

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 gold brushstroke across the middle, and the text 'SANDBANK' in a large serif font above 'RESTAURANT' in a smaller serif font.

SANDBANK
RESTAURANT

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

**100 % RIND- UND SCHWEINEFLEISCH AUS DEUTSCHLAND,
GRÖSSTENTEILS AUS NIEDERSACHSEN**

Kalieber - Fleischer Handwerkskunst in Lastrup- ist der Schlachter und Fleischveredler unseres Vertrauens!

**100 % UNSERER FISCHES UND KRABBE KOMMEN AUS DER NORDSEE
MIT NACHHALTIGEM FISCHFANG**

Siebrandts Fischereibetrieb in Krummhörn/Greetsiel

**100 % DER BIO-EIER KOMMEN AUS (OST-)FRIESLAND
von verschiedenen Bauern in der Region**

**100% DER ÄPFEL, BIRNEN UND WEITERE REGIONALE OBSTSORTEN
Obsthof Dr. Onno Poppinga in Dornum**

**BIOZERTIFIZIERTE EDELPILZE (SHIITAKE UND KRÄUTERSEITLINGS)
Bauernhof "Grafhof" 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 und das Weingut Geisser liegt uns als Freunde des Hauses besonders am Herzen.

UNSERE WERTE UND AUSZEICHNUNGEN

Bevorzugung von lokalen Lieferanten und kleinstrukturierter Landwirtschaft

Vegane Verpflegung in allen kulinarischen Bereichen

Plastikbewusst im Hotel als Partner des BUND & Nationalpark Wattenmeer

Familienfreundlicher Arbeitgeber

Auszeichnung als Lehrbetrieb





SANDBANK

RESTAURANT

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe  7,50 €
mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl.

Feine Fischcremesuppe „à la Sandbank“ 8,90 €
Streifen von Kabeljaufilets in einem Sud von Anis, Kümmel und Fenchel.


Bunter Blattsalat der Saison  6,50 €
mit Sanddorn-Vinaigrette oder Joghurt-Zitronen-Dressing dazu hausgebackenes Brot.

Büffel-Burrata 9,80 €
mit confierten Cherry-Rispen Tomaten, Basilikum-Pesto und schwarzem Salz.

WEINEMPFEHLUNG:
2020 Cuvée „Strandgut“ Weingut Geisser/Pfalz 0,125l 3,90 € 0,75l 26,00 €

Räucherforellen-Mousse  10,50 €
mit Kakao-Nibs und Gurkengelee.

WEINEMPFEHLUNG:
2017 Cremant „Brut“ Weingut Renner/Baden 0,1l 5,50 € 0,7l 39,00 €

Hühnerleber-Parfait Kracher 130g  24,90 €
Ein Produkt der Hink Pastetenmanufaktur Wien - Österreichische Hühnerleber mit Süßwein vom Weinlaubenhof Kracher und frischer Landbutter zu einem Parfait mit unwiderstehlichem Schmelz verarbeitet.
Serviert im Glas mit Brioche.

WEINEMPFEHLUNG:
2018 Traminer Auslese edelsüß Weinlaubenhof Kracher/Österreich 6cl 3,90 € 0,375l 24,00 €

 Vegan

APERITIF-EMPFEHLUNG:
Rosalie Spritz
Aperitif mit Friesenrosen,
Erdbeeren und Sekt
7,50 €






SANDBANK

RESTAURANT

HAUPTSPEISEN

Bunte Blattsalate der Saison

mit Sanddorn-Vinaigrette oder Joghurt-Zitronen-Dressing dazu hausgebackenes Brot.  **13,50 €**
... mit gebratenen Neuharlingersieler Pilz-Spezialitäten (*Kräuterseitlinge, Austern-Pilze*).   **17,50 €**

WEINEMPFEHLUNG:

2020 Rosé „Strandgut“ Weingut Geisser/Pfalz 0,125l **3,90 €** 0,75l **26,00 €**

Gebratenes fangfrisches Lachsfilet

21,50 €

mit lauwarmem Kartoffel-Radieschen-Salat.

WEINEMPFEHLUNG:

2020 Weißer Burgunder & Chardonnay Weingut Stern/Pfalz 0,125l **4,50 €** 0,75l **27,00 €**

Gebratenes fangfrisches Kabeljaufilet

22,90 €

mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Tonkabohne-Lorbeer-Öl und Chorizo-Chips

WEINEMPFEHLUNG:

2020 Riesling Bodenschatz Weingut St. Antony/Rheinhessen 0,125l **3,90 €** 0,75l **26,00 €**

Hinrichs Matjes-Topf

Mild geräucherte Matjes-Filets mit Apfel, Zwiebel und Gurke in feiner Kräuter-Vinaigrette dazu kleine Drillings-Kartoffeln.

UNBEDINGT PROBIEREN

18,50 €

EMPFEHLUNG: Friesisch frisches Jever Pils vom Fass



SANDBANK

RESTAURANT

HAUPTSPEISEN

Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto

... mit gegrillten Kirschtomaten und Trüffel-Öl.

 13,50 €

... mit Neuharlingersieler Pilz-Spezialitäten (*Kräuterseitlinge, Austern-Pilze*). 

 17,50 €

WEINEMPFEHLUNG:

2020 „Iphöfer“ Silvaner Weinbau Hans Wirsching/Franken



0,125l 4,50 € 0,75l 27,00 €

SANDBANK-Burger

18,90 €

Saftig-würziger Burger mit Dry Aged-Galloway-Frikadelle

im Brioche-Brötchen mit Red Cheddar,

Bacon-Marmelade und Charlotten-Chutney, dazu knusprig gebackene Fritten.

WEINEMPFEHLUNG:

2018 „Roter Bodenschatz“ Cuvée Weingut St.Antony/Rheinhessen



0,125l 3,90 € 0,75l 26,00 €

Zarte Medaillons vom Schweinefilet

19,80 €

mit aromatischer Tee-Sauce „Ostfriesenmischung“, feine Bundmöhrrchen

dazu butterte Bandnudeln mit Muskatnuss-Note.

WEINEMPFEHLUNG:

2018 Zweigelt „Carnuntum Cuvée“ Weingut Walter Glatzer/Österreich

0,125l 4,50 € 0,75l 27,00 €

Ostfriesischer Grünkohl

18,90 €

mit Kasseler, Pinkel und Mettwurst, Bauernsenf aus der Wilhelmshavener

Senfmanufaktur dazu gebratene Drillinge.

Fritten mit Ketchup und Mayonaise

5,60 €





SANDBANK
RESTAURANT

LASSEN SIE NOCH PLATZ FÜR...

Hausgemachtes Sanddorn Sorbet 4,90 €

Hausgemachte Rote Grütze 6,90 €
aus vielen roten Früchten nach nordischem Rezept mit Vanillesauce und Sahne.

EMPFEHLUNG: Waldhimbeergeist, Pieckfeine Brände/Bremen 2 cl 5,90 €

Crème brûlée 7,60 €
mit karamellisiertem braunem Zucker und Tonka-Bohne dazu Birnen-Kompott.

WEINEMPFEHLUNG:
2018 Spätlese Cuvée weiss Weinlaubenhof Kracher/Österreich 0,125l 4,50 € 0,75l 27,00 €

Käse-Variation BIO 10,90 €
drei verschiedene regionale Bio-Käsesorten, Chutney und hausgemachtes Brot.

WEINEMPFEHLUNG: Taylor's "Reserve Ruby" Portwein, Portugal 5 cl 4,80 €

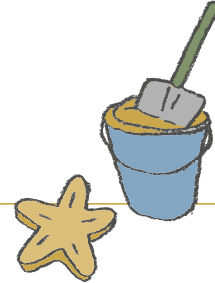




SANDBANK

RESTAURANT

FÖR LÜTTJE LÜ



Kartoffelstampf mit Rahm-Möhrchen	4,80 €
Pommes mit Rahm-Möhrchen	4,80 €
Nudeln mit hausgemachtem Basilikum Pesto	5,80 €
Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes oder Kartoffelstampf und Rahm-Möhrchen.	7,90 €

UNSER TIPP FÜR KLEINE LECKERMÄULCHEN:
Weißer Traubensaft 0,25l 3,90 € 0,75l 11,90 €





SANDBANK

RESTAURANT



GEBRATENES FANG- FRISCHES KABELJAUFILLET

mit Kartoffel-Sellerie-Stampf,
Tonkabohne-Lorbeer-Öl und Chorizo-Chips

22,90 €



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.



OSTFRIESISCHER GRÜNKOHL

mit Kasseler, Pinkel und Mettwurst,
dazu gebratene Drillinge.

18,90 €

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt und Bedienung

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE / LEGENDE

Die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten sind in einer separaten Karte einsehbar.
Für weitere Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt und Bedienung

