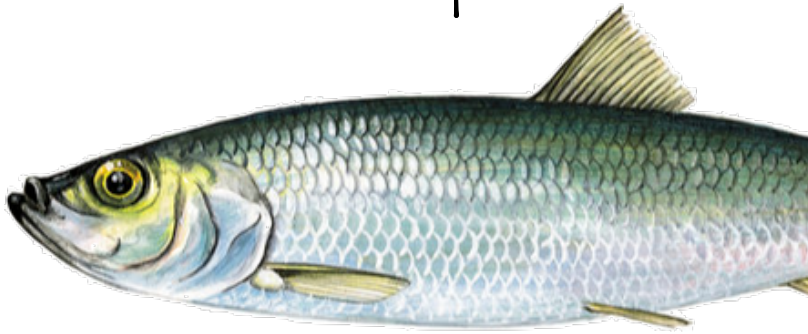


SELBSTBEDIENUNG

Nur Barzahlung

Food Journal
+ drinks



Warum „Nettchen“?

Das Nettchen ist einer ganz besonderen Person gewidmet: Henriette Plotz, oder wie sie die meisten nannten, Nettchen.

Homage an Nettchen:

Die Nette—das war die Eigenschaft die sie zu „Nettchen“ gemacht hat, obwohl ihre Vergangenheit alles andere als nett war.

1929 als Halbjüdin geboren, erlebte sie die Kriegszeit als eine Zeit des Versteckens und Verlustes—ihr Vater musste als Jude vor den Nazis über Nacht fliehen, ließ Hof, Frau und Kind zurück und wurde nie mehr gesehen. Klein Nettchen und ihre Mutter lebten im „Glückstädter-Hof“, heute für die meisten als Kandelaber bekannt, wo Nettchen zeitweise aufgrund ihrer jüdischen Herkunft versteckt werden musste, da es wohl zwei

Gemeinderatssitzungen mit dem Vorsatz der Abschiebung Nettchen's ins KZ gab.

Nettchen's Tante Mini, ebenso noch Kind, hatte dieses Schicksal bereits ereilt, ihr Großvater konnte es für sie jedoch noch verhindern. So konnte sie

später den Glückstädter Hof übernehmen
und nach dem Brand 1983 zusammen mit
ihrem Sohn Henning Plotz
wiederaufbauen.
2009 eröffnete Henning das Nettchen –
als Homage an seine Mutter.

Frische Produkte aus der Region sind
im NETTCHEN angesagt.
Beim Glückstädter Matjes aus eigener
Produktion braucht man das nicht zu
erwähnen. Aber auch die speziell für
uns hergestellte Nettchen-Bratwurst
wird vom Glückstädter Metzgermeister
Ingo Klapper hergestellt.
Der Räucherlachs wird in einer kleinen
Räucherei traditionell von Hand
gesalzen und geräuchert, der Apfelsaft
kommt aus Neuendorf vom Hof, unser
Brot für die Flöten kommt vom
Glückstädter Bäcker Mertz und unsere
Fleischspezialitäten aus Horst, um nur
ein paar zu nennen.
Der Kaffee kommt wohl nicht aus der
Region, ist aber fair gehandelt.
Wir haben eine –Ein Mann– Küche, je
nach Personenaufkommen kann es zu
längeren Wartezeiten kommen, bitte
haben sie etwas Geduld bei der
Zubereitung ihres Essens.
Wir freuen uns, dass Sie da sind!



Nettchen's Klassiker



Warme Küche bis 21 Uhr

Currywurst Nach eigenem Rezept

-Extra pikante Bratwurst von unserem Schlachtermeister Ingo Klapper, dazu Chilisalsa und Capetown Curry mit unseren Nettchen Pommes_{j, i}

... 6,80€

Bauernfrühstück

Eieromelette mit Bratkartoffeln, Schinken und eingelegter Gurke_{j,2,8,7}

... 7,50€

Knuspriges Putenschnitzel

Mit Champignonrahmsauce und unseren Nettchen Pommes_{6,2,3,L,i}

... 8,50€

Fisch & Chips to go

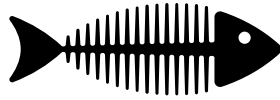
Mit Remoulade_{6,8,3,L,i}

... 5,50€

Inhaltsstoffe: L Glutenhaltige Getreide, k Koffein, h Farbstoff, i Konservierungsstoffe, j Nitritpökelsalz, g Antioxidationsmittel, 1 Krebstiere, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Schalenfrüchte, 5 Soja, 6 Laktose u. Milch, 7 Sellerie, 8 Senf, 9, Sesamsamen, 10 Schwefeloxid u. Sulfate, 11 Lupinen, 12 Weichtiere, 13 Chinin

Neu: Jäger Hackbraten mit
Champignon-Zwiebelsauce
mit Bratkartoffeln⁶ ... 9,50€

Neu: Deftig Leckere
Gulaschsuppe mit Champignons,
Zwiebeln und Paprika ... 7,50€



2 Glückstädter Matjesfilets

Nach Hausfrauenart mit
Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln_{6,3,j}
... 8,50€

2 Bratheringfilets

Mit frischen roten Zwiebeln
und Bratkartoffeln_{L,j,3}
... 8,50€

Nettchens Hafenschmaus

Dreierlei aus Matjes, Lachs
Und Bratheringfilet
dazu Bratkartoffeln_{6,3,L}
... 9,80€

Knuspriger Backfisch

Mit Remoulade und unseren Nettchen
Pommes_{3,6,L,i}
... 8,50€

Arctic Rauchlachs auf Kartoffelrösti

Mit frischem Joghurt-Kräuter Dip_{6,2,3}
... 9,80€

Büsumer KRABBEN

Krabbenbrot mit Remoulade _{L,1,6,i,2}	9,50€
Krabbenbrötchen _{L,1,6,i}	6,00€
Krabben mit Bratkartoffeln Remoulade und Rührei _{L,1,2,6,i}	13,90€

*Mengen begrenzt

Die dicken Nettchen

Pommes_{Glutenfrei}

Immer frisch frittiert und mit unserer
eigenen Curry-Würzmischung 3,00€

Gern dazu genommen: Hausgemachte
Aioli₆, Mayonnaise₆ oder Tomaten-Ketchup
0,30€

-Ab 18 Uhr-

Feines vom Rind

Saftiges Hüftsteak vom
Hereford-Rind, ca 180g

Aus dem 800 Grad Beefer mit
hausgemachter Pernod-
Kräuterbutter, unseren dicken

Pommes und Salsa 16,80€

Fleischspieß mit bestem
Hereford Hüftsteak

Zwiebeln und Paprika mit pikanter
Barbecue-Soße und Nettchen's Pommes

14,80€

Deal days

Jeden Donnerstag ab 18 Uhr

1/2 Grillhähnchen

Krosch und lecker aus dem Ofen!

AM BESTEN AUF VORBESTELLUNG

Frische Bauernhühner von Thormählen!
Mit Coleslaw Salad, 2 Dips und Baguette
... 8,50€

Jeden Freitag Ab 18 Uhr

Spare Ribs!

Die Spare Ribs haben den Kandelaber über
Jahrzehnte geprägt und waren KULT!!
Dazu Salsa, Aioli, Coleslaw Salad und Baguette

1 Rippenbogen	... 9,80€
1 1/2 Rippenbogen	... 14,80 €

Vorbestellung wird geraten

Jeden Samstag Ab 18 Uhr

Samstag ist Steaktag!!

Hüftsteak aus dem 800°C Beefer, ca 180g
Hausgemachte Pernod-Kräuterbutter
und Baguette ... 13,80€

Nettchen's Baguettes

Mit frischen Baguettes vom
Glückstädter Bäcker Mertz

Schinken, Salat und Tomate_{L,j,6}
Mit Gurke, Remoulade und Käse

Salami, Salat und Tomate_{L,j,6}
Mit Gurke, Remoulade und Käse

Thunfisch, Salat und Tomate
Mit Remoulade, Gurke und Käse_{L,3,6}

... je 6,90€

-Ab 18 Uhr-

Nettchen's Pizza

Aus unserem Steinofen

Thunfisch Pizza

Oliven, Peperoni, rote Zwiebeln, Paprika,
Käse_{L,3,6}

Schinken Pizza

Tomaten, Paprika, Käse_{L,j,6}

Ananas Pizza

Schinken, Tomaten, Paprika, Käse_{L,6,j}

Salami Pizza

Chili, Peperoni, rote Zwiebeln, Paprika, Käse_{L,j,6}

Mexiko Pizza

Scharf gewürztes Rinderhack, Peperoni, Mais,
rote Zwiebeln, Paprika, Käse_{L,6}

Käse Pizza

Camembert, Feta, Mozzarella, Gouda, Tomaten,
Paprika_{L,6}

... je 8,50

Tapas

Neu: Ofenkäse mit Preiselbeeren
und Baguette_{L,6} 7,50€

Neu: Champignons in Käse-Kräutersauce
mit Baguette_{L,6} 6,50€

Tortillachips mit Käse überbacken
Dazu pikante Salsa oder
Hausgemachte Aioli₆ 3,50€
Guacamole 1€

Scharfe Hackpfanne (Rinderhack)
Mexikanisch Gewürzt, süßlich scharf, mit Käse
überbacken und Nachos₆ 7,50€

Enchilada Mexico

Maisfladen mit Salat, würzig-pikantem Rinderhack, mit Käse überbacken und dazu Salat und Hausgemachte Aioli⁶ 8,50€

Garnelen in Olivenöl

Mit Zwiebeln, Paprika Sojasoße und Knoblauch gebraten, dazu Hausgemachte Aioli und Baguette ^{L,6,3,5} 9,50€

Gebackener Fetakäse

Mit Knoblauch, Paprika, Chili und Camembert ^{6,L} 6,50€

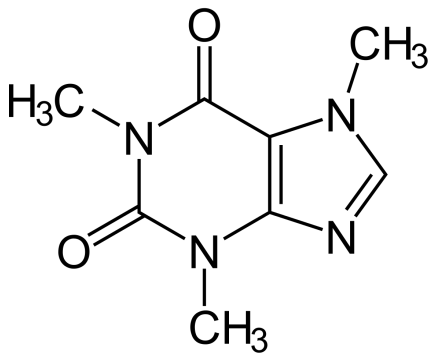
Gestärkt in den Tag

„Nettes-Frühstück“ gibt es für 9,80€

Aufschnitt von Schlachter Pingel, Käse, Marmelade,
2 Brötchen, 2 Heißgetränke nach Wahl_{L,j,6,2}

Für den extra guten Tag

Räucherlachs mit Senf-Honig Sauce	3,50€
Rührei	3,00€
Rührei mit Speck	4,00€
2 Spiegeleier	3,00€
2 Spiegeleier mit Speck	4,00€
Orangensaft 0,2l	2,50€
Secco 0,1l	2,50€



Koffein

Fairtrade

Filterkaffee Becher _k	... 2,50€
Café Crema _k	... 3,00€
Espresso Single _k	... 1,50€
Espresso double _k	... 2,50€
Milchkaffee _{6,k}	... 3,00€
Cappuccino _{6,k}	... 3,00€
Latte Macchiato _{6,k}	... 3,00€
Karamell Macchiato _{6,k,d}	... 3,50€
Vanille Macchiato _{6,k,d}	... 3,50€
Heiße Schokolade ₆	... 3,00€
Karamell-Schokolade mit Sahne _{6,3}	... 3,50€
Vanille-Schokolade mit Sahne _{6,3}	... 3,50€

Tee

Früchtetee
 Pfefferminztee
 Grüner Tee
 Darjeeling Schwarztee
 Rooibos Orange
 Kräutertee

Je... 2,50€

Natlicher Wein

Weiß

Grauburgunder, Brogsitter¹⁰ ... 0,2l 4,50€

BIO Grauburgunder aus der Pfalz¹⁰
fruchtig lecker, wenig Säure ... 0,2l 5,80€
... Fl. 0,7l 18,50€

„Hand auf's Herz" Cuveè¹⁰
Weingut Frieden-Berg ... 0,2l 5,80€
... Fl. 0,75l 18,50€

Südafrikanischer Chardonnay¹⁰
Goedeverwacht, fruchtig
und sonnig ... 0,2l 5,80€
... Fl. 0,75l 18,50€

Frieden's ROSÉ¹⁰

Von unserem Winzerfreund Horst Frieden von der Mosel.
Trocken, säurehaltig,
fruchtig ... 0,2l 5,80€
... Fl. 0,75l 18,50€

Rot

Blauer Zweigelt

Rotwein aus Österreich, fruchtig mit
Vanille-Aromen und leichten
Tanninen

... 0,2l 4,50€

Shiraz, Südafrika¹⁰

Weinregion Robertson, Weingut Goedevertwacht
vollmundig, trocken und kräftig

... 0,2l 5,80€

... Fl. 0,75l 18,50€

Chianti Davinci, ital.¹⁰

Aus den Hügeln der Toskana
trocken, fruchtig mit einem hauch
von Mocca

... 0,2l 5,80€

... Fl. 0,7l 18,50€

Nettchen`s Cuvée

Halbtrockener Rotwein vom Weingut Sommer
aus der Pfalz mit einem Vielseitigem
Verschnitt aus diversen Rebsorten

... 0,2l 5,80€

Fl. 0,7l 18,50€



Bier

Vom Fass

Dithmarscher Pils_L

Alsterwasser_{g,L}

Schneider Weizen Urtyp_L

Engel dunkles Kellerbier_L ... 0,3l je 3,00€

... 0,5l je 4,50€

Pinkes Bier ... 0,3l 3,50€

(Ditmarscher mit Erdbeersirup)_{L,h,d} ... 0,5l 5,00€

Flasche

Jever Pilsener_L

Krombacher Pils_L

Heineken_L

Desperados_{L,d}

Schöffelhofer Grapefruit_L ... je 0,33l 3,00€

Astra/Kiezmische_L 0,33l 2,50€

Alkoholfrei

Dithmarscher Pils_L ... Fl. 0,33l 3,00€

Schneider Weizen_L ... Fl. 0,5l 4,50€

Jever Fun Zitronen_L ... Fl. 0,33l 3,00€

Limos und Softgetränke

Wachmacher

Fritz Kola _{k,d}	Fl. 0,33l	3,00€
Fritz Kola Zuckerfrei _{k,d,h}	Fl. 0,33l	3,00€
Pepsi Cola _{k,d,h,g}	0,3l	2,50€
Spezi _{k,d,h,g}	0,3l	2,50€
Mirinda _{h,g}	0,3l	2,50€
7 Up _g	0,3l	2,50€
Mineralwasser	0,3l	2,00€

Fruchtig

Apfelsaft/Schorle	0,3l	3€/2,50€
Von Ferdinands Appelkist aus Neuendorf		
KiBa	0,3l	3,00€
Orangensaft	0,3l	3,00€
Marakujasaft/Schorle	0,3l	3€/2,50€
Fritz Holunder-Kirsch	Fl. 0,33l	3€
Fritz Orange	Fl. 0,33l	3€

BIO Alte Rezepte von „Oma“ neu interpretiert

Proviantlimo Rhabarber	Fl. 0,33l	3,50€
Proviantlimo Zitrone	Fl. 0,33l	3,50€

Spirituosen, wenn's mehr sein darf

Matjes Aquavit Hauseigener	2cl	2,00€
Sambucca Molinari	2cl	2,00€
Andalö Sanddorn Likör,h	2cl	2,00€
Amarula Cream Likör auf Eis,L,h,5	4cl	3,50€
Jägermeister	2cl	2,00€
Fernet Branca	2cl	2,00€
Coconut Rum ^{h,d}	2cl	2,50€
Plantation 20 Year Rum	2cl	4,00€

... weitere am Tresen

Gib deinem Leben einen Gin

Skin Gin	2cl	6,50€	4cl	9,00€
Bombay Sapphire	2cl	5,50€	4cl	8,00€

...mit Thomas Henry¹³

Weitere Gins am Tresen

Longdrinks 4cl

Aperol Spritz	5,50€
Aperol Wildberry	5,50€
Aperol Maracuja	5,50€
Strandperle (Lillet, Wildberry-Tonic)	5,50€
Abendsonne (Andalö, O-Saft, Sekt, Grenadine)	5,50€
Campari Orange _h	5,00€
Cuba Rum Cola (Havanna, Captain Morgan, Bacardi) _{h,k,g}	5,00€
Whisky Cola (Ballantines, Tullamore, Jack Daniels) _{h,k,g,L}	5,00€
Pernod Cola _{h,k,g}	5,00€
Korn Cola _{h,k,g,L}	4,00€

Glühwein & Co

Weißer Winzer Glühwein Unser Nettchen Rezept... mit Winzerwein, Rum, Zitrone und besonderen Gewürzen	... 0,2l	4,50€
Feuerzangenbowle ...mit 2cl Rum	... 0,2l	5,00€
Heißer Apfelpunsch		3,00€
Aus naturtrüben Apfelsaft mit Zimt und Gewürzen		
mit 2cl Amaretto	4,00€	
mit 2cl Rum	4,00€	
mit 2cl Calvados	4,50€	
Steifer Grog		
6cl Hansen Rum mit heißem Wasser		4,00€
Tote Tante		
Heiße Schokolade mit 4cl Rum und Sahne		6,00€
Pharisäer		
Kaffee, 4cl Rum und Sahne		6,00€
Irish Coffee		
Kaffee, 4cl Tulamore Whisky und Sahne		6,00€