

**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 brushstroke above a horizontal gold brushstroke.

**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 Edewecht  
Biohof Ostiem, Tanno Straße 22a, 26419 Schortens  
Land-Schlachtereie Oldewurtel, Mullbarger Str. 17, 26409 Wittmund/Burhufe

## 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 Emden 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-Möhren. <sup>2,8</sup>

Kinderschnitzel

7,90 €

mit Pommes Frites und Salat oder mit Kartoffelpüree und Rahm-Möhren. <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 €

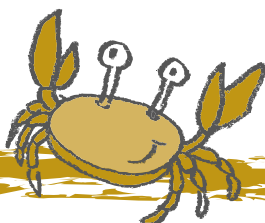
mit karamellisiertem braunen Zucker und Tonka-Bohne dazu Birnen-Anis-Ragout. <sup>8</sup>

---

**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.



**GRÜNKOHL SATT**  
nach nordischer Art – mit 300 g Fleisch  
(Kasseler, Mett- und Pinkelwurst) duftenden  
Salzkartoffeln aus dem Kleiboden und dreierlei Senf.

15,90 €

**TÄGLICH**

SO LANGE DER VORRAT REICHT -  
RESERVIEREN SIE RECHTZEITIG!

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)