

## *„Restaurant Seute Deern“*

*Sehr geehrte Gäste - Freunde des Hauses*

*Herzlich Willkommen im „Restaurant Seute Deern“*

*Wir freuen uns über Ihren Besuch.*

*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 Nr.206*

*27476 Cuxhaven- Döse*

*Tel. 04721-603335 oder 0177-5382054*



# Schiff Ahoi



*Spezialitäten aus unserer  
Suppenküche*

*Klare - Fischsuppe mit Einlage* a, b, g, 9

*Tomatensuppe „Provencial“  
mit Sahnehaube* a, b, g, 9

*Salate*

*Kleiner gemischter Salat  
„Aioli Baguette“* a, g, 9

*Vorspeisen*

*Tomaten - Mozzarella - Teller  
dazu reichen wir frisches Baguette*

**Schiff  
Ahoi**

# Meeres-Spezialitäten

**Rotbarschfilet „Müllerin - Art“**  
in der Pfanne gebraten, mit zerlassener Butter und  
Salzkartoffeln. a, c, d, i, 4

**„Kabeljaufilet- Cuxhaven**  
Natur gebratenes Kabeljaufilet, mit Dijon-Senf Sauce  
und Salzkartoffeln. a, c, g, d, i, 9, 15

**„Matrosenteller“**  
gebratenes Rotbarschfilet mit Krabbenrührei und  
hausgemachten Bratkartoffeln. a, c, g, d, i, 9, 15

**„Schollenfilet Finkenwerder“**  
gebratenes Schollenfilet mit Speckstippe und  
Salzkartoffeln. a, c, d, i, 4

**Schollenfilet Büsumer Art“**  
gebratenes Schollenfilet mit frischen Krabben und  
Bratkartoffeln. a, c, d, i, 4

**„Meeres - Spezialitäten aus Cuxhaven**

## „Eismeer - Seelachsfilet“

Seelachsfilet Natur gebraten in der Pfanne mit frischen Nordseekrabben und Bratkartoffeln. a, c, d, i, 4

## „Limandes - Filet“

Echtes Natur gebratenes Limandesfilet mit Gemüse der Saison, zerlassene Butter und Salzkartoffeln. b, f, h, w

## „Döser - Fischplatte“

Kabeljau und Seelachsfilet Natur in der Pfanne gebraten, Gemüse der Saison, Senf Sauce und Salzkartoffeln. a,c,d,i,4

1 Person

2 Personen

3 Personen

4 Personen

## „ Scampi – Pfanne“

Geschälte Scampi mit Knoblauch, Olivenöl in der Pfanne gebraten und in der Pfanne serviert. Aioli und frischen Baguette. a, c, d, i, 4

Schiff  
Ahoi

## Matjes-Spezialitäten

Matjes sind junge Heringe (abgeleitet von den holländischen Matjes-Mädchen), die vor ihrer ersten Laichzeit gefischt werden. Sie sind besonders zart und von Feinschmeckern begehrt. Vor unseren Küsten ist der Heringsfang seltener geworden. Wir bekommen durch Fänge andere Länder das ganze Jahr über genug Matjes die nach alten, überlieferten Rezepten gereift und zubereitet werden.

### „Matjesfilet Hausfrauenart“

feinste Matjesfilets mit einer leckeren Apfel-Zweibel-Gewürzgurken-Sauce, und Petersilienkartoffeln. b, c, e, f, h, i, n

### „Kapitänsteller“

(Die Cuxhavener - Spezialität der Nordsee)

Ein Genuss für den Gaumen!

Natur Matjesfilet, eingelegten Brathering, abgezogenen Rollmops, frische Nordseekrabben mit einer leckeren Apfel-Zweibel-Gewürzgurken-Sauce, und hausgemachten Bratkartoffeln. c, e, i, m, n

### „Schweinefilet- Pfanne“

Schweinemedallions mit Gemüse, Sauce Hollandaise und hausgemachten Bratkartoffeln. b, f, b, h.

## „Schnitzel - Jäger Art“

Schnitzel mit frischen Champignons in Rahmensauce und Pommes frites. b, f, b, h

## „Döser - Schnitzel“

Schnitzel mit 1 Spiegelei, gebratener Speck und hausgemachten Bratkartoffeln. b, f, b, h

## „Schnitzel - Cuxhaven“

Schnitzel mit 1 Spiegelei, Krabben garniert und hausgemachten Bratkartoffeln. b, f, b, h

## „Hähnchenbrustfilet“

Hähnchenbrustfilet gebraten, Pfeffersauce und Pommes frites. a, c, 9, 4

## „Rumpsteak“

Steak (250gr. Rohgewicht), in Kräuterbutter gebraten, Pommes frites und Beilagen-Salat. a, c, 9, 4, b, f, 13

Schiff  
Ahoi

## „Juniorfriten - Menü“

Port. Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise. a, c, 9, 4

## „Junior Porky - Menü“

Kleines Knusperschnitzel mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise. a, c, 9, 4

## „Junior Chicken - Menü“

Hähnchenbrustfilet mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise. a, c, 9, 4

## „Junior Fisch - Menü“

Seelachsfilet mit Bratkartoffeln. a, c, 9, 4

„Junior Gemüse der Saison“. a, c, 9,

Schiff  
Ahoi

# „Monatsangebot“

Ganze Fische gebraten mit Gräte!

„Ganze Scholle - Müllerin“

525-575 Gramm.

Gebratene Scholle mit zerlassener Butter und  
Bratkartoffeln. *a, c, d, i, 4*

„Ganze Scholle - Finkenwerder“

525/575 Gramm.

Gebratene Scholle mit Speckstippe und Bratkartoffeln. *a, c, d, i, 4*

„Ganze Scholle - Büsumer“

525/575 Gramm.

Gebratene Scholle mit frischen Krabben und  
Bratkartoffeln. *a, c, d, i, 4*

Schiff  
Ahoi

# *Tagesempfehlung!*

## *Fangfrisch aus dem Meer:*

*Zartes Schollenfilet mit weißer Haut, knusprig in Butter gebraten und mit unserem feinen hausgemachten Kartoffelsalat. Ein kulinarischer Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten.*

*nur solange der Vorrat reicht.*

*Lassen Sie sich verwöhnen!*

**Schiff  
Ahoi**

# Tagesangebot

## „Bandnudeln – Scampi – Pfanne“

Bandnudeln mit Scampi, Knoblauch, Tomaten Sauce, in der Pfanne Serviert.

## „Bandnudeln – Lachs – Pfanne“

Bandnudeln mit gebratenen Lachs und Käse Sahne Sauce, in der Pfanne Serviert.

**Schiff**  
**Ahoi**

## 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 Glutenthaltiges 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 5, Pistazie 6
- i Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite

# Schiff Ahoi