

## Herzlich Willkommen liebe Gäste und Freunde der Tide

*Es erwartet Sie bei uns ein frisches, friesisch basiertes Küchenkonzept. Getreu unserem Leitspruch „friesisch.echt.anders.“ kreiert unser Küchenteam für Sie teils traditionelle und teils moderne Gerichte, doch im Fokus liegen für uns immer regionale und saisonale top Produkte.*

*Also, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich entweder von klassischen Geschmäckern verwöhnen oder gehen Sie mit uns auf eine neue kulinarische Reise um Köstlichkeiten von den schönsten Küsten dieser Welt zu genießen.*

*Weltläufig gedacht, regional zubereitet und mit  
friesischer Frische und viel Herzenswärme serviert!*

Tide

---

Michels Event Norderney GmbH, Bülowallee 6, 26548 Norderney,  
vertreten durch: Kurt-Josef Michels, Kai-Uwe Michels  
Telefon: (04932) 88 11 88, E-Mail: [info@restaurant-tide.de](mailto:info@restaurant-tide.de),  
Betriebsleitung: Kirsten und Thomas Smirek, Küchenleitung: Ralf Brückner

## Vörweg de Sopp

### **Tomatisierte Fischsuppe** 2,3,11,12,

reichlich Einlage | hausgebackenes Brot | **Garnele**

12,80 €

### **Tomatisierte Fischsuppe** 3,11,12

reichlich Einlage | hausgebackenes Brot

9,80 €

### **Ostfriesische Kartoffelsuppe**

**Ostfriesische Kartoffelsuppe** | Krabben

8,00 €

11,50 €

## Vörweg dat Lüttje Happ

### **6 Garnelen „Nordseefischer Art“** 2

Safran | Knoblauch | Petersilie

15,50 €

### **Kleiner Beilagensalat** 4,9,12,14 k

Bunte Frühlingsalate | Balsamicohausdressing "Mango-Style" | hausgebackenes Brot

5,50 €

### **Marktsalat** 4,9,12,14 k

Bunte Frühlingsalate | Balsamicohausdressing "Mango-Style" | hausgebackenes Brot

9,50 €

### **2 Ostfriesenhappen** 3,5,12

Krabben und Matjes | hausgebackenes Brot | Tomatenstücke

11,80 €

### **Tide Tapas „Ostfriesische Art“**

7 verschiedene ostfriesische Spezialitäten im Gläschen | Brot

15,50 €



ide

## Unsere Tagesempfehlung

**Lammkarree** | aus dem Lammrücken geschnitten | Blattspinat im Rahm | Kartoffelgratin <sup>11</sup> 36,80 €

## De Hauptsmaak van dat Beest, dat Swien, dat Lamm, de Goos

**Geschmorte Bäckchen vom ostfriesischen Ochsen** <sup>1,9,11</sup>  
Süßkartoffel-Püree | glacierte bunte Karotten | Jus

26,50 €

**Original Wiener Kalbsschnitzel** <sup>1,7,9,11,12,14</sup>  
warmer Kartoffel-Specksalat | Gurkensalat | Preiselbeeren

27,50 €

**Gebratene Filets vom Deichlamm** <sup>1,9,11</sup>  
Grillgemüse und Kartoffelspalten | Thymian-Jus

27,50 €

**Rumpsteak**  
Roastbeef vom Rinderrücken | Pfannengemüse & Drillingskartoffeln | Kräuterbutter <sup>11</sup>

29,80 €



ide

## De Hauptsak för de Vegetarier

**Couscous**  1,6,12,14

Edamame | getrocknete Tomaten | kleine Salatbeilage | Vinaigrette

15,50 €

## Hauptsache - de Hauptsak van de Fisk

**Feines aus dem Fischernetz** 1,3,9,11,12

2 x Fisch und 1 Garnele aus dem Tagesfang | Rosmarinkartoffen | Salatbeilage

27,50 €

**Gebratene Filets von der Nordseescholle** 1,7,9,11,12,14

Kartoffel-Queller-Ragout | Speckstippe | Körnige Senfsauce

24,50 €

**1 Kg Garnelen | Chilli – Knoblauchsud | hausgebackenes Brot**

38,00 €

**½ Kg Garnelen | Chilli – Knoblauchsud | hausgebackenes Brot**

21,50 €

**Kabeljau „Wildfang“** 1,3,9,11,12

Rote Beete Risotto | Spargel - Tomatenragout

28,80 €

**Rotbarschfilet “frisch vom Kutter”** 1,4,6,9,11,12

Rahmspitzkohl | neue Kartoffeln

27,80 €

**Fragen Sie auch nach unseren tagesaktuellen Angeboten!**

**Für Beilagenänderungen berechnen wir**

**1,50 €**



## Daarna

### Kuchen / Torte und Desserts nach Tagesangebot

#### Kleines Eisangebot<sup>11</sup> von Antica Gelateria del corso

Salz-Karamelleis  
Vanilleeis  
Schokoladeneis

je Kugel 3,10 €

#### Verfeinern Sie Ihr Eis / Sorbet mit

BOMB Eierlikör von Poli <sup>7,11</sup>  
Haselnusslikör  
9 Mile Vodka

3,60 €  
4,50 €  
3,50 €



**Bitte beachten Sie: alle Speisen sind nur verfügbar solange der Vorrat reicht.  
Dadurch sind auch einmal kurzfristige Änderungen auf der Speisekarte möglich.**

## Tagesaktuelles Zusatzangebot – nach Verfügbarkeit solange der Vorrat reicht!

<b>Spargelcremesuppe</b> <sup>3,11</sup> aus frischem deutschen Spargel   Räucherlachs	9,80 €
<b>Labskaus „Seemannsart“</b> <sup>3,7,9,11</sup> Kartoffelstampf   Gewürzgurke   Königsmatjes   2 Spiegeleier Gepökelttes Rindfleisch   Rote Beete	21,00 €
<b>Rumpsteak Surf &amp; Turf</b> <sup>2</sup> Roastbeef vom Rinderrücken   Pfannengemüse & Drillingskartoffeln   Kräuterbutter <sup>11</sup> 2 Garnelen	35,80 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“ &amp; frischer Deutscher Spargel</b> <sup>7,11,12</sup> Schnitzel aus dem Schweinlachs   Neue Kartoffeln   Hollandaise	25,80 €
<b>Portion deutscher Spargel</b> <sup>7</sup> Norderneyer Seeluftschinken   Hollandaise   Petersilienkartoffeln	18,50 €