



UNSERE KARTE

MARIENHÖHE
NORDERNEY

WAS HABEN KÖNIGIN MARIE VON HANNOVER & HEINRICH HEINE GEMEINSAM?

Beide liebten den inspirierenden Ort der Marienhöhe!

Heine verbrachte zuletzt 1827 einen verträumten Sommer auf seinem allerliebsten Norderney und schrieb dort seinen „Nordsee-Zyklus“, eines seiner bedeutendsten Werke. Er hinterließ einen bleibenden Eindruck und ging nicht zimperlich um mit den Insulanern, die für seine Ironie wenig Verständnis aufbrachten.

Königin Marie verehrte Heine und seine Werke jedoch zutiefst. Ihr Mann, König Georg der V. von Hannover, erklärte Norderney 1851 zur königlichen Sommerresidenz und ließ zu Heines Ehren einen Pavillon auf der Hohen Düne errichten. Hier wurden dank Marie und ihres Hofstaats fortan Kaffeestunden, Picknicks, Literatur und Musik zelebriert.

Im Laufe der folgenden Jahrzehnte etablierte sich die Marienhöhe zum festen und geschätzten Bestandteil des gesellschaftlichen und gastronomischen Lebens auf der Insel. Sie wurde gleichermaßen für Insulaner wie auch Gäste zu einem Wahrzeichen von Norderney und zu einem Ort voller Tradition und Erinnerungen.

2015 wurde das achteckige Gebäude unter strengen Denkmalschutzregeln restauriert und mit viel Liebe zum Detail modernisiert. Schon von der Fähre aus sieht man heute das kupferfarbene Dach in der Sonne leuchten. Ganz in Maries Sinne verbinden sich in der Marienhöhe Genuss und Kultur, Gestern und Heute zu einem neuen Kapitel allerbesten Gastfreundschaft.

SPEISEN

VORSPEISEN

Königliche Auslese ^{1,2,3,5,6,7,10,11, e}

Auswahl verschiedener Kleinigkeiten

/ für 1 Person

€ 19,00

/ für 2 Personen

€ 34,00

Gemischte Oliven ^{1,6,9,11}

€ 10,00

mit hausgemachter Aioli und Ciabatta

„Nordsee Bruschetta“ ^{1,2,3,6}

€ 16,90

Geröstetes Baguette aus unserer Bäckerei
mit Rauchlachs, Krabben, Matjes und
Meerrettich

Rote Beete Tartar ^{1,6,7,11}

€ 15,00

auf Pumpnickel mit Ziegenkäse
und Gartensalat

SUPPEN & SALATE

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe ^{1,5,6}

/ mit Croûtons und Gartenkresse

€ 7,50

/ mit frischen Nordseekrabben 50g ³

€ 15,50

Tagessuppe ¹

€ 7,50

Deftiger Erbseneintopf mit Speck

€ 8,90

Gemischter Gartensalat ^{1,11}

€ 9,50

mit Cocktailtomaten, Croûtons und
unserem Hausdressing

/ mit cremigem Hirtenkäse ⁶

€ 11,50

/ mit frischen Nordseekrabben 50g ³

€ 16,80

Beluga-Linsensalat ^{1,5,6,11, e}

€ 12,50

mit Hüttenkäse und Süßkartoffel

HAUPTSPEISEN

Couscous-Salat & Hummus ^{1,10}	€ 19,90
mit Pilzen, Nüssen, gegrilltem Blumenkohl und frischem Spinat	
/ mit gegrillter Hähnchenbrust	€ 25,50

WEINEMPFEHLUNG:

Auxerrois 0,2l	€ 10,40
/ 0,75l	€ 34,00
Weingut Hirth / Württemberg	

„Friesisches Krabbenbrot“ ^{1,3,6,9,11}	€ 26,50
Pumpernickel, Nordseekrabben 100g, zwei Bio-Spiegeleier und kleiner Gartensalat	

Backfisch „Marienhöhe“ ^{1,2,6,11}	€ 22,50
Filet vom Seehecht in der Knusperkruste mit Kartoffelgurkensalat und hausgemachter Remoulade	

Ravioli gefüllt mit Pesto und Pinienkernen ^{1,9}	€ 19,80
/ in Tomatenpaprikasoße	
/ in Rahmsoße ⁶	

Hausgemachter Matjessalat ^{2,5,6,11, e}	€ 19,90
mit Pellkartoffeln	

Norderneyer Labskaus ^{2,9}	€ 19,90
mit Rollmops, Spiegelei und Rote Beete	

Zusatzstoffe: a Farbstoff / b Koffein / c Chinin / d Sulfite / e Konservierungsstoffe

Allergene: 1 Glutenhaltig / 2 Fisch / 3 Krustentiere / 4 Schwefeldioxide und Sulfite /
5 Sellerie / 6 Laktose / 7 Sesam / 8 Schalentiere / 9 Eier / 10 Lupine / 11 Senf /
12 Soja / 13 Weichtiere / 14 Erdnüsse

DESSERT

Unser hausgemachter Milchreis ⁶	
/ mit Zimt und Zucker	€ 6,80
/ mit Norderneyer Roter Grütze	€ 7,80
Espresso-Crème Brûlée ^{6,9, b}	€ 7,50
mit Mango Chutney	
Sanddorn Panna Cotta	€ 7,50
Ben & Jerry's Eiscreme ^{1,6,9,12}	€ 4,30
verschiedene Sorten	
Feinste Schokolade / Karamellcreme /	
Vanille-Keksstückchen	

KUCHEN & TORTEN

Ab 12 Uhr halten wir eine täglich wechselnde Auswahl hausgebackener Kuchen & Torten für Sie bereit.

Zusatzstoffe: a Farbstoff / b Koffein / c Chinin / d Sulfite / e Konservierungsstoffe

Allergene: 1 Glutenhaltig / 2 Fisch / 3 Krustentiere / 4 Schwefeldioxide und Sulfite / 5 Sellerie / 6 Laktose / 7 Sesam / 8 Schalentiere / 9 Eier / 10 Lupine / 11 Senf / 12 Soja / 13 Weichtiere / 14 Erdnüsse

GETRÄNKE

TEESPEZIALITÄTEN

Tasse Tee verschiedene Sorten Earl Grey / Grüner Tee / Früchtetee / Kräutertee / Assam / Sanddorn / Pfefferminz	€ 4,20
Kännchen Ostfriesentee	€ 9,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Latte Macchiato	€ 4,80
Espresso	€ 3,20
Doppio	€ 4,80
Cappuccino / Milchkaffee	€ 4,60
Tasse Filterkaffee / Kaffee Crema	€ 3,60
Kännchen Filterkaffee	€ 6,60
Heiße Schokolade / mit Sahne	€ 4,20 € 4,50
Tote Tante Heisse Schokolade mit Rum & Sahne	€ 5,80
Pharisäer Kaffee mit Rum, Zucker & Sahne	€ 6,80
Kaffee Marie Kaffee mit Eierlikör & Sahne	€ 6,80
Sanddorn Grog	€ 5,80

KALTGETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser Classic oder Naturell 0,25l / 0,75l	€ 3,70 / € 7,90
Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite 0,2l	€ 3,90
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale / Pink Grapefruit 0,2l	€ 4,10

„Soda Libre“ The Basil (Basilikum) /
The Elderflower (Holunderblüte & Zitrone) € 4,10

Lütts Landlust € 4,10
Rhabarber- / Apfelschorle 0,33l

Säfte aus der Obstkellerei “Van Nahmen“ 0,2l € 4,00
Apfel / Sauerkirsche / Orange

BIER / BIER ALKOHOLFREI

König’s Pilsener vom Fass 0,3l € 4,40
König’s Pilsener alkoholfrei Flasche 0,33l € 4,40

Alsterwasser 0,3l € 4,40

Benediktiner Weizenbier / alkoholfrei 0,5l € 6,30

APERITIFS

Aperol Spritz / Basil Spritz / Sanddorn Spritz € 9,50

Lillet Culetto € 9,50
Lillet blanc / Weißwein / Wasser / Gurke

Portwein & Tonic € 9,60

Siegfried Wonderleaf & Tonic / alkoholfrei € 9,50

Turbinenöl & Sekt Cuvée € 9,50

Negroni € 11,50
Campari / roter Vermouth / Gin

Belsazar Vermouth € 5,80
Dry & Rouge

St. Germain Holunder / Sekt Cuvee € 9,50

PERLEN DER NORDSEE

Prosecco

Campe Dhei / Italien

0,1L / 0,75L

€ 6,90 / € 41,50

Sekt Cuvée „Blancs de Blancs“

Weißburgunder & Chardonnay /

Braun / Pfalz

€ 9,00 / € 53,00

Rosé Crémant

Bouvet Excellence / Loire / Frankreich

€ 9,50 / € 65,00

WEISSWEINE

Grauburgunder

Braun / Pfalz / Deutschland

0,2L / 0,75L

€ 8,40 / € 28,00

Weißburgunder

Philipp Kuhn / Pfalz / Deutschland

€ 9,90 / € 33,00

Sauvignon Blanc

Montes / Chile

€ 8,40 / € 28,00

Chardonnay

Pfannebecker / Rheinhessen / Deutschland

€ 8,90 / € 29,00

Silvaner

Graf v. Schönborn / Franken / Deutschland

€ 8,40 / € 28,00

Auxerrois

Weingut Hirth / Württemberg / Deutschland

€ 10,90 / € 35,50

Riesling

Fricke / Rheingau / Deutschland

€ 9,50 / € 32,00

ROSÉWEINE

Spätburgunder
Georg Breuer / Rheingau

0,2L / 0,75L
€ 8,00 / € 27,50

Rotling
Graf v. Schönborn / Volkach / Franken

€ 7,50 / € 26,00

ROTWEINE

Incognito / Merlot & Dornfelder Cuvée
Kuhn / Pfalz / Deutschland

0,2L / 0,75L
€ 9,40 / € 31,50

First Glass / Spätburgunder & Cabernet Cuvée
Braun / Pfalz / Deutschland

€ 9,40 / € 31,00

Montepulciano d'Abruzzo
Fantini / Abruzzen / Italien

€ 9,40 / € 31,00

Tempranillo
Beronia / Rioja / Spanien

€ 9,90 / € 31,50

GIN*

Bombay Sapphire London Dry Gin
Klassisch / Wacholder / Zitrus

€ 6,50

Gin Mare
Mediterran / Rosmarin / Thymian

€ 9,00

Luv & Lee Hanseatic Dry Gin
Nordisch / Sternanis / Kümmel / Wacholder

€ 10,50

Windspiel Dry Gin
Blumig / Lavendel / Pfeffer

€ 11,50

* Alle Gin-Preise beziehen sich auf 4cl Spirituose zzgl. 3,90 Filler-Aufschlag

WHISKEY

4CL

Redbreast

€ 9,00

12 Jahre / Single Pot Still / Irland

Balvenie Doublewood

€ 10,00

12 Jahre / Single Malt Scotch / Speyside

Amrut Fusion

€ 11,00

Single Malt / Indien

Glenfarclas

€ 13,00

15 Jahre / Single Malt Scotch / Highlands

Bowmore

€ 16,00

18 Jahre / Single Malt Scotch / Islay

RUM

2CL

Matusalem 23y Gran Reserva

€ 6,00

Pyrat XO Reserve

€ 6,00

GRAPPA / COGNAC / OBSTBRÄNDE

2CL

Grappa

€ 5,50

Sibona Chardonnay / Sibona Nebbiolo

Cognac Hennessy V.S.O.P.

€ 7,00

Graf von Schönborn Obstbrände

€ 6,00

Williams Christ / Mirabelle / Zwetschge

Vallendar Piemonteser Haselnuss

€ 6,50

„Lantenhammer“ Schlehengeist

€ 8,50



ÖFFNUNGSZEITEN

Für die aktuellen
Öffnungszeiten und Ruhetage
besuchen Sie unsere Webseite
www.marienhoehe-norderney.de



MARIENHÖHE
NORDERNEY