



# Unsere SPEISEKARTE



KÜSTEN-RÄUCHEREI ALBRECHT



## Wir freuen uns, dich in unserem Hause begrüßen zu dürfen

Unser Werdegang auf einen Blick!

### 1977 GRUNDSTEIN

1977 legte Johann Albrecht den Grundstein für die heutige Küsten-Räucherei Albrecht. Parallel zum Großhandel, den er damals bereits seit Jahren führte, eröffnete er zusammen mit seiner Tochter Gudrun Albrecht ein kleines Fischgeschäft, das sich immer weiterentwickelte und sich in der Region schon bald einen festen Namen machte.

### 1991 ÜBERGABE

Als sich Johann Albrecht 1991 aus Altersgründen aus dem Geschäft zurückzog, ging Gudrun Albrecht mit Henry Aden eine „Geschäftshe“ ein. Zusammen führten Sie den Familienbetrieb erfolgreich fort und entwickelten ihn stetig weiter.

### 2013 NEUE GENERATION

In den Jahren 2007 und 2013 kam mit Timo Rüther und Alexander Groot die dritte Generation als Geschäftsführer mit an Bord, die nun gemeinsam die Geschicke des Traditionsunternehmens leitet.

### 2014 NEUBAU WATTKIEKER

2014 wurde mit dem Bau des Wattkiekers ein weiteres gastronomisches Aushängeschild für die Region geschaffen.

### 2020 BRAND

In der Nacht auf den 13. Juni 2020 verwüstete ein Feuer, ausgelöst durch einen technischen Defekt, den 2019 frisch renovierten Verkaufsraum, den angrenzenden Wintergarten, die Küche sowie weitere Räumlichkeiten.

### 2020 - 2021 SANIERUNG UND WIEDERERÖFFNUNG

Innerhalb von neun Monaten wurde der Betrieb wieder aufgebaut. Vieles ist nun wieder wie vor dem Brand – nur noch ein bisschen größer und moderner. Der neue Gastraum und der Fischtresen erstrahlen in neuem Glanz und laden zu schönen Genussmomenten ein.

Nicht zu vergessen ist das neue Highlight: Das größte Bullauge Norddeutschlands, durch das bereits von außen der einzigartige Tresen begutachtet werden kann. Darüber hinaus haben wir unser Logo modernisiert und natürlich auch hinter den Kulissen viel optimiert.





# Es ist Spargelzeit!

vegetarisch

vegan

**Spargelcremesuppe**  6,90 €

mit Baguette und Sahnehäubchen  
Gluten, Milchprodukte

**... dazu Räucherlachsstreifen** 9,90 €

Fisch, Gluten

## Frischer Spargel (250g)

**... mit Salzkartoffeln**  12,90 €

dazu Sauce Hollandaise  
Gluten, Ei, Sellerie

**... mit Schollenfilet** 22,90 €

dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise  
Fisch, Gluten, Ei, Milchprodukte, Sellerie

**... mit Lachsfilet** 22,90 €

dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise  
Fisch, Gluten, Ei, Milchprodukte, Sellerie

**... mit Feinrauchlachs** 20,90 €

dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise  
Fisch, Ei, Milchprodukte, Sellerie





# Unsere STARTER

## Suppen

### Harlesieler Krabbensuppe 7,90 €

mit frischem Krabbenfleisch,  
Sahnehäubchen und Baguette  
Krebstiere, Gluten, Milchprodukte, Sellerie, Konservierungsstoffe

### Klare Fischsuppe 5,90 €

nach „Matrosen Art“  
mit Gemüseeinlage und Baguette  
Fisch, Gluten

## Salate



### Knacksalat 4,90 €

vitaminreicher, frischer Salatmix  
Senf, Süßungsmittel

### Neptun Salatplatte 9,90 €

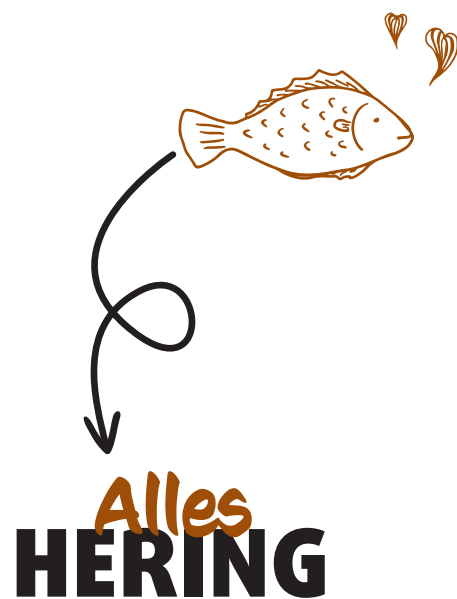
frischer Gartenmix mit Ei und Krabbenfleisch  
Krebstiere, Ei, Senf, Süßungsmittel, Konservierungsstoffe

> Wir servieren dir zu jedem Salat unsere veganen Dressings. Du kannst zwischen **Balsamico-Dressing** (Senf) oder **Cocktail-Dressing** (Senf) wählen.

## Gut zu wissen

**Unsere Matjesfilets werden in einer kleinen Manufaktur nach eigener Rezeptur für uns hergestellt.**

Die Filets werden von Hand abgezogen, sorgfältig sortiert und weiterverarbeitet. Sie sind frei von Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromen.



### Zarte Matjesfilets 11,90 €

mit hausgemachter Remoulade,  
Zwiebeln und Bratkartoffeln  
Fisch, Senf, Süßungsmittel, Konservierungsstoffe

### Echte holländische Doppelmatjes 12,90 €

mit hausgemachter Remoulade,  
Zwiebeln und Bratkartoffeln  
Fisch, Senf, Süßungsmittel

### Bunter Matjesteller 12,90 €

Matjesfilet, Sherrymatjesfilet,  
Matjessalat, hausgemachte Remoulade,  
Zwiebeln und Bratkartoffeln  
Fisch, Senf, Süßungsmittel, Konservierungsstoffe

### Bratheringsfilets 11,90 €

nach eigenem Rezept eingelegt,  
dazu Zwiebeln und Bratkartoffeln  
Fisch, Gluten, Senf, Sellerie, Süßungsmittel

### Harlesieler Heringstopf 11,90 €

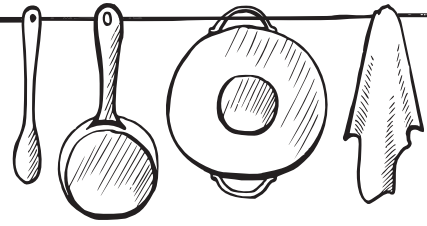
nach Hausfrauen-Art, dazu Bratkartoffeln  
Fisch, Ei, Milchprodukte, Senf, Süßungsmittel

### Harlesieler Matjesstipp 11,90 €

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in  
Sahnedressing, dazu Bratkartoffeln  
Fisch, Ei, Milchprodukte, Senf, Süßungsmittel, Konservierungsstoffe



# Frisch aus DER PFANNE



## Zanderfilet 17,90 €

mit Ratatouille und Salzkartoffeln  
Fisch, Gluten, Senf

## Butterfisch\* 15,90 € - grätenfrei -

mit Pommes und Kräuterbutter  
Fisch, Gluten, Milchprodukte  
\* Kann bei empfindlichem Magen abführend wirken.

## Rotzunge (Limande) 19,90 € mit Krabbenfleisch

dazu Spinat und Salzkartoffeln  
Fisch, Krebstiere, Gluten, Konservierungsstoffe

➤ Die echte Rotzunge (auch Limande genannt) ist ein Plattfisch, der bei Gourmets sehr beliebt ist. Das magere und weiße Fleisch ist zwar etwas weicher als das der Seezunge, aber dicker und sehr schmackhaft.

## Ossi-Fischpfanne 14,90 €

verschiedene Fischarten gewürfelt und gebraten, mit hausgemachter Currysauce, buntem Gemüse und Bratkartoffeln  
Fisch, Senf

## Garnelenspieße 14,90 €

mit Kartoffelsalat und Knoblauchsauce  
Krebstiere, Gluten, Senf

## Kabeljaufilet 16,90 €

mit Salzkartoffeln  
Fisch, Gluten

## Schollenfilet 17,90 € - praktisch grätenfrei -

mit knusprigen Pommes  
Fisch, Gluten

## Knurrhahnfilet 14,90 €

mit Spinat und Salzkartoffeln  
Fisch, Gluten

## Lachsfilet 17,90 €

mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln  
Fisch, Gluten, Milchprodukte

## Fisch für Zuhause

In unserem 23 Meter langen Tresen befindet sich ein breites Sortiment an Frischfisch, Räucherfisch, Fisch- und Feinkostsalaten sowie Marinaden und Gewürzen.

Fisch ist unsere Leidenschaft: täglich frisch angelandet, filetiert oder im Ganzen. Sowohl aus hiesigen Gewässern als auch aus allen Weltmeeren werden nur beste Qualitäten ausgesucht.

### Fisch in seiner ganzen Vielfalt – unser Leitspruch!

In unserer modernen Räucherei werden täglich leckere Spezialitäten gefertigt. Ob Makrele, Lachs, Heilbutt oder Forelle - die Zutaten sind ausschließlich natürlichen Ursprungs, denn es kommen nur Salz und Rauch zum Einsatz. Bratheringe, Bratrollmöpfe und Bratfilets werden nach hauseigener Rezeptur eingelegt und sind weit über die Grenzen Ostfrieslands hinaus für ihren einzigartigen Geschmack bekannt.





# Unsere Empfehlungen

Unser Frischfisch stammt sowohl aus der Nordsee als auch aus allen Weltmeeren. Dabei legen wir höchsten Wert auf Qualität und Frische.

## Fischerteller 15,90 €

mit drei verschiedenen Fischarten und Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Fisch, Gluten, Senf

## Steinbeißerfilet 15,90 €

mit Salzkartoffeln

Fisch, Gluten

## Seelachsfilet 14,90 €

mit Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Fisch, Gluten, Senf

## Rotbarschfilet 16,90 €

mit Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Fisch, Gluten, Senf





# Mee(h)r GENUSS

## Edle Schlemmerfischplatte 21,90 €

mit Limande, Lachsfilet, Thunfischfilet, Garnelenspieß und Salzkartoffeln

Fisch, Krebstiere, Gluten

## Thunfischsteak 19,90 €

- grätenfrei -

mit Pommes und Kräuterbutter

Fisch, Gluten, Milchprodukte

## Schlemmer-Schollenfilet 19,90 €

mit gebratenen Garnelen, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Fisch, Krebstiere, Gluten, Ei, Milchprodukte, Sellerie

## Seezunge 26,90 €

- ein Edelfisch der Nordsee -

zwei Stück im Ganzen gebraten, dazu Krabbenfleisch, Ratatouille und Salzkartoffeln

Fisch, Krebstiere, Gluten, Senf, Konservierungsstoffe

➤ Die Nordsee-Seezunge gehört zu den feinsten Edelfischen der Region. Sie hat sehr feines, festes Fleisch mit einem nussigen, lieblichen und dezent würzigen Geschmack.



## Unsere KLASSIKER

### Backfisch 12,90 €

„Lekkerbeckjes“

Seehechtfilet im Backteig mit hausgemachter Dillsauce und Kartoffelsalat

Fisch, Gluten, Senf

### Kibbeling 12,90 €

original holländische Spezialität

gewürfelter Seelachs im Backteig mit hausgemachter Dillsauce und Pommes

Fisch, Gluten, Milchprodukte, Senf

## Gut zu wissen!

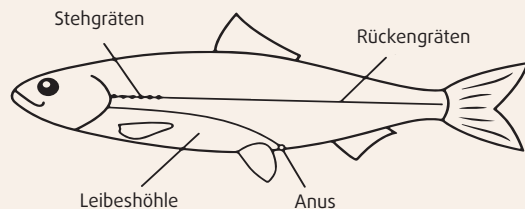
### Ein häufiger Irrglaube ist, dass Filets grundsätzlich frei von Gräten sind.

Doch auch im Filet sind häufig noch die sogenannten „Stehgräten“ enthalten.

So definiert es das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft das Filet wie folgt:

„Filet ist die enthäutete (von der Oberhaut befreite), mit Ausnahme der Stehgräten, soweit wie technisch möglich, entgrätete, zusammenhängende Muskulatur einer Fischseite (...).“

BMEL (2021): Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse, S.4



## Vegan und VEGETARISCH

### Veggie Burger 8,40 €

vegane Frikadelle im Burger-Brötchen mit Gurken- und Tomatenscheiben, Röstzwiebeln, hausgemachter Remoulade und Ketchup

Gluten, Senf, Sesam, Süßungsmittel, Konservierungsstoffe

### mit Pommes 10,90 €

### Bratkartoffeln mit Spiegelei 7,90 €

und knackiger Gewürzgurke

Ei, Senf, Süßungsmittel, Konservierungsstoffe

vegetarisch

vegan



# Pasta la vista Baby!



**Ratatouille**  11,90 €

auf Bandnudeln mit Tomatensauce  
Gluten, Senf

**Spinat**  9,90 €

auf Bandnudeln mit Tomatensauce  
Gluten

**Jakobsmuscheln** 18,90 €

auf Bandnudeln mit hausgemachter Krebsauce  
Krebstiere, Gluten, Milchprodukte, Sellerie

**Lachstreifen auf Tagliatelle** 15,90 €

mit hausgemachter Krebsauce  
Fisch, Krebstiere, Weichtiere, Gluten, Milchprodukte, Sellerie





# Köstliche Backkartoffel

## ...mit Sour-Cream

7,90 €

dazu Salatbeilage und Hausdressing  
Milchprodukte

## ...mit Harlesierter Heringstopf

9,90 €

dazu Salatbeilage und Hausdressing  
Fisch, Milchprodukte, Ei, Senf

## ...mit Feinrauchlachs

13,90 €

dazu Sour-Cream, Salatbeilage  
und Hausdressing  
Fisch, Milchprodukte

## ...mit Krabbenfleisch

13,90 €

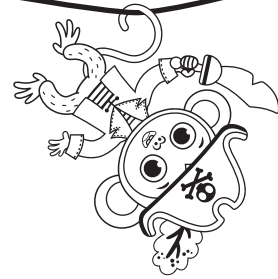
dazu Sour-Cream, Salatbeilage  
und Hausdressing  
Krebstiere, Milchprodukte, Konservierungsstoffe

> Wir servieren dir zu jedem Salat unsere veganen Dressings. Du kannst zwischen **Balsamico-Dressing** (Senf) oder **Cocktail-Dressing** (Senf) wählen.





# Für die KLEINEN



**Ufo** 4,90 €

hausgemachte Fischfrikadelle mit Pommes  
Fisch, Krebstiere, Gluten, Senf

**Fisch-Nuggets** 6,50 €

fünf Kibbeling mit Pommes  
Fisch, Gluten, Milchprodukte, Senf

**Nemo** 6,50 €

Mini-Backfisch mit Pommes  
Fisch, Gluten

**Käpt'n Blaubär** 7,90 €


gebratenes Schollenfilet mit Pommes  
Fisch, Gluten

 **Graf Dracula** 5,50 €

Bandnudeln mit Tomatensauce  
Gluten

 **Seepferdchen** 4,90 €

Veggie-Backfisch und Pommes  
Gluten

 **Pommes** - kleine Portion 3,90 €  
- große Portion 4,90 €

mit weißem oder rotem Klecks  
Mayonnaise enthält Senf, Ketchup

> Unsere Mayonnaise ist vegan!

## Für unser Klima

**Bewusst zu essen bedeutet auch Verantwortung zu tragen.**

Aus diesem Grund bieten wir in den letzten Jahren immer mehr vegane Köstlichkeiten an. Seit 2015 verwenden wir ausschließlich vegane Mayonnaise. Auch unsere Saucen stellen wir ebenfalls vegan her.

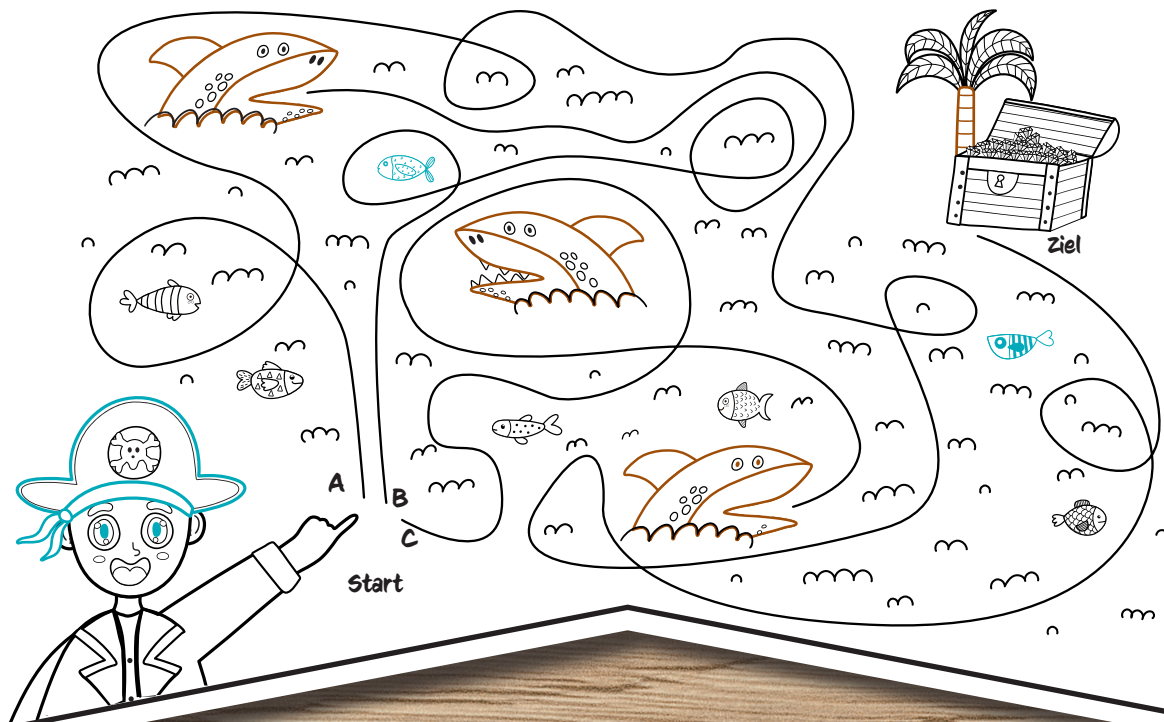


Wegen des äußerst schlechten CO<sub>2</sub>-Fußabdruckes verzichten wir seit 2022 auch auf Butter und haben ein hochwertiges Pflanzenöl gefunden, das dem Buttergeschmack in nichts nachsteht.



Alle pflanzlichen Gerichte sind mit zwei grünen Blättern gekennzeichnet.

Wer findet   
unseren Schatz?!







# Durst LÖSCHER



## Unser Besucher-Tipp

Wattkieker

Genuss mit Weitblick



### SB-RESTAURANT, CAFÉ UND BAR

Direkt am Harlesiel-Außenhafen!

Das SB-Restaurant „Wattkieker“ bietet mit seinen großen Panoramafenstern den besonderen Genuss mit Weitblick.

Hier genießt du leckere Fischgerichte, Burger und Flammkuchen, darüber hinaus köstliches Eis, Kuchen, Kaffeespezialitäten und Cocktails. Neben Fischgerichten liegt der Schwerpunkt der Küche auf veganen Gerichten, die jeder Gast unbedingt probieren sollte.

Es erwartet dich ein spektakulärer Ausblick auf das Wattenmeer, die Nordsee und das Geschehen am Hafen – auch nachmittags, bei einem heißen Becher Friesentee und leckerem Kuchen.



Unsere aktuellen Öffnungszeiten findest du auf:

[www.wattkieker.de](http://www.wattkieker.de)

26409 Harlesiel · Tel. 04464 9459200 · [info@wattkieker.de](mailto:info@wattkieker.de)

## Alkoholfrei

	0,3 l	0,5 l
<b>Pepsi</b> <sup>(1,9,11)</sup>	3,50 €	4,90 €
<b>Pepsi ZERO ZUCKER</b> <sup>(1,2,9,11,12)</sup>	3,50 €	4,90 €
<b>Mirinda</b> <sup>(1,2,3)</sup>	3,50 €	4,90 €
<b>7 UP</b> <sup>(2)</sup>	3,50 €	4,90 €
<b>Apfelschorle</b> <sup>(2)</sup>	3,50 €	4,90 €
<b>Schwip Schwap</b> <sup>(1,2,9)</sup>	3,50 €	4,90 €
<b>Sparkler Tafelwasser</b>	3,50 €	4,90 €
<b>Selters Naturell</b>	3,50 €	4,90 €

## Säfte UND BRAUSEN

<b>Nordseebrause</b>	Fl. 0,33 l	3,50 €
Die Bio-Nordseebrause - eine Apfel-Sanddornschorle mit einem Schuss weißem Traubensaft. Eine frische Brise Obst.		
<b>Bitter Lemon</b> <sup>(3,10)</sup>	Fl. 0,2 l	2,90 €
<b>Ginger Ale</b> <sup>(1)</sup>	Fl. 0,2 l	2,90 €
<b>Auricher Säfte</b>	0,3 l	0,5 l
<b>Eistee</b> <sup>(9)</sup>	3,50 €	4,90 €
<b>Orangensaft</b>	3,50 €	4,90 €
<b>Apfelsaft</b>	3,50 €	4,90 €
<b>Multivitaminsaft</b>	Fl. 0,2 l	2,90 €
<b>Kirschsaff</b>	Fl. 0,2 l	2,90 €



# Wat zum Aufwärmen!

Seit 1949 steht Azul für Kaffeegenuss.  
Den passenden Kaffee für jedes Lokal,  
jeden Geschmack und jede Gelegenheit.

Weitere Infos findest du hier:

> [www.azul.de](http://www.azul.de)



## Kaffeegenuss



<b>Café Creme</b> <sup>(9)</sup>	3,00 €	3,90 €
<b>Cappuccino</b> <sup>(9,G)</sup>	3,50 €	4,50 €
<b>Espresso</b> <sup>(9)</sup>	2,60 €	3,90 €

**Café au lait** <sup>(9,G)</sup> 4,20 €

**Latte Macchiato** <sup>(9,G)</sup> 3,90 €

**Heiße Schokolade** <sup>(G)</sup> 3,80 €

G: Milchprodukte

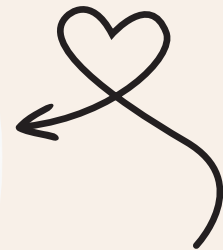
## Und was ist mit Tee?



### Teezeit

2,50 €

Kräutertee, Ingwer Zitrone,  
Assam Schwarztee, Grüner Tee,  
Rooibos Vanille, Pfefferminz



## Gut zu wissen!

Unser Kaffee, Kakao und der  
Assam Schwarztee sind fair  
gehandelt, der Kaffee trägt  
zusätzlich das Bio-Siegel.





# Unser Geschenktipp!

## Jedes Glas ein Genuss! Deine Winzerfamilie Meitzler

In Wendelsheim, in Rheinhessen, sind unsere Wurzeln bereits in der 5. Generation - hier leben und arbeiten wir.

Weitere Infos findest du hier:

> [www.weingut-meitzler.de](http://www.weingut-meitzler.de)

### Kapitänswein

Flasche 18,90 €

Grauer Burgunder, trocken  
Rheinhessen - Deutscher Qualitätswein

Geschliffener Grauer Burgunder mit einem be-  
törenden Frucht-Säure-Spiel. Ideal zum Fisch, zu  
Sommersalaten oder zur vegetarischen Küche,  
der Graue Burgunder ist einfach gesellig.

Schwefeldioxid und Sulfite

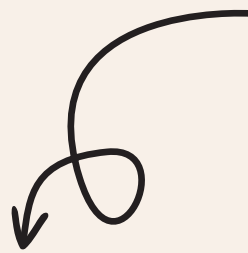
### Fischerwein

Flasche 18,90 €

Riesling, feinherb  
Rheinhessen - Deutscher Qualitätswein

Ein Fruchtkorb voller Pfirsiche und Zitrusfrüchte  
in der Nase, gepaart mit einer unheimlich raffi-  
nierten Eleganz. Ob alleine, mit Freunden oder  
zum Essen. Der Riesling gesellt sich gerne dazu.

Schwefeldioxid und Sulfite





# Mit KRONE



**Jever vom Fass / Radler** <sup>(E)</sup> 0,3 l **3,60 €**  
0,5 l **5,50 €**

**Oberdorfer Helles** <sup>(E)</sup> 0,5 l **5,50 €**

**Hövels Original** <sup>(E)</sup> 0,5 l **5,50 €**  
Dunkelbier mit malzigen Aromen

**Erdinger Weißbier** <sup>(E)</sup> 0,5 l **5,50 €**  
hell oder dunkel

## Alkoholfrei

**Jever Fun** <sup>(E)</sup> 0,33 l **3,50 €**

**Jever Fun Zitrone** <sup>(E)</sup> 0,33 l **3,50 €**

**Erdinger alkoholfrei** <sup>(E)</sup> 0,5 l **5,30 €**

**Hemelinger Malzbier** <sup>(E)</sup> 0,33 l **3,30 €**

E: Gluten

# Wat KURZES

**Fischerschluck** 32% 2 cl **2,70 €**  
Weizenkorn

**Matjesschluck** 32% 2 cl **2,70 €**  
klarer Kräuter-Likör

**Wattenläuper** 32% 2 cl **2,70 €**  
Küstenkräuter-Likör

**Küstennebel** 21,8% 2 cl **2,70 €**  
Likör mit Sternanis

# Wein UND SEKT

Unsere Weine enthalten Sulfite!



## Kapitänswein

0,2 l **5,90 €**

Grauer Burgunder, trocken  
Rheinhessen - Deutscher Qualitätswein

Saftiger und würziger Grauer Burgunder  
mit einem betörenden Frucht-Säure-Spiel.



## Fischerwein

0,2 l **5,90 €**

Riesling, feinherb  
Rheinhessen - Deutscher Qualitätswein

Ein harmonisches Rieslingerlebnis mit einem  
Früchtekorb voller Pfirsiche in der Nase.

## Spätburgunder

Fl. 0,25 l **5,90 €**

Rotwein, trocken

Säurearmer, magenfreundlicher Qualitätswein  
aus Rheinhessen. Feine Frucht, erfrischend  
spritzig und angenehm ausgeglichen.

## Dornfelder

Fl. 0,25 l **5,90 €**

Rotwein, feinherb

Vollfruchtiger Rotwein aus Rheinhessen mit  
intensivem Aroma von Brombeere und Sauerkir-  
sche. Ein betont fruchtiger, zarter und markanter  
Qualitätswein, den man mit allen Sinnen genießt.



## Weinschorle

0,2 l **4,90 €**

trocken oder feinherb

## Buten & Binnen

Fl. 0,2 l **4,90 €**

Piccolo, trocken

Die Cuvée klassischer Varietäten verleiht  
diesem Sekt einen harmonisch abgestimmten  
Geschmack und ein prickelndes Genusserlebnis.





**Bis zum**   
**NÄCHSTEN BESUCH**