



## **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

### **Spinatcremesüppchen**

mit Lachsstreifen und Sahnehaube

5,90 €

**Hausgemachte Friesische 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“**

Thunfisch-Bruchetta 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 Krokette und Jeversalat  
Matrosenteller 11,90 € / Kapitänsteller 13,90 €

### **„Ostfriesenschnitzel“**

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

## Pasta & Vegetarisches

### **„Triangolo Salmone“**

mit einer cremigen-feinen Lachsfarce und Gemüsebrunoise gefüllt  
auf einer Spinatrahmsauce mit Kirschtomaten dazu ein Jeveralat

13,90 €

### **Gebratene Nudeln mit Hackfleisch**

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

10,90 €

### **Spaghetti Thunfisch**

Spaghetti mit einer Thunfischsauce,  
verfeinert mit Knoblauch und Basilikum, dazu Jeveralat

12,90 €

### **Vegetarische Gemüse-Maultaschen**

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

10,90 €

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

## Klassiker

### **Geschnetzeltes von der Schweineleber „ nach Berliner Art“**

Gebratene Schweineleber mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln in Jus  
dazu Tagliatelle und grüner Salat

12,90 €

### **„Ebbe und Flut“**

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

19,90 €

## Ein Potpouri vom Fisch

### **„Möwenschiet“**

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

12,90 €

### **2 Kutter – Doppel – Matjesfilets – Nordisch**

mit roten Zwiebelringen,  
Speckböhnchen 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 €

### **Kabeljaufilet „Back Bord“**

Kabeljaufilet auf Blattspinat mit Kirschtomaten,  
Dijonsenf-Sanddornsauce

dazu Herzoginkartoffeln und Jeveralat

16,90 €

## Von der Angel, aus Reuse & Netz

### **Rotbarschfilet „Butter“**

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

### **Rotbarschfilet „Dijon-Senfsauce“**

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

### **Rotbarschfilet „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  
Eismeershrimps, feiner Hummerkrabbensauce  
dazu Küstenkartoffeln und Jeveralat  
19,90 €

## Saftiges & kerniges vom Grill

### **Simmertaler 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 Simmental 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 Basilikumsauce  
dazu Pasta Rustico mit einer besonderen cremigen Pestofüllung aus Basilikum, Ricotta, Provolone und Pinienkernen und Jeveralat

15,90 €

### **Schweinerückensteak „Männertreu“**

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

15,90 €

### **Gourmetpfännchen „Jever Krog“**

Zwei Landhaus-Schweinemedailon  
auf buntem Gemüse, Sc. Hollondaise 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 €

## 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 €

### **„Rustico Rabarbaro“**

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

dazu eine Kugel Erdbeereis und hausgemachter Rhabarberkompott

7,90 €

**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 €



### 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



*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 €

## *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 €*