

**MOIN LIEBE GÄSTE,**  
die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten  
sind in unserer separaten **Allergikerkarte** einsehbar. Für weitere Fragen oder Wünsche  
stehen Ihnen unser Küchen- und Service-Personal gern zur Verfügung.

**Ihr Team vom Restaurant Sandbank**

The logo features a stylized green leaf-like graphic on the left, a horizontal brushstroke in a golden-brown color across the middle, and the text 'SANDBANK' in a large, bold, serif font below it. Underneath 'SANDBANK' is the word 'RESTAURANT' in a smaller, spaced-out, serif font.

**SANDBANK**  
RESTAURANT

# UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

---

## KLEIKARTOFFELN

Bauer Jan-Wilhelm, Werdumer Altengroden 7, 26427 Werdum

## EIER

Erlebnishof Swarteck, Bauer Günter Brase, Friedrich-Augustengroden 9, 26434 Wangerland

**ÄPFEL, BIRNEN, NATURTRÜBER APFELSAFT**  
Obsthof Dr. Onno Poppinga, Accumer Riege 19 26553 Dornum

## FISCH, KRABBen, MUSCHELN

Siebrandts Fischereibetrieb, Kleinbahnstraße 23, 26736 Krummhörn/Greetsiel

## WURST, FLEISCH

Bley - Beste Wurst, Industriestr. 25, 26188 Edeweicht  
Biohof Ostiem, Tanno Straße 22a, 26419 Schortens  
Land-Schlachtereie Oldewurtel, Mullbarger Str. 17, 26409 Wittmund/Burhafe

## KÜRBIS (HOKAIDO)

Johanna Soepboer aus dem eigenen Garten

## VERSCHIEDENE MARMELADEN MIT FRÜCHTEN AUS DEM EIGENEN GARTEN (GIBT ES BEI UNS AM FRÜHSTÜCKSBUFFET)

Marieankas Marmeladen-Manufaktur, Schulmense 1, 26409 Carolinensiel

## WEIN, TRAUBENSAFT

Gute Freunde und guter Wein sollen deine Begleiter sein!  
Die Weine dieser zwei persönlich bekannten Weingüter empfehlen wir:



**Weingut Tobias Müller**  
Rheinhessen  
Backhausstraße 9  
D-67596 Frettenheim



**Weingut Florian Geisser**  
Schweigen-Rechtenbach/Pfalz  
Längelsstraße 1  
76889 Schweigen-Rechtenbach



# SANDBANK

RESTAURANT

## VORSPEISEN

---

**Fruchtige Tomatencremesuppe** 6,20 €  
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Parmesan-Croutons. <sup>2,8</sup>

**Friesische Birnensuppe** 6,90 €  
mit Speck und Rosinen nach einem Rezept von Oma Hanna. <sup>2,3,8,11</sup>

NACH NEUER REZEPTUR

**Feine Fischcremesuppe „a la Sandbank“** 7,20 €  
Streifen von Nordseefischfilets in einem Sud von  
Anis-, Kümmel-, Fenchel-Tee mit gewürztem Rahm. <sup>8</sup>

**Matjes Tartar vom milden Emdener Matjes** 8,90 €  
mit Apfel, Zwiebel, Gurke und frischem Dill auf gebuttertem Schwarzbrot. <sup>2,8,11</sup>

**Salat der Saison** klein 7,90 €  
mit Sanddorn-Vinaigrette oder Joghurt-Zitronen-Dressing groß 11,90 €  
dazu frisches Baguettebrot. <sup>2,8,11</sup>

APERITIF-EMPFEHLUNG:  
„Ostfriesen-Champagner“  
fruchtiger Sanddornlikör auf Eis,  
aufgefüllt mit Soda und Prosecco  
0,1l 3,90 € 0,2l 6,50 €



**SANDBANK**  
RESTAURANT

## VEGETARISCH

---

**Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto** 12,20 €  
dazu Tomaten, Paprikawürfel und Parmesan. <sup>2,8</sup>

**Bunte Gemüsepfanne** 12,90 €  
mit frischem Gemüse der Saison dazu Estragon-Rahm <sup>8</sup>

---

**WEINEMPFEHLUNG:** Rosé „Strawberry fields“ Weingut Geisser 0,2l 5,70 € 0,75l 20,90 €

---

## FISCH

---

**Gebratenes Kabeljaufilet** 17,90 €  
an Sellerie-Kartoffelpüree mit Lorbeer-Vanille-Öl  
und würzigen Chorizo-Croutons <sup>1,2,3,8</sup>

als Junior- oder Senior-Portion 15,50 €

---

**WEINEMPFEHLUNG:** Riesling Weingut Tobias Müller 0,2l 6,50 € 0,75l 23,80 €

---

**Schollenfilet nach Finkenwerder Art** 17,90 €  
in Butter gebraten, mit reichlich Speck garniert,  
dazu Klei-Kartoffeln und ein gemischter Salat. <sup>2,8,11</sup>

als Junior- oder Senior-Portion 15,50 €

---

**WEINEMPFEHLUNG:** Grauburgunder Weingut Tobias Müller 0,2l 6,20 € 0,75l 22,90 €

---





# SANDBANK

RESTAURANT

## FISCH

---

**Hinrichs Matjes-Topf** 14,80 €  
mild geräucherte Matjesfilets mit Apfel, Zwiebel und Gurke in  
feiner Kräuter-Vinaigrette dazu Petersilien- oder Bratkartoffeln. <sup>2,8,11</sup>

**EMPFEHLUNG:** Süffig-würziges Ostfriesen-Bräu aus der „Plöpp“-Bügel-Flasche 0,33 l 3,50 €

---

**Frische Miesmuscheln in feinem Weißwein-Sud** 15,90 €  
mit Anis, Sellerie, Knoblauch und Kräutern der Provence  
dazu frisches gebuttertes Baguette. <sup>8</sup>

**WEINEMPFEHLUNG:** Weißburgunder Weingut Geisser 0,2l 5,70 € 0,75 l 20,90 €

---

## FLEISCH

---

**SANDBANK-Burger** 13,90 €  
Saftig-würziger Burger mit hausgemachter Rindfleischfrikadelle,  
Gouda-Käse, Gurke, Tomate, Salat, rote Zwiebelringe und Burger-Sauce  
dazu naturbelassene, knusprig gebackene Pommes. <sup>1,2,8,11</sup>

**Goldbraun gebratenes Schnitzel vom Schwein** 14,90 €  
mit Hinrichs Kartoffelstampf und Rahm-Möhren. <sup>8</sup>  
als Junior- oder Senior-Portion 12,50 €

**EMPFEHLUNG:** Süffig-würziges Ostfriesen-Bräu aus der „Plöpp“-Bügel-Flasche 0,33 l 3,50 €

---





# SANDBANK

RESTAURANT

## FLEISCH

---

UNBEDINGT PROBIEREN

**Grünkohl satt nach nordischer Art** 15,90 €  
mit 300 g Fleisch (Kasseler, Mett- und Pinkelwurst) duftenden Salzkartoffeln  
aus dem Kleiboden und dreierlei Senf. <sup>2,3,4,7</sup>

**Zarte Medaillons vom Schweinefilet** 17,30 €  
an kräftig-aromatischer Teesauce „Ostfriesenmischung“  
mit Rahmwirsing dazu Hinrichs Kartoffelstampf. <sup>8</sup>

als Junior- oder Senior-Portion 14,30 €

---

**WEINEMPFEHLUNG:** Dornfelder Weingut Müller 0,2l 5,40 € 0,75l 19,80 €  
Rosé „Strawberry fields“ Weingut Geisser 0,2l 5,70 € 0,75l 20,90 €

---

**Würziges Hack-Steak vom Lamm** 21,90 €  
(200g) mit herzhaftem Püree von „Hinrichs Riesen“ (regionale Bohnensorte)  
und Kleikartoffeln, dazu eine feine Thymiansauce und gebackene Kirschtomaten. <sup>1,8</sup>

**Herzhaft-zartes Filet vom Wildschwein** 26,50 €  
mit feiner Walcholderbeersauce an einem Duett von Rot- und Rosenkohl  
dazu Haselnuss-Kartoffelstampf. <sup>8</sup>



# SANDBANK

RESTAURANT

## FÖR LÜTTJE LÜ

---

Bandnudeln mit Tomatensauce <sup>8</sup>



5,20 €

Hausgemachte Fischstäbchen

7,50 €

mit Pommes Frites und Salat oder mit Kartoffelpüree und Rahm-Möhrrchen. <sup>2,8</sup>

Kinderschnitzel

7,90 €

mit Pommes Frites und Salat oder mit Kartoffelpüree und Rahm-Möhrrchen. <sup>2,8</sup>

## LASSEN SIE NOCH PLATZ FÜR...

---

Hausgemachte Rote Grütze

5,90 €

aus vielen roten Früchten nach nordischem Rezept  
mit Vanillesauce mit Sahne. <sup>2,8</sup>

Friesenschmarrn

7,90 €

mit Branntwein-Rosinen, Birne, Vanillesauce und reichlich Puderzucker. <sup>1,2,8</sup>

Creme brulée

5,90 €

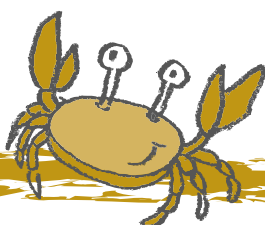
mit karamellisiertem braunen Zucker und Tonka-Bohne dazu Birnen-Anis-Ragout. <sup>8</sup>

---

**UNSER TIPP:** RUM Pyrat XO Reserve 2 cl 5,10 €

mit einem Riegel feiner Zartbitterschokolade 6,90 €

---



# SANDBANK

RESTAURANT



TÄGLICH AB 7.30 - 11.00 UHR:  
**VERWÖHN-  
FRÜHSTÜCKSBUFFET**

inkl. Heißgetränke, Orangensaft & Wasser

für 14,90 € p.P



TO VERSCHENKEN  
**SANDBANK GUTSCHEIN**

Ob Geburtstag, Hochzeit, ein großes Dankeschön oder zu Weihnachten... Ein Gutschein für ein (gemeinsames) Essen ist das ideale Geschenk. Da freut sich jeder! Erhältlich an der Rezeption oder fragen Sie einfach ihre Bedienung.



**KARRÉE VOM WEIDELAMM**

auf friesischem Teekompott mit  
Kleikartoffeln und Rotweinjus.

26,90 €

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt und Bedienung

**KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE / LEGENDE**

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt  
7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmitteln ( Maltodextrin ) 12) enthält eine  
Phenylalaninquelle (bei Süßungsmitteln Aspartam anzugeben) 13) gewachst (wenn Oberfläche von frischen Früchten behandelt)