



## **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

### **Fruchtige Tomatencremesuppe**

mit Garnelenspießchen

5,90 €

### **„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 gemischter Salat

3,90 €

### **„Groente mit Fleisch“**

Knackige frische Blattsalate

mit Gurken, Tomaten, Paprika und Hausvinaigrette

nappiert mit gebratenen Putenstreifen und Ananas dazu ofenfrisches Baguette

12,90 €

### **„Groente mit Fis“**

Knackige frische Blattsalate

mit Oliven, Tomaten, Peperoni, Zwiebelringe und Hausvinaigrette

dazu zwei gebratene Doradenfilets und Shrimps

14,90 €

## Schnitzel gold – braun aus der Pfanne

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

dazu Jever Fritten und Jeversalat

Matrosenteller 10,90 € / Kapitänsteller 12,90 €

### **„Waldpilzrahmschnitzel“**

mit Waldpilzen in feiner Rahmsauce

dazu Jever Fritten und Jeversalat

Matrosenteller 12,90 € / Kapitänsteller 14,90 €

### **Papikarahmschnitzel – 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

### **Gebratene Nudeln mit Hackfleisch**

Spaghetti mit Paprika und Lauch in der Pfanne gebraten,  
pikant gewürzt und mit Knoblauch abgerundet

10,90 €

### **Rigatoni a la Rabiata**

Bunte Pennenudeln in einer leichten Tomatensauce  
mit Oliven, Kirschtomaten  
nappiert mit Rinderstreifen und Parmesan

13,90 €

### **Vegetarische Gemüse-Maultaschen**

mit einer herzhaft – cremigen Gemüsefüllung aus Blattspinat,  
Karotten und Ricotta

auf Gemüse - Hollondaise dazu Jeversalat

12,90 €

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

## Klassiker

### **„Ebbe und Flut“**

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

19,90 €

### **Landratte“ für 2 Personen**

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

36,90 €

### **„Klieffkiekers“ für 2 Personen**

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

38,90 €

## Aus Fluss & Meer

### **„Möwenschiet“**

Matjesstipp mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurke in Schmand – Joghurtcreme  
dazu Omas Röstkartoffeln und Salatbouquet

12,90 €

### **„Nordsee Liebe“**

Zwei Kutter-Matjesfilets mit roten Zwiebelringen,  
Bohnen- Tomatengemüse und Omas Röstkartoffeln

13,90 €

### **„Jan Maat“**

Frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Aioli  
dazu Jever fritten und Jeveralat

14,90 €

### **Lotsen – Imbiss**

eingelegter Brathering in sauer, mit roten Zwiebelringen  
dazu Omas Röstkartoffeln

10,90 €

### **„Südseezauber“**

Kabeljaufilet im Speckmantel  
auf Sauce Oriental, dazu Küstenkartoffeln  
und Jeveralat

18,90 €

## Von der Angel, aus Reuse & Netz

### **Rotbarschfilet in goldbrauner Panade „Butter“**

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

### **Rotbarschfilet in goldbrauner Panade „Dijon-Senfsauce“**

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

### **Rotbarschfilet in goldbrauner Panade „Steuermanns Art“**

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

### **„Heejl wat Besünners“**

#### **Ganze Klappscholle ohne Gräten – Finkenwerder Art -**

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

### **Klappscholle „Cordon Bleu Art“**

mit Bacon und Käse gefüllt, auf Blattspinat verfeinert mit Kirschtomaten,  
Sc. Hollondaise 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 Exotic“**

Putensteak auf einer leichten Currysauce mit Ananas

dazu Kroketten und Blattsalate

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 Rustico Gemüse und Omas Röstkartoffeln

16,90 €

### **„Friesensteak“ - Unsere Hausempfehlung**

Gegrilltes US – Rindersteak mit Shrimps, Sauce Cafe de Paris

dazu Omas Röstkartoffeln und Jever Salat

19,90 €

### **„Kajütenpfännchen“**

Schweine & Rinderstreifen in pikanter Chilisauce

mit Speck & Zwiebeln, Peperoni dazu Röstitaler 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

### Popoy der Seemann

Rahmspinat mit Kartoffelchen  
und Nürnberger Rostbratwürstchen  
650 Piratentaler / Cent

### Wattwürmchen

Pommes frites  
mit Mayo + Ketchup  
300 Piratentaler / Cent



## Finale feiner Köstlichkeiten

### **„Friesischer Kirscheisbecher“**

Malaga,- und Amarenaeis  
mit Sahnehaube und Amarenakirschen

5,90 €

### **„Meerjungfrauenkuss“**

Zwei Riesenkugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Sahnehaube

5,90 €

### **Gemischter Eisbecher**

Vanille,- Schoko,- und Erdbeereis mit Sahnehaube

3,90 €

### **„Beschwipste Brise“**

Zitronensorbet aufgefüllt mit Wodka  
und hausgemachtes Rhabarberkompott

6,90 €

### **„Rügener Sanddornbecher“**

Vanille,- und Schokoeis, Sanddornlikör und Sahnehaube

6,90 €

### **„Rustico Rabarbaro“**

Teigtaschen mit einer erfrischend fruchtigen, mild-süßen Füllung aus  
Rhabarber, Ricotta und Honig

dazu eine Kugel Erdbeereis und hausgemachter Rhabarberkompott

8,90 €

**Arabica – Espresso** und Mini – Creme Brulee

3,90 €

**Creme Brulee** mit Rohrzucker gebrannt und Zitronensorbet

4,90 €

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 €