



Liebe Gäste,

für Ihre individuellen Feierlichkeiten haben wir einige Menüvorschläge zusammengestellt. Wir hoffen, dass wir mit unserer Auswahl Ihren Geschmack getroffen haben.

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, Gerichte und Beilagen der einzelnen Menüs auszutauschen, zu ergänzen oder zu streichen. Die in den Menüs vorgeschlagenen jahreszeitlichen Beilagen wählen wir natürlich der Saison entsprechend aus und nehmen dabei sehr gerne Ihre persönlichen Wünsche und Anregungen entgegen. Wir möchten Sie jedoch bitten, bei der Auswahl darauf zu achten, dass Sie sich für ein gemeinsames Menü entscheiden.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch Vorschläge für kalt-warme Buffets. Diese Vorschläge stellen wir Ihnen individuelle zusammen. Bitte sprechen Sie uns darauf an.

Die Menüs sollen Ihnen Ideen und Anregungen liefern. Unsere Crew ist Ihnen gerne jederzeit bei der Planung Ihrer Feier behilflich.

Ihr „SCHNIGGE“ – Team

Restaurant Kaiserhof
Wangeroooge GmbH
Amtsgericht Oldenburg
HRB 131271
info@restaurant-schnigge.de

Strandpromenade 27
26486 Wangeroooge
Tel 04469-946840
Fax 04469-9459999
www.restaurant-schnigge.de

Geschäftsführung:
Janin Schell
Martin Schell
Kathrin Pietzner
St.-Nr. 70/200/35028

Volksbank
Jever eG
BLZ 282 622 54
Konto:
60 81 084 000



MENÜVORSCHLÄGE

... für Ihren besonderen Anlass

Menü I € 18,90 pro Person

Rahmsuppe von Fleischtomaten
mit Gin – Sahnehaube

* * *

Pannfisch, in der Eihülle gebraten
mit Gemüse-Hollandais und Salzkartoffeln
(*Pannfisch heißt Fisch aus der Pfanne – bei uns immer als Filet*)

oder

Snirtje Bra*
geschmorte Bratenspitzen vom Schwein in herzhafter Sauce
dazu Gemüse der Saison und Salzkartoffeln

* * *

Friesische rote Grütze mit Vanilleeis

... *der Snirtje ist eine ostfriesische Spezialität
"Snirtje" sagt man zum ersten abgeschnittenen Fleisch
vom frisch geschlachteten Schwein



Menü II € 24,50 pro Person

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce
und kleinem Salatstrauß

* * *

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit reichhaltiger Einlage

* * *

Ratsherrenpfanne mit Susländer Kotelett
dazu Gemüse der Saison, Bratkartoffeln und Gewürzbutter

* * *

Friesische rote Grütze mit Schlagsahne



Menü III € 28,90 pro Person

Cocktail von frischen Nordseekrabben
nach Art des Hauses

* * *

Möhrencremesuppe mit gerösteten Mandeln und Sahnehaube

* * *

Am Stück gebratener Rinderrücken mit Kräuterkruste
dazu Sauce Bearnaise, Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

* * *

Weißes und braunes Schokoladenmousse
auf Beerenfrüchte gelegt

Restaurant Kaiserhof
Wangerooge GmbH
Amtsgericht Oldenburg
HRB 131271
info@restaurant-schnigge.de

Strandpromenade 27
26486 Wangerooge
Tel 04469-946840
Fax 04469-9459999
www.restaurant-schnigge.de

Geschäftsführung:
Janin Schell
Martin Schell
Kathrin Pietzner
St.-Nr. 70/200/35028

Volksbank
Jever eG
BLZ 282 622 54
Konto:
60 81 084 000



Menü IV € 29,90 pro Person

Rahmsuppe von Heidekartoffeln
mit frischen Nordseekrabben und Sahnehaube

* * *

Gedünstetes Filet vom roten Knurrhahn mit Rieslingsauce
Blattspinat und Nudeln

* * *

200g argentinisches Rinderfilet mit Sauce Bearnaise,
Gemüse der Saison und hausgemachten Kartoffelnocken

* * *

Lauwarmer Brownie und Vanilleeis
mit Schokoladensauce und Sahne dekoriert

Menü V € 29,90 pro Person

Bunte Salatvariation
mit in Butter gebratenen Streifen vom roten Knurrhahn

* * *

Möhrencremesuppe mit gerösteten Mandeln und Sahnehaube

* * *

Rosa gebratene Entenbrust
mit Orangensauce, Gemüse der Saison
und hausgemachten Kartoffelnocken

* * *

Norddeutsche Sanddornmousse und Beerenfrüchte
im Glas serviert



Spargelmenü (nur in der Spargelsaison)

Salat von weißem und grünem Spargel
mit Kirschtomaten und Himbeervinaigrette

* * *

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube

* * *

Portion frischer deutscher Stangenspargel
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln
dazu ein gebratenes Filet vom roten Knurrhahn

oder

ein paniertes Schweineschnitzel

* * *

Norddeutsche Sanddornmousse und Beerenfrüchte
im Glas serviert

als 3-gängiges Menü für € 23,90 pro Person
(Suppe – Hauptgang – Dessert)

als 4-gängiges Menü für € 28,90 pro Person



Restaurant Kaiserhof
Wangerooge GmbH
Amtsgericht Oldenburg
HRB 131271
info@restaurant-schnigge.de

Strandpromenade 27
26486 Wangerooge
Tel 04469-946840
Fax 04469-9459999
www.restaurant-schnigge.de

Geschäftsführung:
Janin Schell
Martin Schell
Kathrin Pietzner
St.-Nr. 70/200/35028

Volksbank
Jever eG
BLZ 282 622 54
Konto:
60 81 084 000



"Schnigge" – Menü € 26,90 pro Person

Rahmsuppe von Heidekartoffeln
mit frischen Nordseekrabben und Sahnehaube

* * *

„Land und Meer“
200g Argentinisches Rinderfilet und Garnele
mit Pilzragout und hausgemachten Kartoffelnocken

* * *

Weißes und braunes Schokoladenmousse
auf Beerenfrüchte gelegt

Und was ist mit Fisch?

Auf der folgenden Seite haben wir
zwei Fischmenüs für Sie zusammengestellt.
Gerne stellen wir Ihnen auch weitere Menüs oder Gerichte mit verschiedenen
Fischarten je nach Jahreszeit für Sie zusammen.
Die Angebote für weitere Fischspezialitäten richten sich
nach den Angeboten unserer Fischhändler.
Bitte fragen Sie uns danach, wir beraten Sie gerne.

Restaurant Kaiserhof
Wangerooge GmbH
Amtsgericht Oldenburg
HRB 131271
info@restaurant-schnigge.de

Strandpromenade 27
26486 Wangerooge
Tel 04469-946840
Fax 04469-9459999
www.restaurant-schnigge.de

Geschäftsführung:
Janin Schell
Martin Schell
Kathrin Pietzner
St.-Nr. 70/200/35028

Volksbank
Jever eG
BLZ 282 622 54
Konto:
60 81 084 000



Fischmenü I € 24,90 pro Person

Rahmsuppe von Heidekartoffeln
mit frischen Nordseekrabben und Sahnehaube

* * *

„Schnigge“ – Fischteller
In Butter gebratene Fischauswahl
mit Nordseekrabbensauce, Blattspinat, Salzkartoffeln und Duftreis

* * *

Norddeutsche Sanddornmousse und Beerenfrüchte
im Glas serviert

Fischmenü II € 32,50 pro Person

Variation von jahreszeitlichen Salaten
mit in Knoblauchöl gebratenen Riesengarnelen

* * *

Möhrencremesuppe
mit gerösteten Mandeln und Sahnehaube

* * *

In Olivenöl gebratenes Filet vom roten Knurrhahn
auf Nordseekrabbensauce mit Romanesco
dazu Salzkartoffeln und Duftreis

* * *

Lauwarmer Brownie und Vanilleeis
mit Schokoladensauce und Sahne dekoriert



Fischmenü III € 19,90 pro Person

Rahmsuppe von frischen Nordseekrabben
mit Sahnehaube

* * *

In Speckbutter gebratenes Schollenfilet
mit Salzkartoffeln und jahreszeitlichem Salatteller

* * *

Friesische rote Grütze mit Vanilleeis

... in den Monaten der kalten Jahreszeit von November bis Februar:

„Kohl und Pinkel“
Grünkohl mit Kohlwurst, Pinkelwurst, Kasseler
und Salzkartoffeln

€ 9,90

... und dazu reichen wir einen Weizenkorn (2cl)