



Das Restaurant direkt an der Weser

*Frühstück im Ankerplatz von Dienstag bis Freitag
Jeweils von 09.00 Uhr bis 11.30 Uhr*

Frühstück „Leichtmatrose“.



2 Vollkorn oder Weizenbrötchen, Käse und-Wurstauswahl, Rohkost,
verschiedene Marmeladen, Nutella, Honig, 1 gekochtes Ei, Butter
Inkl. 1 Becher Kaffee oder 1 Kaffeespezialität.

12,90 Euro

Frühstück „Seebär/in“.

2 Vollkorn oder Weizenbrötchen, verschiedene Brotsorten, Käse und Wurstausswahl, Rohkost,
Tomate-Mozzarella, vegetarische Brotaufstriche
verschiedene Marmeladen, Nutella, Honig, Quarkspeise mit Früchten
Rührei & Lachs und Butter
Inkl. 1 Becher Kaffee oder Kaffeespezialität
und 1 Glas Orangensaft

16,90 Euro

Frühstück für 2`

4 Vollkorn- oder Weizenbrötchen, verschiedene Brotsorten, Käse und - Wurstausswahl, Rohkost,
Tomate-Mozzarella, vegetarische Brotaufstriche
verschiedene Marmeladen, Nutella, Honig, Quarkspeise mit Früchten
Rührei & Lachs und Butter
Inkl. 2 Kaffeespezialitäten, oder 2 Becher Kaffee
und eine Karaffe 0,5 Liter Orangensaft

29,90 Euro

Extra´s

-Frühstücksei	1,20 €.	-Brötchen Vollkorn	1,20 €.	-Croissants	1,60 €
-Rührei	4,50 €	-Brötchen Weizen	0,90 €	-Pfannkuchen	4,50 €
-Bacon	4,50 €				

Unser Frühstücksbuffet im Ankerplatz“



Samstag & Sonntag von 9.00 Uhr bis 11.30 Uhr

Mehrkornbrötchen, Weizenbrötchen, verschiedene Brotsorten, Croissants
große Auswahl an Käse und Wurstsorten, Rohkost, Tomate & Mozzarella,
Lachs & Forelle, dazu Meerrettich-Sahne, verschiedene Marmeladen, Honig, Nutella,
Verschiedene Müsli-Sorten und Cerealien, Obstsalat, Naturjoghurt und Quark, Verschiedene
Säfte und Mineralwasser
Vegetarische Brotaufstriche, gekochtes Ei, Rührei, Pancakes
Inkl. 1 Becher Kaffee oder Kaffeespezialität.

Pro Person 16,90 Euro





Das Restaurant direkt an der Weser

Vorweg oder für den kleinen Hunger

Tagessuppe

Bitte sprechen Sie unseren Service an	6,90 €
Bruschetta Weißbrot mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	7,90 €
Gebackener Camembert. mit Preiselbeeren, Brot und Butter	10,90 €
Goldige Steakhouse-Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise*1	5,90 €
Leckere Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise*1	6,90 €
Knackige Potato-Dippers mit Ketchup oder Mayonnaise*1	6,90 €
Herzhafte Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgurke*A,C,G,L	10,90 €
Kleines Schnitzel vom Schwein	10,90 €
mit Champignonrahmsoße und Bratkartoffeln *A,C,G,L	11,90 €
Kleines Holzfällersteak vom Schweinenacken mit geschmorten Champignon-Zwiebelgemüse, Kräuterbutter und knusprigen Potato-Dippers*G	11,90 €

Buntes vom Feld...



Alle Salate wahlweise mit Essig & Öl, Joghurt, Joghurt-Kräuter, Himbeervinaigrette

Beilagen-Salat , aus Blattsalat, Karotten, Gurken, Paprika und Kirschtomaten & Dressing A,M	5,90 €
Großer Bunter Salat mit Wildkräutern, Kirschtomaten, Paprika, Gurke, Karotten und hausgemachten Croutons, Dressing & Brot * A,M	10,90 €
- mit gebratener Hähnchenbrust	15,90 €
- mit Fetakäse	12,90 €
- mit geschmorten Champignons	12,90 €
-mit gebratenen Lachs	17,90 €





Das Restaurant direkt an der Weser

Schnitzel & Co

Kross gebackenes Schnitzel vom Schwein

mit Champignonrahmsoße und Steakhouse Pommes *A,C,G,L

Schnitzel nach Holsteiner Art

mit Spiegelei, Saurer Gurke und Bratkartoffeln *A,C,G,L

18,90 €

Kross gebackenes Schnitzel vom Schwein

mit Soße Hollandaise und Steakhouse Pommes *A,C,G,L

17,90 €

Knusprig gebackenes Hähnchenschnitzel

mit Champignonrahmsoße und Steakhouse Pommes *A,C,G,L

18,90 €

unser hausgemachtes Schnitzel vom Schwein

mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Steakhouse- Pommes *A,C,G,L

17,90 €

Saftiges Holzfällersteak vom Schweinenacken mit geschmorten

Champignon-Zwiebelgemüse, Kräuterbutter und knusprigen Potato-Dippers
*G

19,90 €

Riesen-Currywurst (ca. 180g) mit fruchtig-pikanter Curry-Tomatensoße *1,C

-mit „Steakhouse“-Pommes oder **Potato-Dippers**

10,90 €

-mit Bratkartoffeln

12,90 €

14,90 €

Fisch

Emdener Matjes nach Hausfrauenart mit frischen Zwiebelringen

und Bratkartoffeln *C, D,G,1,2,3,12

15,90 €

Gebratenes Lachsfilet mit fruchtiger

Maracujasoße Brokkoli Flan und Salzkartoffeln *C, D,F,G,O

16,90 €

Backfisch vom Seelachs im Bierteig mit Bratkartoffeln, Beilagen-Salat und

hausgemachter Remoulade *C, D,F,G,O

16,90 €

Hausgemachter Backfisch im Brötchen mit Salat, Zwiebelringen und Remoulade

10,90 €

Matjes-Brötchen mit Zwiebelringen und Salatbeilage *C,D,G,1,2,3,12

8,90 €





Das Restaurant direkt an der Weser

Burgerliches von der Weser

Wahlweise mit „Steakhouse“- Pommes, Potato-Dippers , Süßkartoffel-Pommes oder kleinem Salat, dazu 1 Dip nach Wahl: * BBQ-Mayo * Aioli * Mayonnaise * Ketchup * Sweet-Chili *

Saftiger **Classic Dry Age BeefBurger** im Weizenbun mit BBQ-Mayonaise, Cheddar-Cheese, Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomate und Salat belegt *A,C,G,1,2,3,9 17,90 €

knuspriger **HähnchenBurger** im Briocebun mit Sweetchilie-Soße, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke und Salat belegt *A,C,G,1 16,90 €

Vegetarischer **Halloumi-Burger** im Weizenbun, mit Honigsenfsoße, Tomaten, frischen Gurken, Balsamicozwiebeln und Salat belegt *A,C,G,M,1,3,8,9 16,90 €

„**GreanOat**“-Burger (Vegan auf Haferbasis) im Weizenbun mit Sweet-Chilisoße, Balsamico-Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurke und Salat *A,C,G,1 16,90 €

Burger „Esskalation“ im Weizenbun 19,90 €
100 % Dry-Age-Beef, Spiegelei und Bacon, Sauce Hollandaise, Tomate., Gurken, dazu Röstzwiebeln*A,CC,1

Saftiger **„Pulled Pork“-Burger** im Weizenbun mit BBQ-Soße, Balsamico-Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomaten und Salat belegt 18,90 €

Der „Cheddar-Cheese-Burger“ im Briocé-Bun 16,90 €
belegt mit 100 % Dry-Age-Beef, Cheddar-Cheese, Burgersoße, Salat, Tomate und Gewürzgurken

Für unsere Nachwuchs-Piraten“

alle Gerichte mit kleiner Pommes- *A, C,G,1 oder Salatbeilage

Keine Ahnung: kleines hausgemachtes Schnitzel vom Schwein 7,90 €

Weiß nicht: Chicken Nuggets 6,90 €

Irgendwas: kleiner Burger mit Rindfleisch, Tomate, Käse, Ketchup im Brioche-Bun 11,90 €





Das Restaurant direkt an der Weser

Eiskarte



Bindi“ Original Italienisches Manufaktur-Eis, je Kugel 1,80 €
Alle Sorte, -im Becher oder in der Waffel...

-Erdbeere
-Schokolade
-Vanille
-Pistazie
-salted Caramel

-Zitrone
-Kokosnuss
-Stracciatella
-Himmelblau
-Haselnuss-Nougat

Toppings

Je 1,00 Euro
-Fruchtcocktail
-Sahne
-Schokoladensoße
-Eierlikör 28% Vol.

Iced drinks



Sanfter Engel

Eine Kugel Vanilleeis in Orangensaft
-mit Rum oder Sekt

5,90 Euro
6,90 Euro

Eiskaffee

Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

4,90 Euro

Eisschokolade

Kakao mit einer Kugel Schokoladeneis und Sahne *G.

4,90 Euro

Eisbecher

Cup Danmark

Drei Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

5,90 Euro

Schwedenbecher

Je eine Kugel Haselnuss-Nougateis, Kokos- und Vanilleeis
Mit Eierlikör und Sahne

7,60 Euro

Früchtebecher

Bunter Fruchtsalat mit drei Kugeln Fruchteis
und Sahne

7,10 Euro

Gemischtes Eis

Drei Kugeln Eis mit Sahne

5,40 Euro

Kinder Becher

Zwei Kugeln Eis nach Wunsch, serviert mit Schokoladenlinsen,
bunten Streusel & Sahne

4,20 Euro

Von 13.30 Uhr bis 16.30Uhr ... unser Kuchen- und Tortenbuffet im Saal!





Restaurant „Ankerplatz mit schönen Aussichten“
Am Weserufer 1 * 26931 Oberhammelwarden
Tel: 04404 / 9897568 * Email : ankerplatz-elsfleth@gmx.de





Das Restaurant direkt an der Weser

Kaffee & Co...  auch „to Go“ 

Filterkaffee		
Heimbs Café „Club Mischung“	-Becher	2,90 €
Kaffee Crema´	-Becher	3,20 €
Heimbs Café „Crema Intense“		
Espresso	-Kleine Tasse	2,80 €
-doppelt	-Tasse	5,20 €
Milchkaffee	-Tasse	3,80 €
Cappuccino	-Tasse	3,80 €
Latte Macchiato	-Glas 0,25 l	4,20 €
Sirup-Shot : Caramel oder Haselnuss		+ 0,60 €

Tee 

verschiedene Sorten...		
Ostfriesen-Tee	Grüner Tee	-Glas 0,25 l
Darjeeling-Tee	Kräuter-Tee	3,20 €
Kamillen-Tee.	Früchte-Tee	
Rooibos-Tee	Pfefferminz-Tee	
Rooibos-Vanille-Tee		

Kakao

Trinkschokolade	-Becher	4,20 €
-mit Sahne		4,80 €





Das Restaurant direkt an der Weser

Säfte & Schorlen

Auricher® Apfelsaft	0,2l	2,90 €	0,4l	4,80 €
Auricher® Orangensaft	0,2l	2,90 €	0,4l	4,80 €
Auricher® Traubensaft	0,2l	2,90 €	0,4l	4,80 €
Auricher® Maracujasaft	0,2l	2,90 €	0,4l	4,80 €
Auricher® Rhabarbersaft	0,2l	3,40 €	0,4l	5,60 €
Alle Säfte können sie auch als Schorle erhalten	0,2l	2,90 €	0,4l	4,80 €



Coca-Cola®, Cola-Cola Zero®	0,2l	2,90 €	0,4l	4,80 €	
Fanta®	0,2l	2,90 €	0,4l	4,80 €	
Sprite®	0,2l	2,90 €	0,4l	4,80 €	
Mezzo Mix®	2,3,5,6,11,16,17	0,2l	2,90 €	0,4l	4,80 €



Schweppes Original Bitter Lemon®	0,2l	2,90 €	0,4l	4,80 l	
Schweppes Tonic Indian Water®	0,2l	2,90 €	0,4l	4,80 l	
Schweppes American Ginger Ale®	0,2l	2,90 €	0,4l	4,80 l	
Schweppes Original Wildberry®	2,3,10,16	0,2l	2,90 €	0,4l	4,80 l



Gerolsteiner® Gourmet Sprudel	0,25l	2,80 €	0,75l	5,60 €
Gerolsteiner® Gourmet Medium	0,25l	2,80 €	0,75l	5,60 €
Gerolsteiner® Gourmet Naturell	0,25l	2,80 €	0,75l	5,60 €

Restaurant „Ankerplatz mit schönen Aussichten“
Am Weserufer 1 * 26931 Oberhammelwarden
Tel: 04404 / 9897568 * Email : ankerplatz-elsfleth@gmx.de





Das Restaurant direkt an der Weser



		0,3l	3,40 €
		0,4l	4,20 €
		0,5l	4,90 €
Jever Fun	alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,80 €
Jever Fun Zitrone	alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,80 €
Vitamalz		Flasche 0,33 l	3,60 €
Das erfrischende Kultgetränk, alkoholfrei			



Das König der Biere, frisch für Sie gezapft

0,3 l	3,40 €
0,4 l	4,20 €
0,5 l	4,90 €



Aus der kleinen Hausbrauerei in Dortmund, frisch vom Fass

0,3 l	3,60 €
0,4 l	4,40 €
0,5 l	5,20 €



Benediktiner Weissbier	Hell	0,3 l	3,60 €
Benediktiner Weissbier	Hell	0,5 l	5,20 €
Benediktiner Weissbier	Dunkel	Flasche 0,5 l	5,20 €
Benediktiner Weissbier	alkoholfrei	Flasche 0,5 l	5,20 €





Das Restaurant direkt an der Weser

Rotwein



Cheval Dór	0,2 l	5,80 €
Merlot, Frankreich, trocken, 2020		
Casa Minini	0,2 l	5,80 €
Cabernet Sauvignon, Italien, trocken, 2021		
Farnese Fantini	0,2 l	5,60 €
Primitivo, Italien, trocken, 2021		
Jung & Knobloch	0,2 l	5,60 €
Portugieser und Dornfelder, QbA, Rheinhessen, Lieblich, 2022		

Rosé Wein

Markus Pfaffmann	0,2 l	5,60 €
Blauer Portugieser Rose, QbA, Pfalz, trocken, 2020		

Weißwein



Lergenmüller® „Pirates“	0,2 l	5,80 €
Grauburgunder, QbA, Pfalz, trocken, 2021		
Lergenmüller® „Fruits de Mer“	0,2 l	5,80 €
Riesling QbA, Pfalz, trocken, 2021		
Lergenmüller® „Pirates“	0,2 l	5,80 €
Chardonnay, QbA, Pfalz, trocken, 2021		
Jung & Knobloch®	0,2 l	5,80 €
Müller-Thurgau & Morio-Muskat, QbA, Rheinhessen, lieblich, 2021		

Wenn es prickeln soll ...



Lergenmüller® „Perle de Palait“	Glas 0,1 l	4,60 €
Secco Blanc, trocken	Flasche 0,75 l	24,90 €
Corte delle® „Calli Vinon“	Glas 0,1 l	5,20 €
Spumante ICE halbtrocken	Flasche 0,75 l	28,90 €
Dr. Köhler® Secco „Rezeptfrei“	Glas 0,1 l	3,80 €
Alkoholfreier Sekt, halbtrocken	Flasche 0,75 l	22,90 €





Das Restaurant direkt an der Weser

Cocktails & Drinks

„Lillet® Wild Berry“ ein fruchtiger Mix aus Lillet Blanc 17 % Vol., frischen Waldbeeren und Schweppes Wildberry® auf Eis	0,25 l	7,90 €
„Aperol® Spritz“ der erfrischende Klassiker aus Aperol® 20 % Vol. Soda & Sekt	0,25 l	7,90 €
„Gin Fizz“ Bombay Sapphire® Gin 42 % Vol., Indian Tonic Water, Soda, Zitrone	0,25 l	6,90 €

Bitter

Aperol®	11 % Vol.	4 cl	3,80 €
---------	-----------	------	--------

Likörchen?

Baileys® auf Eis	40 % Vol.	4 cl	4,20 €
Ouzo 12 Gold®, der für gute Freunde!	38 % Vol.	2 cl	3,00 €
Sambuca Molinari®, mit oder ohne Bohne	38 % Vol.	2 cl	3,20 €
Pernod®, französischer Anislikör	28 % Vol.	4 cl	3,90 €
Jägermeister®, Meister der 56 Kräuter	38 % Vol.	2 cl	3,20 €
Ramazzotti®, italienischer Kräuterlikör	35 % Vol.	4 cl	3,80 €

Obstbrände

Dieses Obst scheut das Feuer nicht



Birkenhof® Alte Himbeere	40 % Vol.	2 cl	4,90 €
Birkenhof® Alte Williams-Birne	40 % Vol.	2 cl	4,90 €
Birkenhof® Alte Marille	40 % Vol.	2 cl	4,90 €
Birkenhof® Haselnuss	32 % Vol.	2 cl	5,20 €
Segnana® Originale Grappa di Chardonnay	42 % Vol.	2 cl	4,80 €
Segnana® Originale Grappa di Solera	45 % Vol.	2 cl	4,60 €
Papidoux® Fine Calavados	32 % Vol.	2 cl	4,90 €





Das Restaurant direkt an der Weser

Vermouth

Martini Bianco		18 % Vol.	5 cl	3,80 €
Martini Extra dry		18 % Vol.	5 cl	3,80 €

Aquavit

Linie Aquavit®.		41,5 % Vol.	2 cl	3,60 €
-----------------	--	-------------	------	--------



Wodka

Russian Standard Vodka®		40 % Vol.	2 cl	3,20 €
Absolut® Vodka		40 % Vol.	2 cl	3,20 €

Gin

„Bombay Sapphire“® Gin		40 % Vol.	2 cl	3,40 €
Gordons® Dry Gin		37,7 % Vol.	2 cl	3,20 €

Rum

Bacardi® Carta Blanca	 BACARDI	38 % Vol.	2 cl	3,20 €
Havana Club® 3 años		40 % Vol.	2 cl	3,60 €
Havana Club® 7 años	 El Rum de Cuba	42 % Vol.	2 cl	4,20 €
Pott-Rum		40 % Vol.	2 cl	3,20 €
Don Pablo		40 % Vol.	2 cl	3,00 €





Das Restaurant direkt an der Weser

Scotch Whiskey

The Glenlivet® Founders Reserve 12 years Aromen: Zitrusfrüchte, süße Orange, Birne	2 cl	40 % Vol.	4,90 €
The Glenlivet® Batch Reserve 18 years Aromen: Eichenote, süße Früchte, Toffee, herbe Orange	2 cl	40 % Vol.	5,90 €
Glenmorangie® New Quinta, non chill-filtered 12years, Aromen: Zartbitterschokolade, leichte Minze-Note, Muskatnuss	2 cl	46 % Vol.	5,90 €
Glenmorangie® The Lasanta Cherry Cask finish 12 years Aromen: kandierte Orangenschale, Schokolade, weicher Karamell	2 cl	43 % Vol.	5,90 €
Glenmorangie® Nectar d'or 10years Aromen: helle Zitrusfrüchte, milde Orange, geröstete Mandeln	2 cl	46 % Vol.	5,90 €
Auchentoshan® Aromen: Mandarine, Zitrus, Noten von Creme Brûlée, mild	2 cl	40 % Vol.	4,90 €

Isle of Islay (Scotland)

Laphroaig® Aromen: sehr rauchige Note, Apfel, Vanille, leicht salzig	2 cl	40 % Vol.	4,90 €
Caol Ila® 12 Isle of Islay 12 years Aromen: Rauchnote, Mandel, Bitter-Orange	2 cl	43 % Vol.	5,20 €
Lagavulin® 16 years Aromen: rauchige Note, fruchtige Schärfe, Eichenholz	2 cl	43 % Vol.	4,90 €

Isle of Skye (Scotland)

Talisker® Storm Single Malt Aromen: rauchige Note, Meersalz, Himbeere, Birne	2 cl	45,8 % Vol.	5,90 €
Talisker® Skye Single Malt Aromen: leichte Rauch-Noten, gesalzenem Karamell und Honig	2 cl	45,8 % Vol.	5,90 €
Talisker® Single Malt 10 years Aromen: sehr würzig, Meersalz, Zitrusfrüchte, Banane	2 cl	45,8 % Vol.	6,40 €

Blended Scotch Single Malt Whisky

Johnnie Walker® Red Label blended, 3 years Aromen: rauchige Malz-Note, Apfel, Vanille	2 cl	40 % Vol.	3,90 €
Johnnie Walker® Black Label blended, 12 years Aromen: milde rauchige Malz-Note, Rosinen, Toffee	2 cl	40 % Vol.	4,90 €
Johnnie Walker® Green Label, 15 years Aromen: leichte Malz-Note, salzig, leichte Vanille, Torf	2 cl	43 % Vol.	4,90 €
Johnnie Walker® double Black Label 12 Years Aromen: rauchige Malz-Note, Honig, Karamell, Torf	2 cl	40 % Vol.	5,20 €





Das Restaurant direkt an der Weser

Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker® blenders batch Red Rye Finish Aromen: leichte rauchig, Vanille, Karamell, Eichenholz, Honig	2 cl	40 % Vol.	4,90 €
Ballantines® Aromen: Birne, Orangenschale, Mandeln sowie Vanille	2 cl	40 % Vol.	4,20 €
Ballantines® 12 years Aromen: süße Früchte, Orange leicht nussig, ausgewogen	2 cl	40 % vol.	4,40 €
Highland Park® 12 year Aromen: leicht rauchig, malzig, Sherry-Noten,	2 cl	40 % Vol.	4,90 €
Chivas Regal® 12 years UK Aromen: Toffee, leichte Ingwer-Note, Mandeln	2 cl	40 % Vol.	4,20 €

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's Aromen: Karamell, Vanille und Noten von würzig süßer Eiche	2 cl	40 % Vol.	4,20 €
Jack Daniel's Single Barrel Aromen: Eichenholz, Vanille, Karamell, Rauch und dunkle Kirsche	2 cl	45 % Vol.	5,20 €
Jack Daniel's Gentleman Jack Aromen: süße Banane, Vanille, mild, ausgewogen	2 cl	40 % Vol.	5,20 €
Jack Daniel's Bonded Aromen: Karamell, Eichenholz, angenehme Würze	2 cl	50 % Vol.	5,20 €

Bourbon Whisky

Marker's Mark® Aromen: Viel Vanille und reife Äpfel mit Zimt.	2 cl	45 % Vol.	4,90 €
Bulleit® 95 Rye Aromen: deutliche Toffee-Note, Eiche, Nadelholz, Kräuter	2 cl	45 % Vol.	4,90 €
Jim Beam® Aromen: Süßlich, starke Vanille-Noten, Gebrannte Eiche, Vanille	2 cl	40 % Vol.	3,90 €
Jim Beam® Double Oak-Twice Barreled Aromen: doppelt gereift, Eiche, Vanille, feine Karamell-Noten	2 cl	43 % Vol.	4,90 €
Jim Beam® Single Barrel Aromen: ausbalanciert, kräftig, feine Vanille-Note, dunkle Eiche	2 cl	47,5 % Vol.	5,20 €
Wild Turkey® Aromen: Orange, Vanille, Toffee, Eiche, würzig	2 cl	40 % Vol.	4,90 €

Japanese Whisky

Togouchi® Japanese blended Whisky Aromen: fein ausbalanciert, leichte. Vanille und Zitrusnoten	2 cl	40 % Vol.	8,90 €
Hibiki Suntory® Japanese Harmony (Top 5 Japanese Whisky, 90 Points) Aromen: Birne, leichte Zitrusnote, Vanille, Honig, fein ausbalanciert	2 cl	43 % Vol.	8,90 €

