



RESTAURANT

# Seute Deern



*Sehr geehrte Gäste,  
Freunde des Hauses,*

herzlich willkommen im Restaurant Seute Deern.  
Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Und zwar weiter geht's, dieses gehört in dem  
Restaurant Seute Deern einfach dazu:  
gemütlich sitzen, Ruhe haben, so richtig genießen  
und sich durch Speisen verwöhnen lassen.  
Das ist unsere Vorstellung, als wir das  
Restaurant Seute Deern übernommen haben.  
Wir hoffen, dass es uns gelingen wird und Sie  
ebenso schmackhafte wie süffige Stunden  
hier verbringen werden.

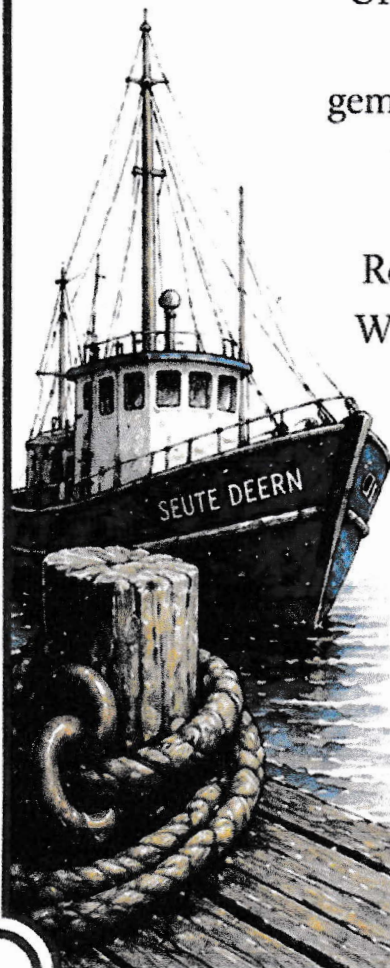
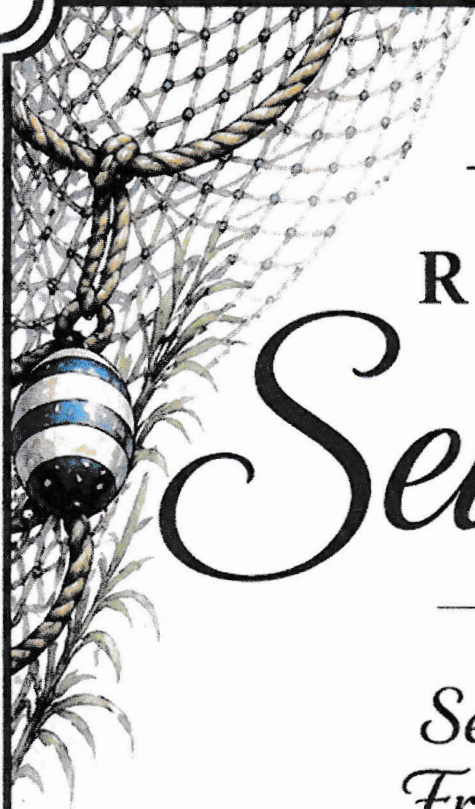
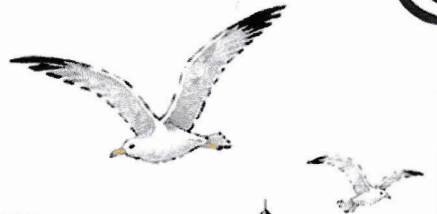


*Prost und guten Appetit!*

RESTAURANT SEUTE DEERN



Strichweg 206  
27476 Cuxhaven Döse  
Telefon 04721 / 603335





# Suppen- Spezialitäten

FRISCH. LECKER. NATÜRLICH.



## Tomaten-Knoblauch-Basilikum-Suppe

8,50 €

Samtige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten, behutsam aromatisiert mit frischem Knoblauch und feinem Basilikum.



## Klare Fischsuppe

11,90 €

Kräftige klare Fischbouillon mit zarten Fischstücken und Garnelen, verfeinert mit ausgewählten Kräutern.

## VORSPEISEN



## Gebratene Garnelen in Knoblauchbutter

12,90 €

Saftig gebratene Garnelen in aromatischer Knoblauchbutter, geschwenkt, serviert mit Baguette.



## Tomate-Mozzarella

9,50 €

Reife Tomaten mit cremigem Mozzarella, verfeinert mit Basilikum und mildem Balsamico.



## Kleiner gemischter Salat

Frische Blattsalate mit saisonalem Gemüse und hausgemachtem Dressing.

8,50 €



*Frisch. Lecker. Natürlich.*





# Matjes-Spezialitäten

GENUSS AUS FLUSS UND MEER



## Matjesfilet Hausfrauenart

18,90 €

Feinste Matjesfilets mit einer  
leckeren Apfel-Zwiebel-  
Gewürzgurkensoße und  
Petersilienkartoffeln.



## Kapitänsteller

25,90 €

Küchsnackner, Spezialität der Nordsee,  
ein Genuss für den Gaumen:  
Natur Matjesfilet, eingelegter Brathering,  
abgezogener Rollmops, Black Tiger  
Garnelen mit einer leckeren  
Apfel-Zwiebel-Gewürzgurkensoße und  
hausgemachten Bratkartoffeln.



Frisch.  
Lecker.  
Natürlich.





# Fischgerichte

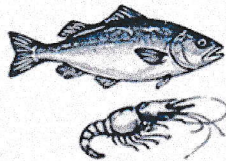
GENUSS AUS FLUSS UND MEER



**Atlantische Kabeljau gebraten**  
mit Dijon-Senfsoße und Salzkartoffeln **31,50 €**



**Seelachs gebraten**  
mit Dijon-Senfsoße und Salzkartoffeln **28,50 €**



**Seelachs gebraten**  
mit Nordseekrabben,  
mit Bratkartoffeln **34,50 €**

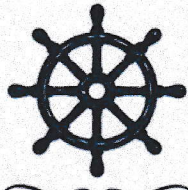


**Matrosenteller**  
Kabeljaufilet, serviert mit Nordseekrabben,  
mit frischem Rührei und Bratkartoffeln **36,50 €**



*Frisch. Lecker. Natürlich.*





# Fischgerichte

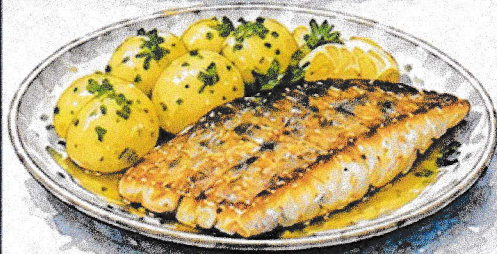
GENUSS AUS FLUSS UND MEER



## Schollenfilet exotisch

Nordseeschollenfilet kombiniert mit gebratenen Riesengarnelen und Bratkartoffeln.

33,90 €



## Schollenfilet Müllerin Art

Nordseeschollenfilet goldbraun gebraten, Salzkartoffeln und zerlassene Butter.

28,90 €



## Scampi-Pfanne

gebratene Scampi aus kontrollierter Herkunft in feinem Knoblauchöl.

Dazu Baguette und hausgemachte Aioli.

33,50 €



## Fischplatte dreierlei

Filet, gebratenes Filet von atlantischem Kabeljau, Seelachs und Lachs aus nachhaltigem Fang.

Serviert mit frischem Marktgemüse, feiner Dijon-Senfsoße und Salzkartoffeln.

Für zwei Personen

69,00 €



Frisch. Lecker. Natürlich.



# Fleisch- und Geflügelspezialitäten



HERZHAFT. LECKER. BESONDERS.



## Rumsteak vom Grill

Ausgewählte Rumsteaks, saftig gegrillt, serviert mit feiner Steinpilzsauce, Pommes frites und frischem Beilagensalat.

33,50 €



## Schnitzel

Goldgelb ausgebackenes Schnitzel mit aromatischer Steinpilzsauce und Pommes frites.

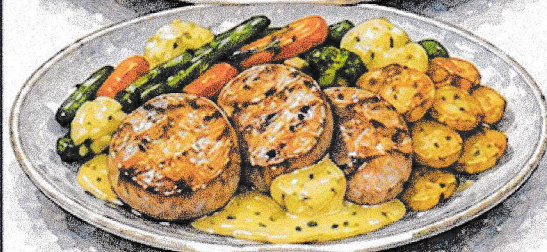
23,90 €



## Schnitzel mit Garnelen

Knusprig paniertes Schnitzel, kombiniert mit gebratenen Garnelen, Spiegelei und Bratkartoffeln.

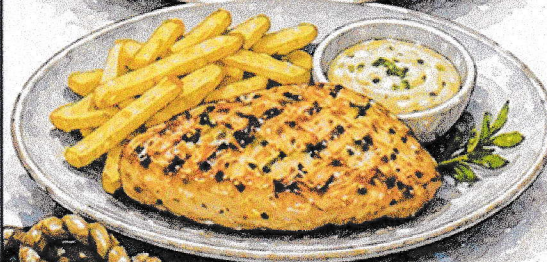
28,90 €



## Medaillons vom Schweinefilet

Zart gebratenes Medaillons vom Schweinefilet, serviert mit frischem Gemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln.

28,90 €



## Hähnchenbrust

Zart gebratenes Hähnchenbrust, wahlweise mit cremiger Steinpilzsauce oder feiner Kräuterbutter, dazu Pommes frites.

24,50 €

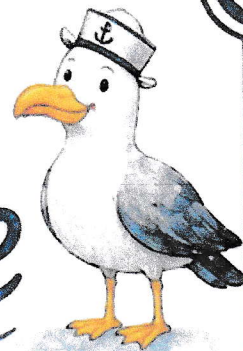


Frisch. Lecker. Natürlich.





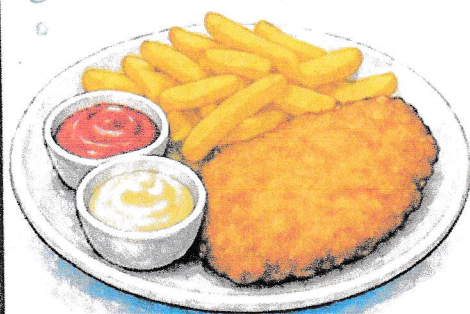
# Kinderkarte



## Portion Pommes

mit Ketchup und Mayonnaise

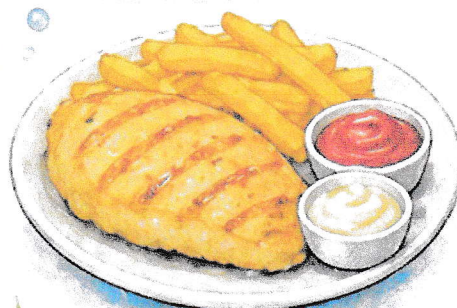
5,90 €



## Junior-Porky-Menü

kleine Knusper-Schnitzel  
mit Pommes,  
Ketchup und Mayonnaise

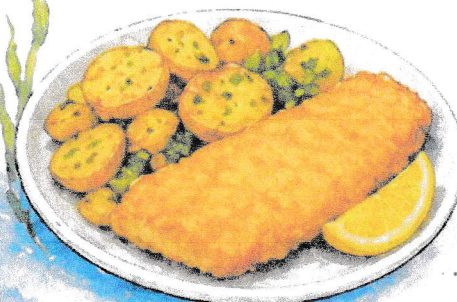
8,90 €



## Junior-Chicken-Menü

Hähnchenbrustfilet  
mit Pommes,  
Ketchup und Mayonnaise

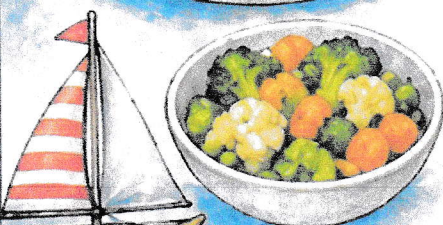
8,90 €



## Junior-Fish-Menü

Seelachsfilet  
mit Bratkartoffeln

9,90 €



## Junior-Gemüse

der Saison

3,00 €

Guten Appetit!





*Dithmarscher - Echt nordisch.  
Von der anderen Seite der Elbe.*



## Bier vom Fass

	<u>0,3 l</u>	<u>0,4 l</u>	<u>0,5 l</u>
Dithmarscher Pils	3,80 €	4,70 €	5,50 €
Dithmarscher Pils Dunkel	4,10 €	4,90 €	5,80 €
Alsterwasser	3,80 €	4,70 €	5,50 €

## Flaschenbiere

	<u>0,5 l</u>
Weizen Barre Hefe Alkoholfrei	5,50 €
Weizen Barre Hefe Hell	5,50 €
	<u>0,33 l</u>
Dithmarscher Alster Alkoholfrei	3,90 €
Dithmarscher Alkoholfrei	3,90 €
Vita Malz	3,80 €





# WEINKARTE

AUS DER PFALZ

## ST. MARTIN

VON WEINGUT SCHNEIDER

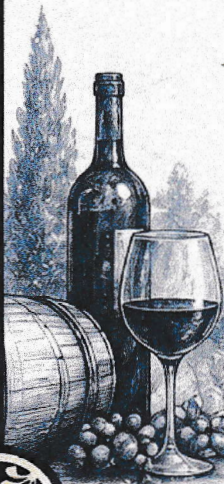
	0,2l	0,7l
GRÜNER SILVANER KABINETT HALBTROCKEN <i>Maikammer Mandelhöhe frisch – fruchtig – saftig</i>	7,40 €	24,50 €
<hr/>		
GRAUER BURGUNDER TROCKEN <i>herb – ausgewogene Burgunderart</i>	7,40 €	24,50 €
<hr/>		
SPÄTBURGUNDER ROSE TROCKEN <i>fein – Himbeerduft – lebendige Art – herb</i>	7,40 €	24,50 €
<hr/>		
DORNFELDER TROCKEN <i>dunkel – ausdrucksvoll – ideal zu kräftigen Fleischgerichten</i>	7,40 €	24,50 €
<hr/>		
DORNFELDER FEIN HERB (HALBTROCKEN) <i>dunkel – ausdrucksvoll – ideal zu kräftigen Fleischgerichten</i>	7,40 €	24,50 €
<hr/>		
REGENT TROCKEN – QUALITÄTSWEIN <i>Aromen von dunklen Waldbeeren – harmonisch im Geschmack – passt zu kräftigen Fleischgerichten</i>	8,50 €	28,50 €
<hr/>		
RUBICON – ROTWEIN CUVÉE LIEBLICH <i>dunkel – ausdrucksvoll – kräftige Süße</i>	7,40 €	24,50 €

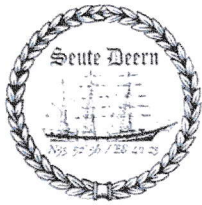
### ZUSÄTZLICH BIETEN WIR OFFENE WEINE AN

MÜLLER-THURGAU HALBTROCKEN	0,2l	6,80 €
MERLOT TROCKEN	0,2l	7,40 €

PICCOLO  
6,50 €

GLAS SEKT  
3,80 €





### Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Coca-Cola, Light	2,50 €	4,40 €
Sprite, Fanta, Spezi	2,50 €	4,40 €
Fass Brause	0,33 l	3,90 €

### Schweppes Getränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Bitter Lemon	2,60 €	4,80 €
Tonic Water	2,60 €	4,80 €
Ginger Ale	2,60 €	4,80 €

### Säfte – Wasser

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Orangensaft/ Bananensaft/ Kirschsaff	2,80 €	4,80 €
Apfelsaft/ Kiba/ Kirschschorle/ Apfelschorle	2,80 €	4,80 €
Mineralwasser Medium – Still	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser Medium – Still	0,75 l	5,80 €

### Heiße Getränke

Tee verschiedene Sorten	2,80 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Espresso	2,80 €
Cappuccino – Latte Macchiato – Milchcafé	3,90 €
Rum – Grog	4,90 €

## Spirituosen

	<u>2 cl</u>
Strohtmann Korn	2,20 €
Fürst Bismarck	2,40 €
Bommerlander	3,50 €
Malteser Aquavit	3,50 €
Jubiläums Aquavit	3,0 €
Linie Aquavit	3,80 €
Moskovskaya	3,50 €
Gin	3,80 €
Bacardi	3,80 €
Tequila	3,80 €
Hansen Präsident Rum	3,50 €
Calvados	3,50 €
Friesengeist	3,80 €
Osbrone 103	2,50 €
Osbrone Veterano	2,50 €
Obstler	3,80 €
Grappa	3,80 €
Ouzo	2,50 €
Hamburger Kümmel	2,50 €
Berliner Kümmel	2,50 €

## Liköre

	<u>2 cl</u>
Sambuca	2,50 €
Southern Comfort	3,50 €
Amaretto	3,00 €
Küstennebel	2,70 €
Frangilico	3,80 €

## Magenbitter

	<u>2 cl</u>
Jägermeister	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Fernet Mentha	3,00 €
Kümmerling	2,20 €
Underberg	2,20 €
Wattenlöper	3,00 €

## Magenbitter

	<u>4 cl</u>
Ramazotti	4,80 €
Averna	4,80 €
Baileys	5,60 €

Das Trinken haben wir zuerst gelernt, viel später erst das Essen.  
Darum wollen wir zur Erinnerung, das Trinken nicht vergessen!!

**“Unser Döser Leuchtturmfeuer” 54% 0,2cl 3,50 €**

Nach leckeren Essen oder einfach nur so, Rudi's brennendes Döser  
Leuchtturmfeuer macht alle froh. Genießt den Trunk, ob in Gesellschaft  
oder allein, wenn es Euch bei uns gefallen hat, schaut bitte wieder rein.

**“Gehängter” !! 0,2cl 3,50 €**

(Klarer Kräuterschnaps, 35% mit Appetitsild)

**“Döser Aguavit” 40% 0,2cl 3,50 €**

Trinkst du “Döser Aguavit” bleibst du auch im Alter fit.

**“Döser Strandlöpper” 35% Kräuterlikör 0,2cl 3,50 €**

Meldet sich dein voller Magen,  
kann er mindestens einen „Strandlöpper“ vertragen.

**“Döser Matjes Tropfen 35% 0,2cl 3,560 €**

(Klarer Kräuterschnaps) Matjes mal in flüssiger Form,  
unterstützt die Verdauung enorm.

**“Coconut Rum” 38% 0,2cl 4,80 €**

(Kokosnuss mit echtem Barbados Rum)

*Nicht nur ein voller Magen  
kann einen guten Schnaps vertragen.*

*In Döse wo es Wattwürmer und Krabben  
gibt, da sind auch Rudi's Schnäpse beliebt.~*

*Man muss auch mal „Nein“ sagen können.  
„HI-NEIN“*

*Wir brauchen kein Maxim,  
wir trinken im Maritim!!!!*

*Zum Schluss noch Rudi's Tipp:*

*Auch an die Daheimgebliebenen denken:  
„Rudi's Schnäpse gibt's auch zum  
Verschenken!!!*

## Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Geschmacksverstärker
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 geschwärzt
- 10 enthält Phenylalaninquelle

## Enthält folgende Allergene:

- A** **glutenhaltiges Getreide**  
Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7
- B** **Krebstiere**
- C** **Eier**
- D** **Fisch**
- E** **Erdnüsse**
- F** **Soja**
- G** **Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)**
- H** **Schalenfrüchte**  
Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Paranuss 6, Pistazi 7.
- I** **Sellerie**
- J** **Senf**
- K** **Sesamsamen**
- L** **Schwefeldioxid und Sulfite**
- M** **Lupinen**
- N** **Weichtiere**

**Schiff**  
**Ahoi**