

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT OCEAN 7 & IM HOTEL MEERZEITEN

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant OCEAN7 und in unserem Hotel Meerzeiten begrüßen zu dürfen.

Freuen Sie sich auf klassische deutsche Küche, frisch, ehrlich und mit viel Leidenschaft zubereitet. Nahezu alle Speisen, unsere vielen Backwaren, Kuchen und Torten entstehen täglich in unserer eigenen Küche.

Dabei legen wir großen Wert auf hochwertige, regionale Zutaten, Eier vom Bauern nebenan, Kartoffeln, Obst und Pilze stehen beispielhaft für unsere enge Zusammenarbeit mit Erzeugern aus Ostfriesland. So verbinden wir beste Frische mit kurzen Lieferwegen und unterstützen zugleich unsere Heimatregion.

Wir wünschen genussvolle Stunden, eine schöne Zeit im Unserem Restaurant und einen rundum angenehmen Aufenthalt.

Herzlichst

Ihr Team vom OCEAN7 und Hotel MeerZeiten

“Wunschkonzert“

Bei uns können Sie sich Ihr 3-Gang-Menü aus der Speisekarte selbst zusammenstellen.

Vorspeise Ihrer Wahl

Hauptgang Ihrer Wahl

Dessert Ihrer Wahl

Menüpreis pro Person

Sechzig €

Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner Bunter Salat

mit Balsamicodressing | Hausbrot

sieben€fünfzig

Beilagensalat

mit Balsamicodressing

fünf€fünfzig

Karamellisierter Ziegenkäse

Feigen | Walnüsse | Salatbouquet

zwölf€fünfzig

Avocado – Lachs – Tatar

Wildkräutersalat | Passionsfrucht Marinade

Siebzehn€achtzig

Carpaccio vom Rinderfilet

Basilikumpesto | Pinienkerne | Parmesan | Rucola

achtzehn€sechzig

Zweierlei vom Kohlrabi

Apfel | Radieschen | Kokosmilch -Limettensauce

zwölf€neunzig

Speisekarte

Suppenküche

Kürbissuppe

Kürbisskerne

neun€neunzig

Kräftige Rinderbrühe

Gemüse Julienne | Fleischklößchen

neun€fünfzig

Krabbensuppe

Nordseekrabben | Knuspersegel

zehn€neunzig

Kräutercremesuppe

mit kleinem Fischspieß

neun€neunzig

Marktfrischer Blattsalat

Tomate | Gurke | Paprika | Karotten | Sprossen |

gebratene Champignons | Hausbrot

mit Rindfleischstreifen | Avocado-Limetten- Dip

zweiundzwanzig€fünfzig

oder

mit Hähnchenstreifen | Curry – Dip

neunzehn€neunzig

Speisekarte

Meeresfreuden

Moin Captain

Gebrochenes Seelachsfilet | Dijon-Senfsauce |
Gemüsestreifen | Bratkartoffeln | Beilagensalat

dreiundzwanzig€vierzig

wahlweise mit Nordseekrabben

plus fünf€fünfzig

Schollenfilet

Gebrochenes Filet | hausgemachte Hollandaise |
zerlassene Butter | Kleikartoffeln | Beilagensalat

vierundzwanzig€dreißig

wahlweise mit Nordseekrabben

plus fünf€fünfzig

wahlweise mit Speckstippe

plus vier€fünfzig

Kabeljau

Gebrochenes Filet | Haselnuss – Petersilien – Kruste |
Weißweinsauce | Rosmarinkartoffeln |

Limetten-Möhren

achtundzwanzig€fünfzig

Speisekarte

Genuss vom Land

Schnitzel nach Wiener Art

Pommes Frites | frischer Beilagensalat
einundzwanzig€fünfzig

Schnitzel mit

Pilzrahmsauce oder Paprikasauce | Pommes Frites |
frischer Beilagensalat
zweiundzwanzig€neunzig

Rindergulasch

Hausgemachte Spätzle | frischer Beilagensalat
dreiundzwanzig€neunzig

Maishähnchenbrust

leichte Pesto-Sahnesauce | Gnocchi |
mediterranes Gemüse
vierundzwanzig€neunzig

Rumpsteak gefüllt

Serranoschinken | Blauschimmelkäse |
Cafe de Paris Sauce | Dauphin Kartoffeln |
wilder Broccoli | wilder Blumenkohl
siebenunddreißig€siebzig

Speisekarte

Vegetarischer Genuss

Gemüselasagne

Gartengemüse | cremiger Bechamelsauce |

Parmesankruste

achtzehn€fünfzig

Veggie Burger

Beyond Meat Burger im Brioche Bun, veganer Käse,
Burgersauce, Röstzwiebeln, Salatgarnitur und Pommes Frites

neunzehn€neunzig

Sellerie Krustenbraten

Malzbiersauce | Petersilien-Püree |

Rotkraut-Apfelsalat

neunzehn€neunzig

Tagliatelle

Gorgonzolaschaum | Balsamicobirne |

geröstete Nüsse

siebzehn€neunzig

Speisekarte

Süße Zaubereien

Creme Brûlée

FrISChe Früchte
neun€fünfzig

Alwins Eisbombe

FrISChe Beeren | Sahne
acht€sechzig

Dekonstruierte Pavlova

Mango – Ananas – Ragout
elf€achtzig

New York Cheesecake

Himbeer – Passion Frucht – Relish
zwölf€fünfzig

Vanille Panna Cotta

Saisonale Früchte
neun€achtzig

Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen

Sehr verehrte Gäste,

bei Bedarf fragen Sie uns gerne nach unserer Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen.

Unsere angebotenen Speisen sind nahezu ausschließlich von uns hergestellt. Allerdings lässt sich durch den Zukauf von Produkten nicht vermeiden, dass diese Zusatzstoffe oder Allergene enthalten, die in der Speisekarte gekennzeichnet werden müssen.

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen enthalten.

Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Lieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Insoweit gilt der Haftungsausschluss bezüglich Kreuzkontaminationen.