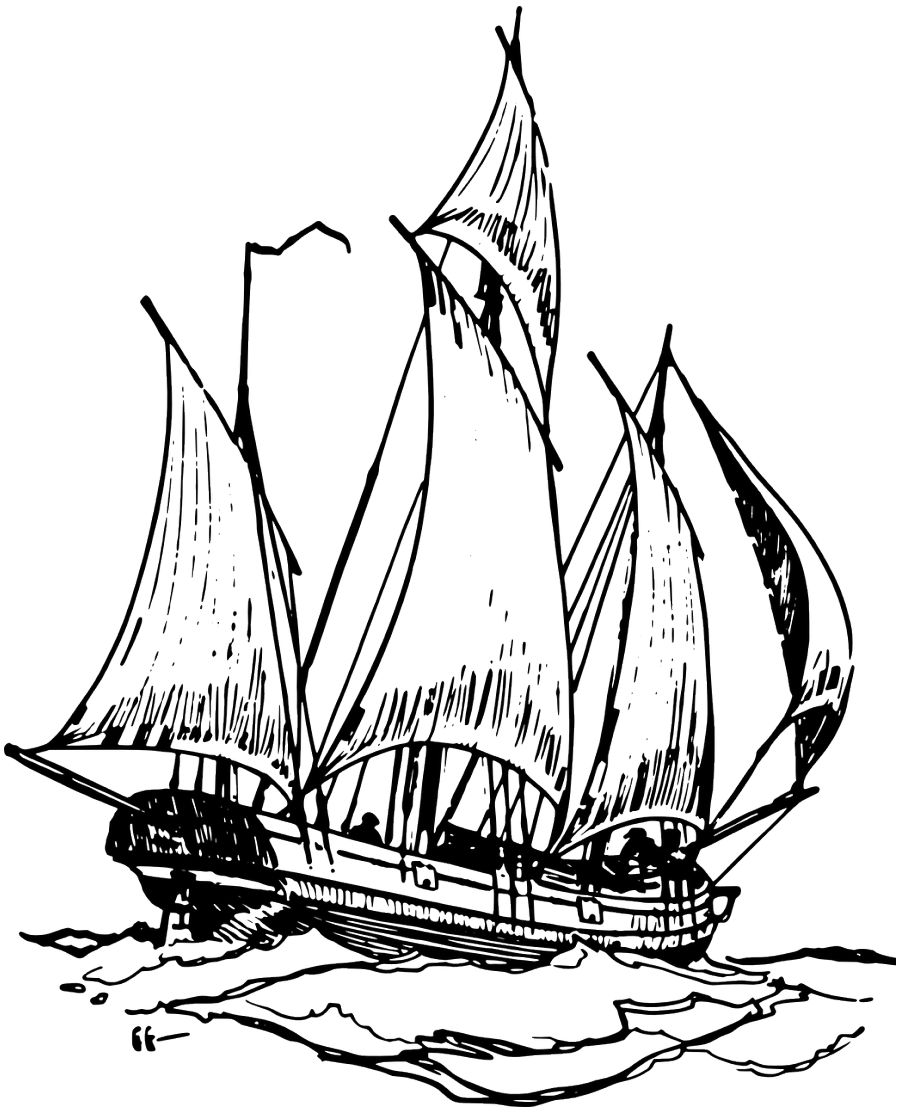
Lieke Deeler



Speisen & Getränke

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite der Karte. Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.

Man schreibt das Jahr 1393. Claus von Hansen, ein dänischer Kauf- und Seemann, macht seine Geschäfte damit, Zölle der Hanse zu umgehen, indem er Waren nach Deutschland schmuggelt. Der später unter dem Namen „Störtebeker“ (von „Stürze den Becher!“) bekanntgewordene Volksheld machte sich den Kaufleuten vorallem dadurch berüchtigt, indem er die Koggen der Hanse überfiel, kaperte und die Waren an die Armen und einfachen Leute verteilte.

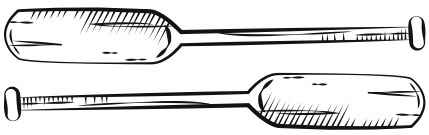
Sein wichtigstes und größtes Versteck und Lager fand er in einer Kirche in Marienharfe. Sein Leitmotiv war:

Broost Bröder! Liekes Deel!

Prost Brüder! Gleiches Teil!

Die Hanse schloss sich gegen Störtebeker zusammen, jagte ihn, verfolgte ihn, lauerte ihm auf - lange Zeit vergebens. Im Jahre 1405 konnte man ihn dann bis in sein Versteck nach Marienhafe verfolgen und aufstöbern. Störtebeker musste aufgeben.

Der Sage nach, machte Störtebeker mit seinen Häschern vor seiner Hinrichtung noch einen Handel: Seine Crew sollte neben seinem Richtblock in einer Reihe stehen und alle Kameraden, an denen er nach seiner Enthauptung noch vorbeigeht, sollten die Freiheit erhalten. So rettete er noch elf seiner Gleichgesinnten.



VORSPEISEN & SUPPEN

Halbes Dutzend Achatschnecken à la Lieke Deeler
dazu Baguette b,e,f — 6,50

Gebackener Camembert
mit Preiselbeersahne, Toast und Butter b,e,f,1,2 — 9,00

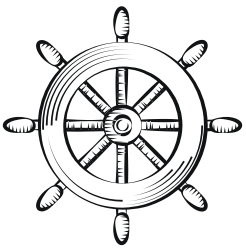
Räucherlachs mit Kartoffelplätzchen
dazu Preiselbeer-Meerrettichsahne b,f, 1,2 — 9,50

Carpaccio vom Rinderfilet
mit frischem Rucola an weißer Balsamico-Olivenvinaigrette
Parmesan und gerösteten Pinienkernen k, m, 1, 6 — 10,50

Kräftige Hühnerbrühe
mit herzhafter Einlage b, e, i, 3 — 4,00

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons überbacken b, f, i, k, l — 4,50

Fischsuppe nach Störtebeker Art
mit Baguette b,c, i — 6,90



BESONDERS ZU EMPFEHLEN

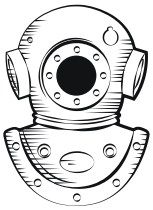
Matjesfilets nach Hausfrauen Art
in Rahm mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Speckkartoffeln $_{1, 2, 4, e, f, i}$ 11,50

„Störtebeker Topf“
Rotbarschstreifen und Schweinefiletspitzen mit frischen Gemüsestreifen
Tomatenwürfeln an Estragonsauce, dazu Reis oder Petersilienkartoffeln
und Salatteller $_{4, 5, b, e, f, i}$ 16,50

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust “Indonesisch”
mit Gemüsestreifen in Curry-Sojasauce
Champignonreis und Salatteller $_{4, 5, b, f, i, m}$ 14,00

Filetteller à la Lieke Deeler
drei Schweinemedaillons, garniert mit Champignons, Sauce Hollandaise
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salatteller $_{1, 4, 5, b, e, f, i, k}$ 18,50

Sechs Riesengarnelen
auf Gemüsestreifen mit Knoblauch-Käseschaum
dazu Baguette $_{4, b, f, i, k}$ 24,50



FISCHSPEZIALITÄTEN

Frisches Lachsfilet gebraten
mit Zitronenbutter
dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salatteller $_{2, 4, 5, b, f, i, k}$ 17,50

Kabeljaufilet gedünstet
mit Senfsauce
dazu Butterkartoffeln und Salatteller $_{4, 5, b, f, i, k, l}$ 16,00

Kabeljaufilet gebraten
an Kräutercremesauce
dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salatteller $_{4, 5, b, f, i, k}$ 16,00

Filet vom Heilbutt gebraten
an karamellisierter Zitronensauce
mit Blattspinat und Dillkartoffeln $_{2, b, f, i,}$ 16,50

Schollenfilets in Eihülle gebraten
zerlassene Butter
dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller $_{4, 5, b, e, f, k}$ 15,90

Kutterscholle nach Müllerin Art
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salatteller [4, 5, b, f, k] 14,50

Schollenfilets gebraten nach Fischerin Art
mit Paprika, Tomaten, Sellerie und Champignons garniert
dazu Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Salatteller [4, 5, b, e, f, k] 16,50

Rotbarschfilet „Norderney" gebraten
mit Dillrahmsauce
Butterkartoffeln und Salatteller [4, 5, b, f, k] 16,00

Fischteller „Steuerbord"
Auswahl von Edelfischfilets mit Kabeljau, Lachs, Rotbarsch
und Schollenfilet
dazu Sauce Hollandaise, Reis und Salatteller [4, 5, b, e, f, i, k] 21,00

Fischteller „Backbord"
Auswahl von Edelfischfilets mit Heilbutt, Lachs, Schollenfilet
Rotbarsch und Riesengarnele [4, 5, b, e, f, i, k]
dazu Sauce Hollandaise, Sauce Choron, Reis und Salatteller [4, 5, b, e, f, i, k] 24,00

zu allen Fischspezialitäten servieren wir Ihnen gerne
eine Portion (50g) **Nordseekrabben** [1] 5,50

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Schweineschnitzel nach Wiener Art
mit Sauce Hollandaise und Pommes frites und Salatteller $_{4, 5, b, e, i, k}$ 14,50

Schweinerückensteak
mit Kräuterbutter oder Rahmchampignons
Kroketten und Salatteller $_{3, 4, 5, b, f}$ 15,50

“Cordon bleu”, Schnitzel vom Schwein
gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Erbsen
mit Sauce Hollandaise und Pommes frites $_{1, 5, b, e, f}$ 14,50

Rahmgeschnetzeltes nach Züricher Art
mit frischen Champignons, Kartoffelrösti
und Blattsalaten in Rahmdressing $_{3, 4, 5, b, f, i, k}$ 14,50

Rinderfilet und Riesengarnele nach Friesen Art
mit gebratenen Champignons, Räucherspeck und Zwiebeln
dazu Sauce Bearnaise und Bratkartoffeln $_{1, 4, 5, b, e, f}$ 29,00

Pfeffersteak nach Pariser Art
Rumpsteak an delikater Pfefferrahmsauce
dazu Bohnenbündchen und Bratkartoffeln $_{1, 2, 3, 4, 5, b, f, i}$ 21,00

Rumpsteak „Café de Paris“
mit würziger Kräuterbutter überbacken
dazu Pommes frites und Salatteller $_{4, 5, b, f, i}$ 21,00

NUDELN & SALATE

Spaghetti a la Pomodoro
in Oliven-Knoblauchöl geschwenkte Spaghetti
mit Kirschtomaten, Sonnenblumen- und Kürbiskernen,
garniert mit mariniertem Rucola und Parmesan $_{4, 5, b, e, f}$ 11,00

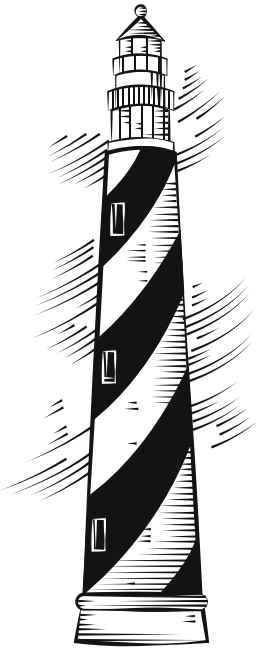
Tagliatelle mit frischen Lachswürfeln
an Schnittlauchsauce, dazu Salatteller $_{4, 5, b,e,f, k, m}$ 14,00

Drei Riesengarnelen in Bärlauchbutter gebraten
mit Bandnudeln $_{4, b,e,f}$ 16,50

Salatteller „Lieke Deeler“ mit frischen Lachsstreifen
mariniert in Himbeeressig und Walnussöl $_{2, 4, 5, b, i, k}$ 12,90

Bunter Gartensalat mit gebratenen Schweinefiletspitzen
mariniert in Balsamicoessig und Olivenöl $_{4, 5, b, i, k}$ 11,50

Großer Tomaten-Mozzarella-Salat
mit Basilikum in Balsamico-Olivenvinaigrette $_{4, 5, b, i, k}$ 9,50



DESSERT

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne 5, b, e, f — 5,00

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanilleeis und geschlagener Sahne 5, b, e, f, k — 4,50

Schokotörtchen
mit halbflüssigem Kern, Pistazieneis
und zweierlei Fruchtsaucen 5, b, e, f — 5,50

„Nach Acht“
feines Schokoladen-Pfefferminzparfait
an Orangen-Cointreausauce e, f — 5,90

Söte Melk is för de Kinner,

sure Melk is för de Swien.

Water supen Beer un Kinner,

doch för uns gev Gott de Wien.

WEINAUSWAHL

Weißwein

2017	**Kallfelz Riesling** trocken frisch und würzig im Duft, saftig und fruchtig im Geschmack	0,75 0,2	24,00 6,50
2017	**Pinot Grigio Rocca Bernarda DOC** trocken Duft nach weißem Pfirsich, Apfel und Birne, elegant mit geschmeidiger Säure, voll im Geschmack, pikant und lang anhaltend	0,75 0,2	29,00 8,00
2016	**Wieninger „Wiener" Grüner Veltliner** trocken elegant, lebendige Säure, würzige, frische Art	0,75 0,2	29,00 8,00
2018	**Schlink Grauer Burgunder QbA** trocken fruchtig-kraftvoller Geschmack mit feinem Bukett	0,75 0,2	21,00 6,00
2017	**Schlink Weißer Burgunder QbA** trocken filigrane, zart blumige, dezente Säure	0,75 0,2	21,00 6,00
2017	**Dr. Köhler Merlot blanc de noir** trocken reifer Apfel mit zarter Kräuterwürze, klar, feinsaftig, frisch, ein Hauch Extrasüße mit Kräutern, Mineralität und Kernobstfrucht im Finale	0,75 0,2	28,00 7,50
2017	**Manz Riesling Kabinett Steig Terrassen** trocken jugendliche Pfirsich- und Apricotfrucht, rassig und elegant	0,75 0,2	29,00 8,00
2017	**Eugenio Collavini Chardonnay dei Sassi Cavi** trocken Noten von Ananas, reifem Kernobst, Lindenblüten und Zitruszeste, lebendig, elegant mit feiner Säure und schöner Aromatik	0,75 0,2	31,00 8,50

Roséwein

2018	**Max Müller Rosé** trocken intensives Bukett nach saftigen, roten Beeren, frische Säure, fruchtbetonter spritziger Körper	0,75 0,2	25,00 7,00

Rotwein

2017	**Scherr Dornfelder QbA** trocken tiefdunkler Farbe und samtigen Tanninen	0,75 0,2	24,00 6,50
2017	**Aimery Merlot „Maîtres Vignerons“** trocken feinfruchtig, würzig, mild	0,75 0,2	22,00 6,10
2017	**Kallfelz Portugieser** trocken angenehmer, sehr fruchtig und rund im Geschmack	0,75 0,2	25,00 7,00
2016	**Marques de Riscal Rioja** trocken Würzig, balsamische Aromen mit Noten von reifen dunklen Beeren, erntefrischen Rivaner-Trauben, natürlich milde Säure	0,75 0,2	26,00 7,50

Traubensaft

2016	**Kallfelz Rivaner (alkoholfrei)** mild erntefrische Rivaner-Trauben, natürlich milde Säure	0,69 0,2	17,00 4,90

Jahrgänge unter Vorbehalt. Wein enthält Sulfite.

GETRÄNKEAUSWAHL

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25	2,50
Sprudel | Medium	0,75	5,50
Staatlich Fachinger		
Still	0,25	2,50
Zitronenlimonade [7]	0,2	1,90
Coca Cola [1,3,7]	0,2	2,50
Fanta [1,2]	0,2	2,50
Sprite [7]	0,2	2,50
Apfelsaft	0,2	2,70
Orangensaft	0,2	2,70
Traubensaft	0,2	2,70
Apfelschorle	0,2	2,20
Bitter Lemon [1,4]	0,2	2,50
Tonic Water [2]	0,2	2,50
Ginger Ale [1,4]	0,2	2,50

Bier vom Fass

Bitburger Premium Pils 4,8% vol.	0,2	2,30
	0,3	3,50
König Pilsener 4,8% vol.	0,2	2,30
	0,3	3,50
Alster	0,2	2,30
	0,3	3,50
Frankenheimer Alt 4,9% vol.	0,2	2,30
	0,3	3,50

Bier enthält Gluten.

Bier aus der Flasche

Kandi Malz [1]		0,33	2,80
Bitburger 0,0% alkoholfrei		0,33	3,00
Benediktiner Hefeweizen 5,3% vol.		0,5	4,80
Benediktiner Hefeweizen Dunkel 5,3% vol.		0,5	4,80
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei		0,5	4,80

Bier enthält Gluten.

Aperitifs

Aperol Spritz [1]		0,2	6,50
Hugo		0,2	6,50
Andalö Splish [1]		0,2	6,50
Martini Bianco 14,4% vol., enthält Sulfite		5cl	4,00
Martini Rosso 14,4% vol., enthält Sulfite		5cl	4,00
Prosecco 11% vol., enthält Sulfite	Glas	0,1	4,00
	Flasche	0,75	28,00
Campari mit Orange 4cl Campari, 25% vol., 1			5,50

Sekt

Geldermann „Superb“ 11,5% vol., enthält Sulfite		0,75	31,00

Heißgetränke

Kaffe [3]	Tasse	2,10
Espresso [3]		2,30
Doppelter Espresso [3]		3,90
Cappuccino [3]		2,50
Tee verschiedene Sorten aus dem Hause Westhoff	Glas	2,30
Glühwein	Glas	3,10
Grog mit Rum 4cl Rum, 40% vol.	Glas	4,10

Spirituosen

Grappa		
Nonino Chardonnay 41% vol.	2cl	4,00
Nonino Moscato 41% vol.	2cl	4,00
Julia Superiore 38% vol.	2cl	2,50
Marzado Likörgrappa Waldbeere 21% vol., 1	2cl	3,00
Whisky		
Glenfiddich 12 Jahre Single Malt 40% vol., 1	4cl	8,50
Johnnie Walker Red Label 40% vol., 1	4cl	6,50
Jack Daniel‘s 40% vol.	4cl	6,00
Ballantine‘s 12 Jahre 40% vol.	4cl	7,20
Weinbrand & Cognac		
Asbach Uralt 38% vol.	2cl	3,00
Remy Martin VSOP 40% vol.	2cl	3,50
Hennessy VS 40% vol.	2cl	3,50
Rum, Gin & Wodka		
Havana Club 3 Jahre 40% vol.	2cl	3,50
Bacardi Superior 37,5% vol.	2cl	3,50
Smirnoff 40% vol.	2cl	3,00
Gordon‘s Dry Gin 37,5% vol.	2cl	3,50
Obstbrände		
Schladerer Mirabelle 42% vol.	2cl	3,00
Schladerer Kirschwasser 42% vol.	2cl	3,00
Schladerer Himbeergeist 42% vol.	2cl	3,00
Schladerer Williamsbirne 40% vol.	2cl	3,00
Dauphin Fine Pays D‘Auge Calvados 40% vol.	2cl	2,50

Aquavit, Liköre, Kräuter & Klare

Andalö Sanddornlikör 15% vol., 1	2cl	2,50
Baileys 17% vol., f	2cl	3,50
Amaretto 28% vol.	2cl	2,50
Mackenstedter Weizenkorn 32% vol.	2cl	1,90
Bommerlunder 38% vol.	2cl	2,00
Linie Aquavit 41,5% vol.	2cl	3,00
Alborg Jubiläums-Aquavit 42% vol.	2cl	3,00
Friesengeist 56% vol.	2cl	3,00
Seehund 30% vol.	2cl	2,50
Ramazzotti 42% vol.	2cl	2,50
Jägermeister 35% vol.	2cl	3,50
Fernet Branca 39% vol.	2cl	3,00
Fernet Menta 28% vol.	2cl	3,00
Averna 29% vol.	2cl	2,50
Küstennebel 21,8% vol.	2cl	3,00
Sambuca Molinari 40% vol.	2cl	3,50
Sambuca Casiono Caffe 31% vol.	2cl	3,50
Kümmerling 35% vol.	2cl	2,50
Longdrinkaufschlag	0,2	+1,50

Lieke Leeler

SPEISEN

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff/ Benzosäure/ Natriumnitrat/ Natriumbenzonat
2. mit Säuerungsmittel/ Citronensäure/ E575 Citronensäure L (+) Weinsäure
3. mit Geschmacksverstärker/ Mononatriumglutamat
4. mit Antioxidationsmittel/ Isoascorbinsäure /Natriumisoascorbat
5. mit Farbstoff Ammonsulfit – Zuckerkulör/ Carotin
6. mit Süßungsmittel Saccharin
7. mit Phosphat
8. „gewachst“ Limette/Zitrusfrüchte
9. „geschwärzt“
10. „geschwefelt“ Trockenobst/Rosinen
11. Phenylalaninquelle Süßungsmittel Aspartam

Allergene

a. Nüsse, Schalenfrüchte
b. Mehl (Gluten)
c. Krebs-Weichtieren
d. Fisch
e. Eier
f. Milch-Milcheiweiß(Laktose)
g. Erdnüsse
h. Lupinien
i. Sellerie
j. Sesam
k. Schwefeldioxid (SO_2)und Sulphit
l. Senf
m. Soja

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Schalenfrüchte, Mehl (Gluten), Krebs-Weichtieren, Fisch, Eier, Milch-Milcheiweiß (Laktose), Erdnüsse, Lupinien, Sellerie, Sesam, Sulfit, Senf und Soja enthalten.

GETRÄNKE

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Antioxidationsmittel
3. mit Koffein
4. mit Chini
5. mit Süßungsmittel
6. mit einer Phenylalaminquelle
7. mit Säuerungsmittel

Allergene

b. Mehl (Gluten)
f. Milch-Milcheiweiß(Laktose)
k. Schwefeldioxid (SO_2)und Sulfit

Teilen Sie bitte unseren Mitarbeitern mit, wenn Sie Allergiker sind. Vielen Dank.