

Fragt nach
unserer
Tagessuppe!

Aus dem Suppenkessel

	Leberknödelsuppe mit Röstbrot ^{3, 5, 11}	8,50
	Veggietopf mit Röstbrot ¹¹	8,50
	...unveggie mit Wurst vom Metzger und Röstbrot ^{1, 11}	12,50

Ganz viel Muh

	Deichgurken im Pott mit Röstbrot ¹¹	8,50
	Veganes Apfel-Zwiebel-Schmelz mit Röstbrot ¹¹	11,50
	Hühnerg Glück 4 halbe Bioeier, kräftige Kräutersauce, Röstbrot ¹¹	11,50
	Gedrückter Kräftig gerührter Camembert mit Küstenbutter, Paprika, Kümmel, Röstbrot ¹¹	12,50
	TomateBrotSalat Grillkäse von Rücker, Strauchtomaten, Röstbrotwürfel, Heidelbeerdressing ¹¹	16,50
	Dreikäsehoch Landbrot mit dreierlei Käse überbacken, Deichgurken und Preiselbeeren ^{3, 11}	19,50
	Friesisches Käsebrett'l Feine Käse, hausgemachtes Zwiebelmus und Röstbrot ¹¹	19,50
	Emder Matjesfilets mit hausgemachter Remoulade und Röstbrot ^{3, 11}	16,50
	Krabbenbrot Röstbrot, frische Nordseekrabben, Gemüsesalsa, Zwiebeln und Hausmayo ^{5, 11}	19,50

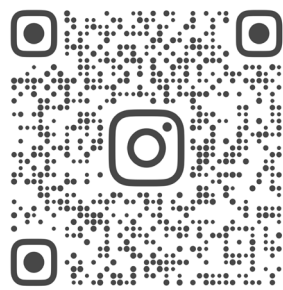
	Wurstsalat, auch vegetarisch mit Röstbrot ¹¹	15,50
	Brotzeit Laugenstange, Röstbrot, Butter, Bauernschinken, Käse aus der Region, Salami, Apfel-Zwiebel-Leberwurst, Deichgurken ^{1, 3, 4, 11}	24,50
	Meine Meierei Burger Roggensemmel vom Bäcker, Pulled Pork, Norderneyer Kraut, Röstzwiebeln, Käse, Meine Meierei BBQ Sauce, Deichgurken ^{1, 2, 3, 4}	19,50

Kinderportion

	Veggietopf ¹¹	
	Hühnerg Glück ¹¹	
	Räuberteller ^{1, 3, 4, 11}	3 Zipfel im Röstbrot
	Inselschmarrn ^{4, 11}	je 7,50



Folgt uns auf
Instagram!



meinemeierei



Rückers
**KÄÄÄSE
FONDUE**
ab 2 Personen
Laugenstangen, Röstbrot,
Bauernschinken,
Deichgurken,
Kirschwasser^{1, 3, 4, 11}
29,50 pro Person

VOM HOLZKOHLEGRILL

NORDERNEYER ZIPFEL nach Hausrezept Kleine Würstel vom Rost ^{1, 3, 4, 11} 6 Zipfel 11,50 10 Zipfel 15,50	SAURE ZIPFEL nach Hausrezept Kleine Würstel in Weinsud gegart ^{1, 3, 4, 11} 8 Zipfel 13,50 12 Zipfel 17,50	LEBER- KÄSE vom Metzger ^{1, 3, 4, 11} 19,50	LACHS IM HEU Schottischer Biolachs gemütlich im Heu gegart ^{4, 11} 26,50
---	--	---	--

Dazu Kartoffelsalat und Norderneyer Kraut, wahlweise
unser Seebärensenf, Meerrettich oder hausgemachter Küstenketchup!

Die Milch macht's

Hausgemachter Milchreis kalt oder warm mit Zimt und Zucker oder Erdbeerpüree ¹¹	7,50
Schokopudding mit Schlagrahm ¹¹	7,50
Frieseneis Friesischer Joghurt ¹¹ , Feinste Schokolade ¹¹ , Omas Vanillepudding ¹¹ , Teetied & Kookje ¹¹ oder Himmlische Heidelbeere (vegan)	4,50
Eiskaffee mit Frieseneis Rahmige Vanille und Schlagrahm ¹¹	6,50



Gegen den Durst

Dein Glas Biolandmilch ¹¹	0,3 l	3,50
Frische Buttermilch der Saison ¹¹	0,3 l	4,00
Landschorle Apfel	0,33 l	4,50
Van Nahmen Fruchtsäfte	0,3 l	5,00
Pur oder als Schorle? Boskoop, Jonagold, Elstar, weißer Pfirsich, Cox Orange, rote Johannisbeere, Rhabarber		
Norderneyer Wasser mit oder ohne Sprudel	0,25 l 0,5 l 1 l	2,80 3,50 6,50
Ostfriesen Eistee ¹²	0,33 l	4,50
Fassbrause Himbeer Waldmeister ²	0,33 l	4,50



Filterkaffee Pott ¹²	4,50
Filterkaffee mit Milchschaum Pott ^{11, 12}	4,50
Fairtrade Kakao mit Schlagrahm Pott ¹¹	4,50
+ Schuss Rum ^{2, 00}	
Tee Pott	4,50
Apfel-Birne, Friesenmischung ¹² , Zitronenverbene (Eisenkraut), Rooibos Vanille	
Frischer Minztee Pott	5,50
Auf Wunsch mit Honig	



Bier aus der Flasche



Meine Meierei eins hell 0,33 l 4,50 1,0 l 11,00 3,0 l 35,00	
Meine Meierei zwei kräftig	0,5 l 6,50
Veltins Bömbchen	0,33 l 4,50
Bayreuther Hell	0,33 l 4,50
Veltins Radler	0,33 l 4,50
Maisel & Friends	0,33 l 4,50
IPA alkoholfrei (Alk. < 0,5 % vol.)	
Maisel's Weizen	0,5 l 6,50
oder alkoholfrei	

ZU BIER & WEIN

Brotkorb mit Laugenstange und
Röstbrot, dazu Auricher Butter¹¹ **9,50**

Aus der Traube*



Erdbeerspritz Erdbeersaft trifft Winzersekt	0,2 l	8,50
Kerisac Cidre aus der Bretagne	0,25 l 0,75 l	8,00 22,50
Korrell Mein Fass Meine Meierei weiß Weißburgunder	0,2 l 0,75 l	9,00 28,00
Korrell Von den ersten Lagen Riesling trocken	0,2 l 0,75 l	14,00 40,00
Korrell Little Lion Rosé	0,2 l 0,75 l	9,00 28,00
Korrell Mein Fass Meine Meierei rot Cuvée	0,2 l 0,75 l	9,00 28,00



Hochprozentiges AUS DER MEIEREI

Gerne kommen wir
mit unserem
Schnapskorb
an eurem Tisch
vorbei!

Eierlikörchen ^{2, 11} mit Himbeergeist	4 cl	5,50
Die Nuss! Feiner Haselnusslikör aus besten Nüssen	2 cl	6,50
Der Apfel! Likörchen aus Äpfeln von Dr. Onno Poppinga	2 cl	6,50
Die Gurke! Deichgurkenwasser mit Schwips	2 cl	6,50



Meine Meierei Norderney Lippestraße 24 | 26548 Norderney | meine-meierei.de | Telefon keins | **Öffnungszeiten** täglich 11 bis 21 Uhr | Montags Ruhetag | Speisen vom Grill 12:00 bis 20:00 Uhr | Hunde willkommen | Bezahlung bar oder mit EC-Karte | ohne Reservierung

Zusatzstoffe: 1 mit Phosphaten, 2 mit Farbstoff, 3 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmitteln, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 mit Milcheiweiß, 12 koffeinhaltig, 13 chininhaltig, 14 taurinhaltig Alle Preise in Euro.
Allergene: Unsere Speisen und Getränke enthalten viel Gutes, es können aber auch Spuren sämtlicher Allergene (außer Lupine) vorhanden sein. Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhaltet ihr am Tresen. *Alle Weine enthalten Sulfite.



So zieht's

MEINE MEIEREI TEEZIMMER

Hier gilt abwarten und Tee trinken!

Ein bequemer Sessel, feines Gebäck aus dem Kontor und Tee per Flatrate. Für € 9,50 könnt ihr so viele Teesorten ausprobieren wie ihr wollt. Einfach im Kontor melden und Tee aussuchen.



Kiek mal rin

MEINE MEIEREI KONTOR



Eine **heiterbunte Einkaufswelt** erwartet euch im Meierei Kontor. Viele Leckereien aus dem Wirtshaus gibt's nur hier, so wie unsere hausgemachten **Meierei Senfsorten**, **eingelegte Gurken vom Deich**, **unser eigener Haselnusslikör Die Nuss!**

und mehr. Ihr wollt euren Freunden eine Freude bereiten? Dann stellt doch euren individuellen Meierei Präsentkorb zusammen!

Unsere Idee für Zwei

RÜCKERS KÄSEFONDUE

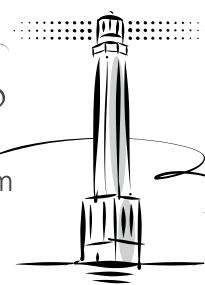
Herzhafter Käse aus der Auricher Familienmolkerei Rücker, regionale Beilagen, Laugengebäck, Röstbrot vom Bäcker und Kirschwasser zum Verdauen. Lecker!
€ 29,50 pro Person

Ein Apfel am Tag - der macht dich stark! Nehmt euch einen Apfel aus unserer Apfelschale! Kostet nix!



Inselosten Tipp!

Bei **Dunkelheit** unterm Leuchtturm stehen. Über dir ein Dach aus Lichtstrahlen! Atemberaubend!



Mal' mich an und nimm mich mit!



FRIESENEIS
Gutes von der Küste

Das Eis mit der fröhlichen Frieslandkuh stammt aus dem Herzen Ostfrieslands. Frieseneis wird in einer kleinen Manufaktur aus Biomilch von der Küste und regionalen Zutaten hergestellt. Pures Ostfriesland – bei uns auf der Wirtshauskarte.

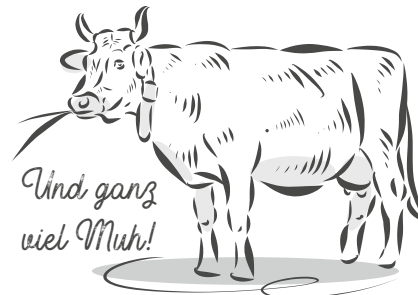


Fünf gute Gründe für einen Besuch in der Meierei:

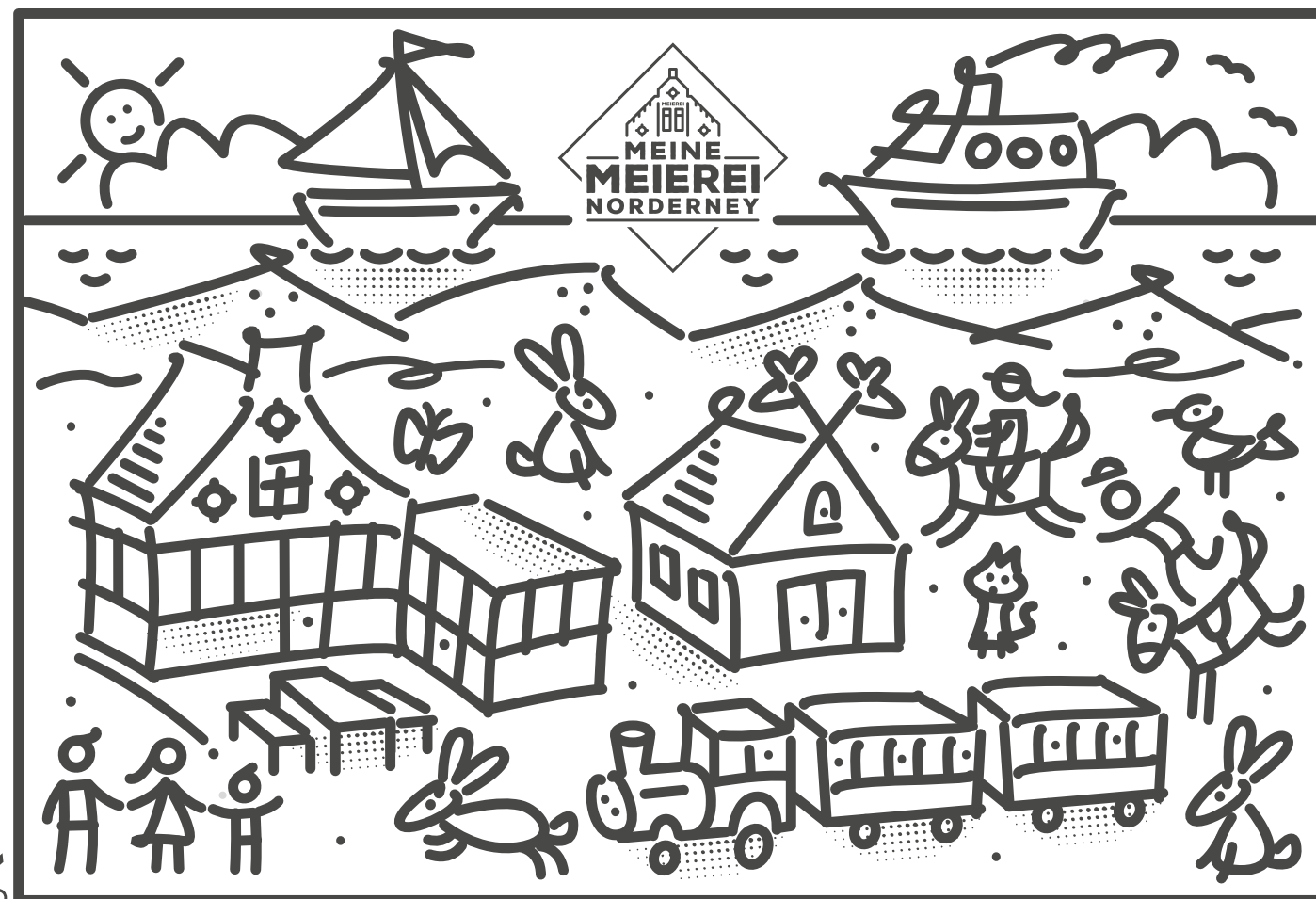
- Würstchel vom Holzkohlegrill
- Historisches Ambiente
- Regionale Speisen
- Die gute Buttermilch
- Das Käsefondue

Zuhause bei Freunden!

Wir kennen die Meierei seit Anfang der 1990er Jahre. Seit jeher war sie ein Ort echter Gastlichkeit mit einer reizvollen Lage zwischen Norderney Stadt und Nationalpark Niedersächsisches Wattenmeer. Für uns ist es daher ein großes Privileg, die Meierei heute betreiben zu dürfen. Die Meierei ist ein Ort der Tradition, ein Treffpunkt für Einheimische und Gäste, ein Platz der Geselligkeit. Eine originelle Wirtshausküche mit Schwerpunkt auf dem Holzkohlegrill, leckere



Schmankerl aus der Backstube und natürlich alles gegen den Durst, das gibt's heute in der Meierei. Dabei legen wir viel Wert auf Qualität und Regionalität. Zu vielen Lieferanten führen wir ein freundschaftliches Verhältnis. Heraus kommt eine Rundreise durch die deutschen Regionalküchen mit ihrer Hausmannskost. Immer ein bisschen anders – aber immer 100% Meierei! Wir wünschen guten Appetit und eine angenehme Zeit in unserer kleinen Meine Meierei Welt!



Das schmeckt man

PETER VAN NAHMEN

Ob pur oder als Schorle, die Säfte der familiengeführten Obstkellerei Van Nahmen sind köstlich! Über 100 Jahre Tradition und Erfahrung sprechen für sich.



DR. ONNO POPPINGA

Ein Apfel am Tag macht uns stark! Kennt ihr schon unsere kostenlose Apfelpause? Nehmt euch einfach einen Apfel aus unserer Schale mit nach Hause. Unsere Äpfel stammen aus Dornum von der Apfelplantage Dr. Onno Poppinga.



ANTJES KÄSEHUUS

Eine **Käserin namens Antje**. Aus der Milch vom eigenen Hof stellt Jungkäserin Antje ostfriesischen Gouda her. Den goldgelben Genuss bekommt ihr bei uns oder im Hofladen in Emden Twixlum. Besucht auch Antjes Hofcafé.

GÄRTNERREI EYKE FREMY

Alles Tomate! Gärtnerei Fremy hat sich auf den regionalen Anbau verschiedener Tomatensorten spezialisiert. Die Buttforder Tomate – noch in der Erde kultiviert und nicht wie anderswo in Steinwolle – hat ihren eigenen unverwechselbaren frischen Geschmack.

METZGERMEISTER MEYERJÜRGENS

Hier kommen die Zipfel her. Die Meierei Fleisch- und Wurstspezialitäten stammen von Meyerjürgens aus Bad Zwischenahn. Der familiengeführte Betrieb fertigt nach unserem Rezept die Original Norderneyer Zipfel.

So und so nicht im Inselosten

Das könnt ihr machen:

- Mit einem freundlichen He! grüßen
- Hunde im Naturschutzgebiet anleinen
- Natur, Wattenmeer und Strand genießen

Das macht ihr besser nicht:

- Müll liegen lassen
- Dünen betreten
- Seehunden annähern

