

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

**UNSER FISCH KOMMT AUS DER NORDSEE
MIT NACHHALTIGEM FISCHFANG**
Siebrands Fischereibetrieb in Krummhörn/Greetsiel

UNSERE BIO-EIER KOMMEN AUS (OST-)FRIESLAND

**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 mit Sanddorn-Vinaigrette ^(m,o) oder Zitronen-Joghurt-Dressing ^(g) dazu Baguette-Brot ^(a) .	7,90 €
Möhrencremesuppe mit frischem Ingwer und karamellisiertem Apfel ^(l) .	8,90 €
Pilz-Tomaten-Bruschetta mit getrüffeltem Basilikum-Pesto ^(a,g,h,o) .	11,90 €
Fischsuppe "Sandbank" nach Art der Bouillabaisse Feine klare Brühe mit Streifen vom Gemüse, Nordsee-Fischfilets. ^(d,l,m,o)	12,50 €
Räucherforellen-Mousse mit Gurkengelee auf Baguette-Brot ^(a,d) .	13,50 €

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Großer gemischter Salat mit Sanddorn-Vinaigrette ^(m,o) oder Zitronen-Joghurt-Dressing ^(g) dazu Baguette-Brot ^(a) .	17,90 €
Getrüffelte Bandnudeln mit Basilikum-Pesto und Neuharlingersieler Pilzen ^(a,c,g,h,o) .	18,90 €
Couscous à la marocaine Marokkanischer Couscous im Kurkuma-Sud mit saisonalem Gemüse. Auf Wunsch mit unserem leckeren Zwiebel-Rosinen-Chutney ^(a) .	18,90 €
Veggie-Burger mit crispy Soja-Bratling und Curry-Schmand, Rote-Zwiebel-Chutney, Cheddar dazu Kartoffel-Dippers ^(a,f,g,l) .	19,90 €





SANDBANK
RESTAURANT

FISCH

Hinrichs Matjes-Topf 19,90 €

Mild geräucherte Matjes-Filets aus Emden mit Apfel, Zwiebel und Gurke
in feiner Kräuter-Vinaigrette, dazu kleine Drillings-Kartoffeln und Limetten-Schmand ^(d,g,o).

Seelachsfilet auf der Haut gebraten 26,50 €

mit lauwarmem Kartoffel-Radieschen-Salat ^(d,l,m,o).

Lachsfilet auf der Haut gebraten 28,50 €

mit Bandnudeln in Basilikum-Pesto
und gegrillten Cherry-Tomaten ^(a,c,d,g,h).


Kabeljaufilet auf der Haut gebraten 29,50 €

mit feiner Senfsauce, Ingwer-Möhrrchen und Kartoffelstampf ^(d,g,m).
...auf Wunsch auch gedünstet...

UNSER TIPP

Ostfriesisches Surf & Turf : Labskaus! 22,50 €

Kartoffel-Stampf mit Roter-Bete und gepökeltem Rindfleisch,
dazu ein mild geräuchertes Matjesfilet und Gurken-Chips.
Gekrönt mit einem Spiegelei und geschmorten Zwiebeln ^(d,g,o).





SANDBANK
RESTAURANT

FLEISCH

SANDBANK-Burger

21,90 €

Saftig-würziger Burger mit Patty vom Weide-Rind im Brioche-Brötchen mit Cheddar , rauchiger Bacon-Marmelade , Rote-Zwiebel-Chutney und Salatblatt dazu knusprige Kartoffel-Dippers - wahlweise mit Ketchup und/ oder Mayo ^(a,c,g,l,o).

Maishähnchen Supreme

26,90 €

auf Couscous im Kurkuma-Sud mit saisonalem Gemüse.
Auf Wunsch mit unserem leckeren Zwiebel-Rosinen-Chutney ^(a).

Gebratene Schweinefilet-Medaillons


27,90 €

mit Tee-Sauce "Ostfriesenmischung",
dazu Bandnudeln und Möhrchen ^(a,c,g,l,o).

Gegrilltes Entrécôte

31,90 €

mit Café-de-Paris Butter und gemischtem Salat
dazu Kartoffeldippers mit Limetten-Schmand ^(a,d,f,g,m,o).





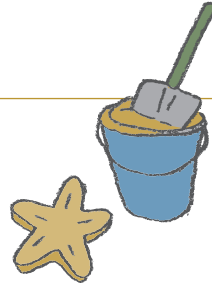
SANDBANK

RESTAURANT

FÖR LÜTTJE LÜ

Kartoffel-Dippers

mit Ketchup und / oder Mayo



4,90 €

Kartoffelstampf mit Karotten ^(g)

6,90 €

Bandnudeln

mit Tomatensauce ^(a,c,l)

8,90 €

Hausgemachte Fischstäbchen

... mit Kartoffel-Dippers

... oder Kartoffelstampf mit Karotten ^(g)

9,90 €

LASSEN SIE NOCH PLATZ FÜR...

Sanddorn-Sorbet

7,90 €

Rote Grütze

mit Vanillesauce und Sahne ^(g).

8,90 €

Friesen Schmarrn

Der ostfriesische Gruß an den Kaiser!

mit Birnen, Vanillesoße & ordentlich Puderzucker ^(a,c,g)

...mit "Bohnsopp"-Topping (Branntwein und Rosinen) ^(o)

10,90 €

12,90 €

Schoko-Himbeer-Brownie mit Kernmix

auf Fruchtspiegel

mit hausgemachtem weißem Schokoladeneis ^(c,g,h)

12,90 €


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 und Gurken-Chips. Gekrönt mit einem Spiegelei und geschmorten Zwiebeln.

22,50 €

ALLERGENE / LEGENDE

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse | h.7) Pistazien und -erzeugnisse | h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse |
| a.2) Roggen und -erzeugnisse | l) Sellerie und -erzeugnisse | h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse |
| a.4) Hafer und -erzeugnisse | n) Sesamsamen und -erzeugnisse | h.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse |
| c) Eier und -erzeugnisse | p) Lupinen und -erzeugnisse | h.6) Paranüsse und -erzeugnisse |
| e) Erdnüsse und -erzeugnisse | z) Sonstiges | h.8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse |
| g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) | a.1) Weizen und -erzeugnisse | m) Senf und -erzeugnisse |
| h.1) Mandeln und -erzeugnisse | a.3) Gerste und -erzeugnisse | o) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO ₂ |
| h.3) Walnüsse und -erzeugnisse | b) Krebstiere und -erzeugnisse | r) Weichtiere und -erzeugnisse |
| | d) Fisch und -erzeugnisse | h.5) Pecannüsse und -erzeugnisse |
| | f) Soja und -erzeugnisse | |