

Herzlich Willkommen im Bistro Liebenswert Café

*Der Tag gehört Ihnen, genießen Sie ihn mit Meerblick
und fühlen Sie sich bei uns einfach nur wohl!*

*Wir sind ab 11⁰⁰ Uhr für Sie da.
Dienstag ist unser Ruhetag,
wir haben somit an diesem Tag geschlossen.*

*Unsere Küchenzeiten sind
von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr & von 16:00 Uhr bis 20:00 Uhr.*

Wir wünschen Ihnen einen schönen Tag in Sahlenburg & einen guten Appetit!

*Es sind die Begegnungen
mit anderen Menschen,
die das Leben Liebenswert machen.*

Ihre Thekla & Torsten Lallmann sowie das liebenswerte Team

Bistro Liebenswert Café
Am Sahlenburger Strand 1
27476 Cuxhaven – Sahlenburg
04721-69263 / 01575-1917354
www.bistro-liebenswert.de
info@bistro-liebenswert.de

Unsere Fischbrötchen mit..

Brathering (mit Zwiebeln)	4,20 €
Bismarck (mit Zwiebeln)	4,20 €
Matjes (mit Zwiebeln)	4,20 €
Seelachsgeschnetzeltes (mit Zwiebeln)	4,50 €
Fischfrikadelle (mit Remoulade)	4,50 €
Backfisch (mit Remoulade)	4,50 €
Räucherlachs (mit Mayonnaise)	5,50 €
Krabben (mit Mayonnaise angemacht)	7,90 €*

Unsere Fischbrötchen werden immer frisch zubereitet.
Bitte haben Sie daher Verständnis,
wenn einmal vereinzelte Varianten „aus“ sind.

Für Sie zur Information

Unsere Produkte beziehen wir größtenteils regional.

Alle unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet.

Wünschen Sie eine Änderung unserer Beilagen,
berechnen wir hierfür je Beilage 1,00 €.

*Gerichte mit Krabben können preislich variieren.

Für den kleinen Hunger

Hausgemachte Tagessuppe (wechselndes Tagesangebot)	7,50 €
Krabbensuppe mit Sahnehaube	8,90 €* [*]

Unsere Suppen servieren wir mit Baguette / Ciabatta.

Hausgemachter Milchreis mit Zimt & Zucker	6,50 €
Fish & Chips mit hausgemachtem Aioli	11,00 €
Gebackener Camembert mit Toast, Butter & Preiselbeeren	11,70 €
Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, zwei Spiegeleiern & Gewürzgurke (auf Wunsch auch gerne vegetarisch möglich)	11,90 €
Zwei Röstli mit Räucherlachs & Sahnemeerrettich	13,50 €

Salate

Kleiner Beilagensalat	5,50 €
Großer gemischter Salat	12,00 €

Dazu reichen wir Ihnen Baguette / Ciabatta.

Welches Dressing wünschen Sie?

American Dressing

Joghurt Dressing

Vinaigrette

Unsere Flammkuchen

„Brauhaus“ Rustikale Variante mit Crème Fraîche, Lauch Schwarzwälder Schinken & Zwiebeln belegt	13,50 €
„Salami“ Feurige Variante mit Crème Fraîche, Salami, Pfefferoni Mais & Paprika	13,50 €
„Veggie“ Vegetarische Variante mit Crème Fraîche, Paprika Mais, Weichkäse & Kräutern	13,50 €

Für alle die Kind sind

„Irgendwas“ 3 Reibekuchen mit Apfelmus	6,90 €
„Hab' keinen Hunger“ Nudeln mit Tomatensauce	6,90 €
„Ist mir egal“ 2 Fischfiguren mit Pommes Frites	7,90 €
„Ich weiß nicht“ 2 Hähnchendinos mit Pommes Frites	7,90 €

Aus dem Meer

*Bitte wählen Sie für die nachfolgenden Gerichte Ihre gewünschte Beilage aus.
(Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder Pommes Frites)*

Brathering mit Gewürzgurke	11,90 €
Matjes „Hausfrauen Art“ mit hausgemachter Hausfrauen-Sauce	16,00 €

Zu folgenden Gerichten reichen wir Ihnen unsere hausgemachte Remoulade:

Backfisch	12,00 €
Gebrautes Seelachsfilet	16,30 €
Gebrautes Rotbarschfilet	16,90 €
Gebrautes Dorschfilet	18,00 €
Gebrautes Schollenfilet	18,90 €

Bandnudeln mit gebratenen Garnelen pikant gewürzt, dazu Zuckerschoten & Kirschtomaten	18,50 €
--	---------

„Sahlenburger Bratkartoffelverhältnis“ Nordseekrabben, geräucherter Lachs, Bratkartoffeln & Spiegelei	20,90 €*
--	----------

„Nordseeteller“ 3 verschiedene gebratene Fischfilets, mit Krabben garniert dazu Bratkartoffeln & Remoulade	22,00 €*
--	----------

Fischplatte „Liebenswert“ - FÜR 2 PERSONEN - 4 Sorten gebratene Fischfilets mit Krabben garniert, Garnelen dazu Bratkartoffeln, Gemüse, Sauce Hollandaise & Remoulade	54,00 €*
---	----------

Fleischgerichte

Currywurst (30cm)
mit hausgemachter Sauce & Pommes Frites 10,90 €

Dänische Currywurst (30cm)
mit skandinavischer Sauce, Röstzwiebeln & Pommes Frites 10,90 €

Entscheiden Sie sich für Hähnchen- oder Schweinefleisch:

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites 14,00 €

Balkanschnitzel
mit fruchtiger Paprikasauce & Pommes Frites 16,50 €

Jägerschnitzel
mit Champignonsauce & Pommes Frites 16,50 €

Schnitzel „Liebenswert“
mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Bratkartoffeln
dazu Kräuterbutter 18,00 €

Beilagen

Pommes Frites 3,80 € Ketchup 0,70 €

Mayonnaise 0,70 € Remoulade 1,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (Tönnissteiner Privatbrunnen)	0,25 l	2,60 €
	0,7 l	5,60 €
Stilles Wasser (Tönnissteiner Privatbrunnen)	0,25 l	2,60 €
	0,7 l	5,60 €
Apfelschorle (Tönnissteiner Privatbrunnen)	0,25 l	2,60 €
	0,7 l	6,40 €
Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite Paulaner Spezi	0,33 l	3,50 €
Orangensaft, Apfelsaft Kirschnektar, Bananennektar (Vaihinger)	0,2 l	2,90 €
Bio Direktsaftschorlen von Lütts Landlust: Rhabarber, Johannisbeere, Sanddorn, Stachelbeere	0,3 l	3,70 €
Kiba	0,4 l	5,20 €
Bitter Lemon, Ginger Ale (Schweppes)	0,2 l	3,00 €
Malzbier	0,33 l	2,80 €

Bier vom Fass

Krombacher Pils, hell oder dunkel	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €
Alsterwasser / Radler	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,00 €

Flaschenbiere

Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Krombacher Weizen (naturtrüb, dunkel, alkoholfrei)	0,5 l	5,00 €

Heiße Getränke

Glas Tee	2,50 €
Glas Tee mit Rum	4,90 €
Tasse Kaffee -auch entkoffeiniert-	3,00 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Espresso	2,60 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,80 €
„Lumumba“ (heiße Schokolade mit Rum)	5,20 €
„Pharisäer“ (heißer Kaffee mit Rum)	5,20 €

Unsere Torten- & Kuchenauswahl aus eigener Herstellung

Wir backen täglich frisch für Sie.

Stück Torte	4,10 €
Stück Kuchen	3,20 €
Portion Sahne	0,60 €

Weine

Grauer Burgunder (Weißwein) G. Schlink, QbA, Nahe, trocken fruchtig-kraftvoller Geschmack mit feinem Bouquet	0,2 l 1,0 l	5,10 € 22,00 €
Merlot (Rotwein) Villa Santa Flavia, Venetien, trocken vollmundig mit einem feinen Kirscharoma	0,2 l 1,0 l	5,50 € 24,00 €
Sissi & Franz -Weißwein oder Roséwein- Deutscher Qualitätswein, Pfalz, lieblich	0,2 l 0,75 l	5,10 € 18,00 €
Weinschorle	0,2 l	4,90 €
Piccolo	0,2 l	5,50 €
Flasche Sekt	0,75 l	19,00 €

Schnäpse & Liköre

Weizenkorn (Strothmann)	32%	2 cl	2,00 €
Jägermeister	35%	2 cl	2,60 €
Rum	40%	2 cl	2,60 €
Weinbrand (Asbach Uralt)	38%	2 cl	2,80 €
Küstennebel	21,8%	2 cl	2,80 €
Jubiläumsaquavit	38%	2 cl	3,00 €
Neuwerker Aquavit	40%	2 cl	3,00 €
Ouzo 12	38%	2 cl	2,80 €
Eierlikör	20%	2 cl	2,60 €
Amaretto	28%	2 cl	2,70 €
Ramazotti Amuro (auf Eis)	30%	4 cl	4,50 €
Baileys „The Original“ (auf Eis)	17%	4 cl	4,50 €
Williams Christ Birne	40%	2 cl	4,70 €

Longdrinks & Cocktails

„Aperol-Spritz“ Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange	0,2 l	7,00 €
„Lillet Wild Berry“ Lillet, Schweppes Russian Wild Berry gefrorene Früchte	0,2 l	7,00 €
„Caipirinha“ Cachaca, Limetten, brauner Rohrzucker, Crushed Ice		7,00 €
„Sunny Wodka“ Orangensaft, Wodka, Grenadine		7,00 €
„Pink Mojito“ Weißer Rum, Limettensaft, Mineralwasser Rohrzucker, Himbeeren, Minzblätter		8,00 €
„Unschuldengel“ Brauner Rum, Malibu, Erdbeersaft, Erdbeere		8,00 €
„Hugolino“ (alkoholfrei) Ginger Ale, Holunderblütensirup, Mineralwasser Limette, Minze		6,50 €

Für Sie zur Information

Frühstücken im Bistro Liebenswert Café

... ist nach Rücksprache bzw. Anmeldung möglich.
Sprechen Sie uns gerne an!

Kaffee oder Tee satt, 1 Glas Orangensaft
Brötchen, Butter, Marmelade, süßer Quark
Käse, Aufschnitt, Fleischsalat, 1 gekochtes Ei 18,00 € p.P.

Weitere Komponenten wie z.B.
Kaffeespezialitäten, Rühr- oder Spiegelei, Speck, Joghurt, Heringssalat
können vorab bestellt werden und werden zusätzlich berechnet.

Unsere Auszeit

... planen wir noch :)

Silvester-Buffer im Bistro Liebenswert Café

Wir empfangen Sie zu einem Aperitif, anschließend erwartet Sie eine Auswahl an Speisen & Getränken, Suppe, Fisch- & Fleischvariationen sowie Dessert. Bitte reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch, da die Plätze begrenzt sind. Details erfragen Sie gerne direkt bei uns.