalat	17,80 €
„Friesensteak“ Schweinerückensteak mit Krabbenrührei, Kroketten und gem. Salat ²	21,80 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Salatteller	21,80 €
„Flughafentopf“ 3 Schweinemedallions auf Bratkartoffeln, Saisongemüse, So. Bearnaise	21,80 €
„Land und Meer“ Rumpsteak im Speckmantel, Scampi, dazu Kräuterbutter, Bohnen und Kartoffelrösti	24,90 €



KLEINE GEDECKE UND TOASTGERICHTE

Baguettebrötchen mit Salami, Käse oder Schinken	4,90 €
Baguettebrötchen mit Tomaten und Mozzarella	5,90 €
Portion Kartoffel-Wedges mit Quarkdip ⁴	4,70€
Norderneyer Seeluftschinken auf Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern	9,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter	9,50 €
5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Preiselbeeren	9,50 €
Matjesfilet mit Zwiebelringen auf Schwarzbrot	10,70 €
Spaghetti mit Pesto und Scampì	13,70 €

FÜR UNSERE "KLEINEN GÄSTE"

Portion Pommes frites mit Ketchup ²	3,80 €
Teller Milchreis mit Zimt und Zucker	4,50 €
Portion Nudeln mit Tomatensauce	4,80 €
Bockwurst mit Pommes frites und Ketchup ^{2, 4}	4,90 €
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,70 €
3 Fischstäbchen mit Kartoffeln und Möhrensalat	6,90 €
Kleines Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites ²	8,20 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Gnocchi mit mediterranem Gemüse und Pesto	10,90 €
Zucchini-Tomaten-Reisteller	10,90 €
Blumenkohl-Brokkoli- Kartoffelauflauf mit Käse gratiniert	11,70 €
Champignonpfanne mit Kartoffel-Wedges und Quarkdip ⁴	11,70 €



EIS UND DESSERTS

Eiskaffee ¹		4,40 €
Eisschokolade ¹		4,40 €
Kindereis „Zeppelin“ 2 Kugeln Eis, Sahne, bunte Streusel, Waffel ¹		3,20 €
Kindereisbecher „Doppeldecker“ 2 Kugeln Eis, Schokosauce 1 und Smarties ¹		3,70 €
Portion gemischtes Eis		3,60 €
Portion gemischtes Eis	mit Sahne	4,40 €
„Eis und Heiß“ Vanilleeis mit Sahne und heißer Karamel- oder Schokosauce ¹		5,90 €
„Eis und Heiß“ Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren oder Kirschen ¹		6,40 €
„Kirsch-Eisbecher“ Kirscheis, Schokoladeneis, Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne ¹		6,70 €
„Krokant-Eisbecher“ Vanilleeis, Nußeis, Eierlikör, Karamelsauce, Krokantstreusel und Sahne ¹		6,70 €
„Früchte-Eisbecher“ verschiedene Eissorten, Früchte, Erdbeersauce und Sahne		6,70 €
„Amarena-Eisbecher“ Vanilleeis, Kirscheis, Amarenakirschen und Sahne ¹		6,70 €
„Eierlikörbecher“ Schokoladeneis, Eierlikör und Sahne ¹		6,70 €
„Ostfriesenbecher“ Vanilleeis, Bohnjtjesopp und Sahne ¹		6,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce ¹		4,40 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne ¹		5,80 €
Hausgemachte Rote Grütze ¹ mit Vanillesauce		5,40 €



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
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

Bei allergiebedingten Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



FLUGHAFEN
RESTAURANT
NORDERNEY