

DAS BESTE AUS DER BOHNE

Tasse Kaffee	2,80 €
Becher Kaffee	4,20 €
Kännchen Kaffee	5,40 €
Tasse Hag	2,80 €
Kännchen Hag	5,40 €
Espresso	2,70 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	4,00 €
Große Tasse Milchkaffee	4,20 €
Pharisäer mit 4 cl Rum	6,80 €
Irish Coffee mit 4 cl Tullamore Dew	6,80 €
Rüdesheimer Kaffee mit 4 cl Asbach	6,80 €

TEE

Assam extra dry, Pfefferminz, Früchte, Rooibos vanilla, Mountain Herbs	
Im Glas:	2,80 €
Im Kännchen:	5,40 €
Kännchen Ostfriesen auf Stövchen mit Kandis und Sahne	6,50 €
Kännchen Jungpana Darjeeling auf Stövchen mit Kandis und Sahne	6,50 €
Kännchen Greenleaf Darjeeling auf Stövchen mit Kandis	6,50 €

HEIßE GETRÄNKE FÜR KÜHLE TAGE

Becher Schokolade mit Sahne	4,30 €
Kännchen Schokolade mit Sahne	5,80 €
Becher Schokolade mit 4 cl Rum und Sahne	6,80 €
Grog von Rum (4 cl)	5,20 €
Sanddorn Grog (4 cl)	5,20 €
Teegrog mit Kandis (4 cl)	5,50 €
Glühwein	5,50 €

Ihren Lieblingskuchen finden Sie am Buffet!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1,5} , Fanta Orange ^{1,8}		
Sprite, Spezi ^{1,5,8}	0,2 l	2,80 €
Coca-Cola ^{1,5} , Fanta Orange ^{1,8}		
Sprite, Spezi ^{1,5,8}	0,4 l	5,20 €
Fl. Coca-Cola light ^{1,6}	0,2 l	3,00 €
Fl. Tönissteiner Sprudel	0,25 l	2,80 €
Fl. Tönissteiner Sprudel	0,75 l	5,80 €
Fl. Tönissteiner Sprudel medium	0,25 l	2,80 €
Fl. Tönissteiner Sprudel medium	0,75 l	5,80 €
Fl. Tönissteiner naturell	0,25 l	2,80 €
Fl. Schweppes Bitter Lemon ⁷		
Tonic Water ⁷ , Ginger Ale ¹	0,2 l	3,30 €
Granini Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
Tönissteiner Apfel-Schorle	0,2 l	2,80 €
Tönissteiner Apfel-Schorle	0,4 l	5,20 €
Granini Orangensaft	0,2 l	3,30 €
Granini Johannisbeersaft	0,2 l	3,30 €
Granini Rhabarberschorle	0,2 l	3,30 €
Granini Traubensaft	0,2 l	3,30 €
Bionade (Holunder)	0,33 l	3,30 €

BIERE

Krombacher vom Fass 4,8%	0,2 l	2,60 €
Krombacher vom Fass 4,8%	0,3 l	3,80 €
Alsterwasser 4,8%	0,2 l	2,60 €
Alsterwasser 4,8%	0,3 l	3,80 €
Krombacher dunkel vom Fass 4,8%	0,3 l	3,80 €
Schneider Weisse hell 5,2%	0,5 l	5,50 €
Schneider Weisse dunkel 5,4%	0,5 l	5,50 €
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Fl. Krombacher alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
Fl. Malzbier ¹	0,33 l	4,20 €
Berliner Weiße 2,4%		
mit Himbeer oder Waldmeister	0,33 l	4,70 €

SPIRITUOSEN

Weizenkorn 38%	2 cl	2,60 €
Doornkaat 38%	2 cl	2,70 €
Bommerlunder 38%	2 cl	2,80 €
Küstennebel 21,8%	2 cl	2,80 €
Malteserkreuz Aquavit 40%	2 cl	3,20 €
Aalborg Jubiläums Akvavit 40%	2 cl	3,30 €
Linie Akvavit 41,5%	2 cl	3,40 €
Gordon's Dry Gin 40%	2 cl	3,90 €
Wodka Absolut 40%	2 cl	3,90 €
Asbach 38%	2 cl	4,20 €
Fernet Branca 30%	2 cl	3,80 €
Ramazzotti 30%	4 cl	4,90 €
Jägermeister 35%	2 cl	3,20 €
Underberg 44%	2 cl	3,40 €
Sanddorn Likör 21%	2 cl	3,20 €
Friesengeist 56%	2 cl	4,20 €
Campari Orange 25%	4 cl	6,50 €

LIKÖRE

Sambuca 40%	2 cl	3,20 €
Eierlikör 20%	2 cl	3,20 €
Bailey's Irish Cream 17%	2 cl	3,40 €
Amaretto 21,5%	2 cl	3,20 €

COGNAC UND OBSTBRÄNDE

Carlos No. 1 30%	2 cl	4,90 €
Grappa 41%	2 cl	5,90 €
Lantenhammer Haselnussbrand 42%	2 cl	6,90 €
Lantenhammer Williams Birne 42%	2 cl	6,90 €
Lantenhammer Himbeergeist 42%	2 cl	6,90 €

APERITIFS

Martini Bianco 14,4%	5 cl	4,50 €
Martini Dry 15%	5 cl	4,50 €
Sherry Sandemann medium 15%	5 cl	4,50 €
Sherry Tio Pepe dry 15%	5 cl	4,50 €



WEIN	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
Weinschorle	5,80 €	
Pfalz Grauburgunder Villa Wolf	6,70 €	23,50 €
Guts Silvaner Weingut Am Stein Franken trocken	6,80 €	23,90 €
Riesling Ohlig Rheingau trocken	7,50 €	26,50 €
Dohlmühle Portugieser Weißherbst halbtrocken	6,70 €	23,50 €
Weingut D. Schmitt Rosé Rheinhessen trocken	6,90 €	23,90 €
Di San Marzano Primitivo	6,90 €	23,90 €
Solbri Piemonte Barbera	7,90 €	28,50 €

HAUSWEIN

Pfalz Weingut Heinrich Vollmer rot oder weiß	6,40 €	21,90 €
---	--------	---------

SEKT UND CHAMPAGNER

Glas Sekt	0,2 l	4,90 €
Glas Prosecco	0,2 l	4,90 €
Aperol Spritz		7,00 €
Hausmarke	0,75 l	19,50 €
Moët & Chandon	0,75 l	78,00 €
Moët & Chandon Rosé	0,75 l	82,00 €



SUPPEN

Gulaschsuppe	5,60 €
Tomatencremesuppe	5,60 €
Friesische Kartoffelsuppe mit Krabben ²	6,70 €
Krabbencremesuppe	6,80 €

SALATE UND VORSPEISEN

Tomaten mit Mozzarella	8,90 €
Räucherlachs auf Kartoffelrösti an Salatgarnitur und Sahnemeerrettich	16,50 €
Salatschüssel „nach Art des Hauses“ mit Schinken, Käse und Thunfisch	12,90 €
Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen	15,50 €
Gebackener Schafskäse mit Feigensenf auf verschiedenen Blattsalaten	11,50 €

KLEINE ÜBERFLIEGER

Panini mit Ziegenkäse, Tomate, Honig und Rucola	6,80 €
Panini mit Hähnchenbrust, Tomate, Rucola und Pesto	8,90 €
Gebatener Ziegenkäse im Speckmantel auf Tomatenscheiben	11,50 €
Scampi an Salatbouquet, Knoblauchdip u. Baguette	17,80 €



FISCHGERICHTE

Heringsstipp mit Bratkartoffeln ²	12,50 €
Garnelen-Pfanne „Provencial“ mit Reistimbale	18,90 €
Gedünstetes Kabeljaufilet an Dijon Senfsauce, Salzkartoffeln und gem. Salat	23,50 €
Frische Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern	17,50 €
Scholle „Finkenwerder Art“ mit Butterkartoffeln und gem. Salat	19,70 €
Rotbarschfilet „Friesisch“ mit Champignons, Krabben, Sc. Hollandaise ¹ , Kartoffeln und Salat	19,90 €
Schollenfilets „Büsum“ mit Nordseekrabben, Salzkartoffeln und gem. Salat	20,90 €

FLEISCHGERICHTE

Geschnetzelte Putenbrust mit Früchten und Currysauce im Reisrand, dazu Blattsalat	18,50 €
„Friesensteak“ Schweinerückensteak mit Krabbenrührei, Kroketten und gem. Salat ²	19,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Salatteller	25,50 €
„Flughafentopf“ ³ Schweinemedallions auf Bratkartoffeln, Saisongemüse, Sc. Béarnaise	25,50 €
„Land und Meer“ Rumpsteak im Speckmantel, Scampí, dazu Kräuterbutter, Bohnen und Kartoffelrösti	28,50 €



KLEINE GEDECKE

Baguettebrötchen mit Salami, Käse oder Schinken	4,90 €
Baguettebrötchen mit Tomaten und Mozzarella	5,90 €
Portion Kartoffel-Wedges mit Quarkdip ⁺	4,80€
Norderneyer Seeluftschorlen auf Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern	9,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter	9,80 €
5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Preiselbeeren	9,80 €
Matjesfilet mit Zwiebelringen auf Schwarzbrot	12,90 €
Spaghetti mit Pesto und Scampi	15,90 €

FÜR UNSERE "KLEINEN GÄSTE"

Portion Pommes frites mit Ketchup ²	4,20 €
Teller Milchreis mit Zimt und Zucker	4,80 €
Portion Nudeln mit Tomatensauce	5,50 €
Bockwurst mit Pommes frites und Ketchup ^{2,4}	5,50 €
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,90 €
3 Fischstäbchen mit Kartoffeln und Möhrensalat	7,20 €
Kleines Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites ²	8,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Zucchini-Tomaten-Reisteller	11,90 €
Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffelauflauf mit Käse gratiniert	12,90 €
Champignonpfanne mit Kartoffel-Wedges und Quarkdip ⁺	12,90 €

EIS UND DESSERTS

Eiskaffee ¹		4,70 €
Eisschokolade ¹		4,70 €
Kindereis „Zeppelin“ 2 Kugeln Eis, Sahne, bunte Streusel ¹		4,20 €
Kindereisbecher „Doppeldecker“ 2 Kugeln Eis, Schokosauce ¹ und Smarties		4,20 €
Portion gemischtes Eis		4,50 €
Portion gemischtes Eis	mit Sahne	5,50 €
„Eis und Heiß“ Vanilleeis mit Sahne und heißer Karamel- oder Schokosauce ¹		6,80 €
„Eis und Heiß“ Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren oder Kirschen ¹		7,20 €
„Kirsch-Eisbecher“ Kirscheis, Schokoladeneis, Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne ¹		7,50 €
„Krokant-Eisbecher“ Vanilleeis, Nusseis, Eierlikör, Karamelsauce, Krokantstreusel und Sahne ¹		7,50 €
„Früchte-Eisbecher“ verschiedene Eissorten, Früchte, Erdbeersauce und Sahne ¹		7,50 €
„Amarena-Eisbecher“ Vanilleeis, Kirscheis, Amarenakirschen und Sahne ¹		7,50 €
„Eierlikörbecher“ Vanilleeis, Schokoladeneis, Eierlikör und Sahne ¹		7,50 €
„Ostfriesenbecher“ Vanilleeis, Bohntjesopp und Sahne ¹		7,80 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce ¹		4,70 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne ¹		6,90 €
Hausgemachte Rote Grütze ¹ mit Vanillesauce		5,80 €



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