MOIN LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns, Sie in unserem kleinen, feinen Restaurant Sandbank begrüßen zu dürfen.
Sollten Sie Fragen oder Wünsche zu unserem Angebot haben,
steht Ihnen unser Service- & Küchen-Team mit Rat und Tat zur Seite.
Sprechen Sie uns gerne an!

Ihr Team vom Restaurant Sandbank

SANDBANK

RESTAURANT

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

100 % FLEISCH AUS DEUTSCHLAND,
GRÖSSTENTEILS AUS NIEDERSACHSEN
Die Fleischerei Munk aus Jever ist der Schlachter und Fleischveredler unseres Vertrauens

100 % UNSERER FISCHE UND KRABBEN KOMMEN AUS DER NORDSEE
MIT NACHHALTIGEM FISCHFANG
Siebrands Fischereibetrieb in Krummhörn/Greetsiel

100 % DER BIO-EIER KOMMEN AUS (OST-)FRIESLAND
hauptsächlich vom Hof de Vries, Isums

100% DER ÄPFEL, BIRNEN UND WEITERE REGIONALE OBSTSORTEN,
SOWIE APFELSAFT
Obsthof Dr. Onno Poppinga in Dornum
Auricher Süßmost, Aurich

BIOZERTIFIZIERTE EDELPILZE (SHIITAKE UND BLACK PEARL)
Bauernhof "Grafthof" in Neuharlingersiel

WEIN, SEKT & TRAUBENSAFT
Wir haben viele ausgezeichnete Weine, alle in biologischer und naturnaher Anbauweise hergestellt in unserer Weinkarte. Hinter jedem Wein stecken auch viele Menschen mit Leidenschaft. Mit den Weingütern der Familien Geisser, Pfalz und Familie Müller, Rheinhessen verbindet uns ein besonders freundschaftliches Verhältnis

UNSERE WERTE UND AUSZEICHNUNGEN

Bevorzugung von lokalen Lieferanten und kleinstrukturierter Landwirtschaft

Plastikbewusst im Hotel als Partner des BUND & Nationalpark Wattenmeer

Familienfreundlicher Arbeitgeber

Auszeichnung als Lehrbetrieb

SANDBANK
RESTAURANT

VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat **6,90 €**
mit Sanddorn-Vinaigrette (L,J) oder Zitronen-Joghurt-Dressing (g)
dazu Baguette-Brot (a).

Karottencremesuppe (g,i) mit frischem Ingwer (i) **8,50 €**
und Koriander-Öl.

Fischsuppe "Sandbank" nach Art der Bouillabaisse **10,50 €**
Feine klare Brühe (I,J,L) mit Streifen vom Gemüse (I)
Nordsee-Fischfilets (d).

Büffel-Mozzarella (g) **11,90 €**
mit gegrillten Cherry-Tomaten, Basilikum-Pesto (g,ha) und Räuchersalz.

Räucherforellen-Mousse (d) **13,50 €**
auf Baguette-Brot (a) Kakao-Nibs und Gurken-Gelee.

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Großer gemischter Salat **16,90 €**
mit Sanddorn-Vinaigrette (l,j) oder Zitronen-Joghurt-Dressing (g)
dazu Baguette-Brot (a).

Getrüffelte Bandnudeln (a,c) **16,90 €**
mit Basilikum-Pesto (g,ha) und Neuharlingersieler Pilzen (l).

Chicken-Burger (a,f,i) **17,90 €**
im Brioche (a,g) Curry-Schmand (g), Rote-Zwiebel-Chutney (l), Cheddar (2,g)
dazu Kartoffel-Dippers (3).

Limetten-Risotto (i,l,g) **18,50 €**
mit Spargel und gehobeltem Parmesan.

SANDBANK
RESTAURANT

FISCH

Hinrichs Matjes-Topf **18,90 €**
Mild geräucherte Matjes-Filets (1,2,3,d) mit Apfel, Zwiebel und Gurke (j,l) in feiner Vinaigrette (l), Limettenschmand (g) dazu kleine Drillings-Kartoffeln.

Seelachsfilet (d) leicht gebraten **23,90 €**
Auf lauwarmem Kartoffel-Radieschen-Salat. (i,l,j)

Gebratenes Kabeljaufilet **27,90 €**
mit feiner Senfsauce (j,g,l), frischem Ingwer-Möhrchen und Hinrichs Kartoffelstampf.

…auf Wunsch auch gedünstet…

Lachsfilet (d) auf der Haut gebraten **28,50 €**
auf Bandnudeln (a,c) mit Basilikum-Pesto (ha,g) und gegrillten Cherry-Tomaten.

UNSER TIPP

Ostfriesisches Surf & Turf : Labskaus! **19,90 €**
Kartoffel-Stampf (g) mit Roter-Bete und gepökeltem Rindfleisch (1,2,3,4,5)
dazu ein mild geräuchertes Matjesfilet (1,2,3,d), Rote-Bete-Gelee (1,3)
getrocknete Gurke (j,l). Gekrönt mit einem Spiegelei und Zwiebeln (a).

SANDBANK
RESTAURANT

FLEISCH

Maishähnchen Supreme **22,90 €**
auf leckerem Limetten-Risotto (i,l,g).

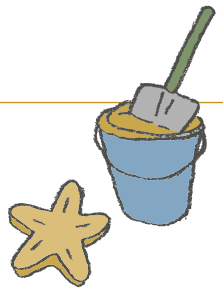
SANDBANK-Burger **21,90 €**
Saftig-würziger Burger mit Patty vom Weide-Rind im Brioche-Brötchen (a)
mit Cheddar (2,g), rauchiger Bacon-Marmelade (1,2,3), Rote-Zwiebel-Chutney (l)
und Salatblatt dazu knusprige Kartoffel-Dippers (3) -
wahlweise mit Ketchup (1) und/ oder Mayo (c,j).

Gebratene Schweinefilet-Medaillons **26,90 €**
mit Tee-Sauce "Ostfriesenmischung" (i,l),
dazu Bandnudeln (a,e) mit Muskatnote und Möhrchen.

Gegrilltes Rinderhüftsteak **27,90 €**
mit Kräuterbutter(g), Salat (j,l,g) und Kartoffeldippers (3).

SANDBANK
RESTAURANT

FÖR LÜTTJE LÜ



Kartoffel-Dippers (3) — **4,90 €**
mit Ketchup (1) und/ oder Mayo (c,j)

Kartoffelstampf (g) mit Karotten (g) — **6,90 €**

Hausgemachte Fischstäbchen (d, a) — **9,90 €**
... mit Kartoffel-Dippers (3)
... oder Kartoffelstampf (g) mit Karotten (g) — **10,50 €**

LASSEN SIE NOCH PLATZ FÜR...

Rote Grütze — **8,50 €**
mit Vanillesauce (g,2) und Sahne (2,g).

Friesen Schmarrn (a, c, g)
der ostfriesische Gruß an den Kaiser! Mit Birnen,
Vanillesoße (g,2) und ordentlich Puderzucker — **9,30 €**
…mit "Bohnsopp"-Topping (Branntwein und Rosinen (l)) — **11,50 €**

Schoko-Himbeer-Brownie mit Kernmix (c,g,h) auf Fruchtspiegel
mit hausgemachtem weißem Schokoladeneis (g,c) mit Meersalz — **12,70 €**

Käse-Variation — **13,90 €**
drei verschiedene Käse-Sorten (1,g) mit hausgemachter Marmelade
dazu Baguette-Brot (a).

HIERZU PASSEN HERVORRAGEND UNSERE TOLLEN DESSERTWEINE.
SPRECHEN SIE UNS BITTE AN...!

SANDBANK
RESTAURANT

DESSERTWEINE AUS DEM HAUSE KRACHER

2017 Traminer Auslese *10,5 %vol* 6 cl **7,60 €**
Rosenaromen in der Nase, gepaart mit einem Hauch von Honig.
Im Mund finden sich tropische Früchte wieder, die durch einen Klecks geschmolzenem Karamell zu einem geschmeidigen Wein mit intensivem Abgang führen.

2017 Beerenauslese Cuvée *11 %vol* 6 cl **8,20 €**
60% Welschriesling 40% Chardonnay
In der Nase weißer Pfirsich und Honigmelone, am Gaumen Steinobst, Mandarinen, Zitrusfrucht, reifer gelber Pfirsich, elegante Säurestruktur, sehr langer Abgang.

2017 Scheurebe TBA No. 1 *10 %vol* 6 cl **8,50 €**
Ein tropischer Fruchtkorb präsentiert sich in der Nase. Maracuja und Grapefruit kommen am Gaumen besonders gut zur Geltung. Das leichte Spiel zwischen Süße und Säure verleiht dem Wein eine angenehme Frische und Frucht.

2010 Rosenmuskateller TBA No. 1 *11 %vol* 6 cl **9,50 €**
Helles Bernstein. In der Nase eine feine rauchige Holznote, mit schwarzer Frucht unterlegt. Am Gaumen saftige Tropenfrucht, rassiges Säurespiel, ein Hauch von Gewürznelken. Sehr lebendig, reife Marillen und Zwetschken im Nachhall.

2006 Grande cuvée TBA No.6 Nouvelle Vague *11,5 %vol* 6 cl **11,30 €**
70% Chardonnay 30% Welschriesling
Mittleres Gelbgrün. In der Nase feine Holz Würze, zart nach Marillen und Nüssen, feine Anklänge an Zitruszesten. Am Gaumen saftig, elegant, frische, f inessenreiche Struktur, wirkt bereits sehr ausgewogen, zart nach reife Pfirsich, angenehme gelbe Tropenfrucht, fein integrierte Holz Nuancen, mineralisch und lange anhaltend, ein sehr vielversprechender Wein, mit tollem Reifepotential, das unangefochtene Flaggschiff der Kracher-TBA.

SANDBANK
RESTAURANT

TÄGLICH BIS 10.00 UHR:

VERWÖHN-FRÜHSTÜCKSBUFFET

inkl. Heißgetränke, Säfte und Wasser

für **16,90 € p.P**

TO VERSCHENKEN

GUTSCHEINE FÜRS RESTAURANT ODER HOTEL

Ob Geburtstag, Hochzeit, ein großes Dankeschön oder zu Weihnachten... Ein Gutschein für ein Essen oder einen Urlaub ist das ideale Geschenk. Da freut sich jeder! Erhältlich an der Rezeption oder fragen Sie einfach hier im Restaurant!

OSTFRIESISCHES SURF & TURF

LABSKAUS!

Kartoffel-Stampf mit Roter-Bete und gepökeltem Rindfleisch dazu ein mild geräuchertes Matjesfilet, Rote-Bete-Gelee, getrocknete Gurke.
Gekrönt mit einem Spiegelei und Zwiebeln.

19,90 €

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE / LEGENDE

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel Saccharin, 5 Süßungsmittel Cyclamat, 6 Süßungsmittel Aspartam (Phenylanunquelle), 7 Süßungsmittel Acesulfam, 8 Phosphat, 9 Geschwefelt, 10 Chininhaltig, 11 Coffeinhaltig, 12 Geschmacksverstärker, 13 Geschwärzt, 14 Gewachst, 15 Gentechnisch verändert

A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere- und -erzeugnisse C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine) E = Erdnüsse und –erzeugnisse F = Soja (-bohnen) und –erzeugnisse G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse L = Sellerie und –erzeugnisse M = Senf- und Senferzeugnisse N = Sesamsamen und –erzeugnisse O = Schwefeldioxid und –erzeugnisse P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte N = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte

Alle Preise verstehen sich inklusive 7 / 19 % MwSt und Bedienung.