



Unsere Geschäftsbedingungen für Ihren Aufenthalt

Wir heißen Sie

„Herzlich Willkommen bei uns!“

seit über 30 Jahren lädt das Restaurant Jever Krog ein zu Speis und Trank in gemütlicher Atmosphäre. Dabei spielte und spielt das Essen alles rund um den Fisch immer eine wichtige Rolle für alle Gäste.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, diese Tradition für Sie zu erhalten und auch noch auszubauen. Darüber hinaus erwartet Sie eine abwechslungsreiche Speisekarte je nach Saison, mit deutschen und mediterranen Gerichte.

Schauen Sie selber, ob Sie lieber in unserem aussichtsreichen Wintergarten, in unserer gemütlichen Friesenstube oder in unserer urigen Kupferkesselstube Ihr Essen einnehmen möchten.

.Ob Sie nun „a la carte“ bei uns essen oder Ihre Feier bei uns ausrichten, für uns ist es immer wichtig, dass Sie sich bei uns wohl fühlen, denn

Sie sind bei uns König!

So halten wir es, so halten es unsere Mitarbeiter.

Sollte uns mal ein Fehler unterlaufen sein, so weisen Sie uns ruhig darauf hin. Wir sind dankbar für jeden Hinweis, hilft er uns doch, es besser zu machen - Sie noch mehr zufrieden zu stellen. Wenn uns dies gelungen ist, so empfehlen Sie uns bitte in Ihrem Bekannten – und Freundeskreis weiter.

In diesem Sinne freuen wir uns auf Sie nach unserem Motto

„Kiek mal wedder in“.

Karsten Laux und alle Mitarbeiter

Ut`n Suppenpott

Zwiebelsuppe nach Art des Hauses

mit Käse überbacken

5,90 €

☺ *Mak de Zibbel wech anners mot ick hulen!*

„Steife Brise“

Hausgemachte Fischsuppe von Marktfischen und Shrimps
dazu ofenfrisches Baguette

6,90 €

Vorspeisen & Kleiner Hunger

Ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Aioli

3,90 €

Dat moiste Strandgut - Lassen Sie sich überraschen

dazu Aioli und ofenfrisches Baguette

8,90 €

„Tornado Shrimps“

Garnelen in Knusperpanade dazu Aioli und ofenfrisches Baguette

6,90 €

„Dünenröstbrot“

Tomaten, Knoblauch, Pesto, Parmesan auf Baguettescheiben

6,90 €

Wattfischerbrot

Matjesfilet mit roten Zwiebelringen
auf Schwarzbrot

6,90 €

Sauerfleisch – friesisch mit Remouladensauce,
roten Zwiebelringen und Omas Bratkartoffeln

9,90 €

Salatbar

„Jeversalat“

Kleiner Beilagensalat
3,90 €

„Groente mit Fleisch“

Saison bedingte Salate und Hausvinaigrette,
Walnusskerne und Birnenspalten
dazu gebratene Putenstreifen und Baguette
12,90 €

„Groente mit Fis“

Saison bedingte Salate
mit Oliven, Tomaten, Peperoni, Zwiebelringe und Hausvinaigrette
dazu zwei gebratene Doradenfilets und Shrimps
12,90 €

Schnitzel gold – braun aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Jever Fritten und Jeversalat
Matrosenteller 10,90 € / Kapitänsteller 12,90 €

Waldpilzschnitzel nach Art des Hauses

mit Waldpilzen in pikanter Rahmsauce
dazu Jever Fritten und Jeversalat
Matrosenteller 12,90 € / Kapitänsteller 14,90 €

Paprikarahmschnitzel – feurig

dazu Jever Fritten und Jeversalat
Matrosenteller 11,90 € / Kapitänsteller 13,90 €

„Madagaskarschnitzel“

mit altem Weinbrand und Madagaskarpfeffer dazu Kroketten und Jeversalat
Matrosenteller 11,90 € / Kapitänsteller 13,90 €

„Ostfriesenschnitzel“

Schweineschnitzel mit Shrimps, Tomaten, Zwiebeln in Sahnesauce
dazu Kroketten und Jeversalat
Matrosenteller 13,90 € / Kapitänsteller 15,90 €

Pasta & Vegetarisches

Vegetarische Gemüse-Maultaschen

mit einer herzhaft – cremigen Gemüsefüllung aus Blattspinat,
Karotten und Ricotta auf Sc. Bernaise dazu Jeveralat

10,90 €

Gnocchi Spinaci

Kartoffelteigklößchen mit Blattspinat
In einer feinen Tomatensahnesauce, Parmesan dazu Jeveralat

12,90 €

Fragen Sie auch nach unserer Gluten - und Laktose freien Speisekarte!

Klassiker

Sauerbraten vom Pferd

dazu Apfelrotkohl und Herzoginkartoffeln

16,90 €

Schweineleber „ nach Berliner Art“

Gebratene Schweineleber mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln, Jus
dazu Kartoffelpüree und grüner Salat

12,90 €

„Ebbe und Flut“

Landhaus -Schweinemedailon und Kabeljaufilet gebraten
auf Gemüsebett, Sc. Hollondaise und Küstenkartoffeln

19,90 €

„Landratte“ für 2 Personen

Schweinemedailon, Kl. US-Steak & Putensteak, paniertes Schnitzel
dazu feines Gemüse, 2 Saucen und Beilagen zur Wahl

36,90 €

„Klieffkickers“ für 2 Personen

Gebratenes Rotbarsch,- Doraden,- und Kabeljaufilet, Tintenfischringe
dazu 2 Saucen und Beilagen zur Wahl und Jeveralat

38,90 €

Aus Fluss & Meer

„Möwenschiet“

Matjesstipp mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurke in Schmand – Joghurtcreme
dazu Omas Bratkartoffeln und Salatbouquet
12,90 €

„Nordsee Liebe“

Zwei Kutter-Matjesfilets mit roten Zwiebelringen,
Bohnen- Tomatengemüse und Omas Bratkartoffeln
12,90 €

„Jan Maat“

Frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Aioli
dazu Jever fritten und Jeveralat
13,90 €

Lotsen – Imbiss

eingelegter Brathering in sauer, mit roten Zwiebelringen
dazu Omas Bratkartoffeln
10,90 €

Kabeljau „Südseewind“

Kabeljaufilet auf Sahnwirsing
dazu Kartoffelpüree
16,90 €

Von der Angel, aus Reuse & Netz

Rotbarschfilet in goldbrauner Panade „Butter“

dazu Petersilienkartoffeln und Jeveralat
Matrosenteller 12,90 € / Kapitänsteller 14,90 €

Rotbarschfilet in goldbrauner Panade „Dijon-Senfsauce“

dazu Petersilienkartoffeln und Jeveralat
Matrosenteller 13,90 / Kapitänsteller 15,90 €

Rotbarschfilet in goldbrauner Panade „Steuermanns Art“

mit Shrimps in einer feinen Hummerkrabbensauce
dazu Herzoginkartoffeln und Jeveralat
Matrosenteller 14,90 € / Kapitänsteller 16,90 €

„Heejl wat Besünners“

Ganze Klappscholle ohne Gräten – Finkenwerder Art -

mit Speck-Zwiebelgeröstel, Sour Cream
dazu Küstenkartoffeln und Jeveralat
16,90 €

Klappscholle „Cordon Bleu Art“

mit Bacon und Käse gefüllt, Zitronenbutter
auf Champion & Lauchgemüse verfeinert mit Kirschtomaten
dazu Omas Bratkartoffeln
18,90 €

Fischpfanne „Meeresleuchten“ 400gr.

Rotbarschfilet, Kabeljaufilet und ein Doradenfilet
Eismeersshrimps, auf Rustica Gemüse
feiner Hummerkrabbensauce
dazu Küstenkartoffeln
19,90 €

Saftiges & kerniges vom Grill

Simmentaler Steak 250gr. mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu Beilage nach Wahl und Jeveralat

23,90 €

Simmentaler Rinder gehören in Deutschland zu den wichtigsten Rinderrassen. Ursprünglich aus dem Simmertal kommend, werden sie heute in der österreichischen und deutschen Alpenregion gezüchtet. Das Fleisch des Simmentaler Rinds ist würzig, aromatisch und bereichert die Speisekarte vieler Gourmetrestaurants.

„Deichvogel“

Zwei kleine Putensteaks auf einer leichten Geflügeljus
dazu Pasta Rustico Triangola Tartufo, mit einer fein-cremigen, aromatischen Ricotta-Trüffel-Füllung dazu ein Jeveralat

15,90 €

Schweinerückensteak „Männertreu“

mit Champignons, Lauch & Zwiebeln, Sc. Bernaise gratiniert
dazu Jever Fritten und Jeveralat

15,90 €

Gourmetpfännchen „Jever Krog“

Zwei Landhaus-Schweinemedallions im Speckmantel
auf Wirsingrahmgemüse und Omas Bratkartoffeln

16,90 €

„Friesensteak“ - Unsere Hausempfehlung

Gegrilltes US – Rindersteak mit Shrimps, Sauce Cafe de Paris
dazu Omas Bratkartoffeln und Jever Salat

18,90 €

„Kajütenpfännchen“

Schweine & Rinderstreifen in pikanter Chilisauce
mit Speck & Zwiebeln, Peperoni dazu Rösti und hausgemachter Krautsalat

16,90 €

½ kg Spare Ribs nach Art des Hauses auf dem Schiefernbrett

dazu Sweet Chili Dip, Aioli, Jever Fritten und hausgemachter Krautsalat

14,90 €

Käpt´n Blaubär

Kleines Schweineschnitzel
mit Pommes frites, Mayo + Ketchup,
Salatbeilage
690 Piratentaler / Cent

Arielle die Meerjungfrau

Spaghetti mit Bolognesesauce
650 Piratentaler / Cent

Smutje - Teller

Sechs Hähnchennuggets
mit Pommes frites und Ketchup
590 Piratentaler / Cent

Flipper

Fischstäbchen mit Remoulade
dazu Pommes frites und Salatbeilage
750 Piratentaler / Cent

Popey der Seemann

Rahmspinat mit Kartoffelchen
und Nürnberger Rostbratwürstchen
650 Piratentaler / Cent

Wattwürmchen

Pommes frites
mit Mayo + Ketchup
300 Piratentaler / Cent

Finale feiner Köstlichkeiten

Meerjungfrauenkuss

Zwei Riesenkugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube

5,90 €

Gemischter Eisbecher

Vanille,- Schoko,- und Erdbeereis mit Sahnehaube

3,90 €

Arabica – Espresso und Mini – Creme Brulee

3,90 €

Creme Brulee mit Rohrzucker gebrannt

3,90 €

Pflaumenbecher nach Chef's Art

Zwei Riesenkugeln Vanilleeis
mit eingelegten Pflaumen und Sahnehaube

5,90 €

„Rustico Triangolo Ribes Nero“

Blaumohn - Teigtaschen mit einer fruchtigen, zart-herben Füllung aus
schwarzer Johannisbeere, Ricotta und Honig
auf Vanillefruchtspiegel dazu eine Kugel Vanilleeis

8,90 €

Fragen Sie nach unseren Eissorten

Normale Kugel 1,00 € / Riesenkugel 1,50 €

Friesen mögen auch Schnitzel...

Jeden Donnerstag ist Schnitzeltag - gesund und reichhaltig

Unsere Schnitzel werden frisch aus dem Schweinelachs in der Pfanne zubereitet.

Wir servieren unsere Schnitzel mit unseren leckeren Jever fritten und knackigem Salat mit unserem hausgemachten Dressing.

Unsere Schnitzelvariationen:

- 1) Schweineschnitzel „Wiener Art“
- 2) Försterschnitzel mit Waldpilzen in Rahmsauce
- 3) Paprikarahmschnitzel mit Paprika und Silberzwiebeln – pikant
- 4) Madagaskarschnitzel mit altem Weinbrand und Madagaskarpfeffer
- 5) Ostfriesenschnitzel mit Shrimps, Lauch und Kirschtomaten in Rahmsauce
- 6) Bologneseschnitzel mit einer Hackfleischsauce
- 7) Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken
- 8) Schweineschnitzel „Tessiner Art“ mit Tomaten und Käse überbacken
- 9) Schweineschnitzel „Tiroler Art“ mit Speck-Zwiebelgeröstel aus der Pfanne
- 10) Schweineschnitzel „Cafe de Paris“ mit französischer Kräuterbuttersauce
- 11) Schweineschnitzel mit geschmorten Champignons & Lauch
- 12) Schweineschnitzel „Espana“ mit pikanter Chili-Tomatensauce & Peperoni
- 13) Schweineschnitzel „Dijoner Art“ mit einer französischen Senfsauce
- 14) Schweineschnitzel „Badische Art“ mit einer kräftigen Burgundersauce
- 15) Schweineschnitzel „Sauce Bearnaise“

Kapitänsteller 12,90€ / Matrosenteller 10,90 €



Flammkuchen
Jeden Dienstag + Mittwoch
17.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Elsässer Art
mit Kräuterschmand, Speck & Zwiebeln
6,90 €

Klassiker Spezial
mit Kräuterschmand, Speck & Zwiebel
Knoblauch und Käse
7,90 €



Popey
mit Kräuterschmand, Spinat, Knoblauch,
Hirtenkäse und Peperoni
8,90 €



Der Hühnerdieb
mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Champignons und Käse
9,90 €

Der Fischfang
mit Kräuterschmand, Lachs, Zwiebeln, Rucola und
Meerrettich
9,90 €

Durchs Meer
mit Kräuterschmand, Shrimps, Knoblauch,
Rucola und Deichkäse
10,90 €

Süße Versuchung
süßer Schmand mit Himbeeren, Vanillesauce
und einer Kugel Double Chocolat
8,90 €