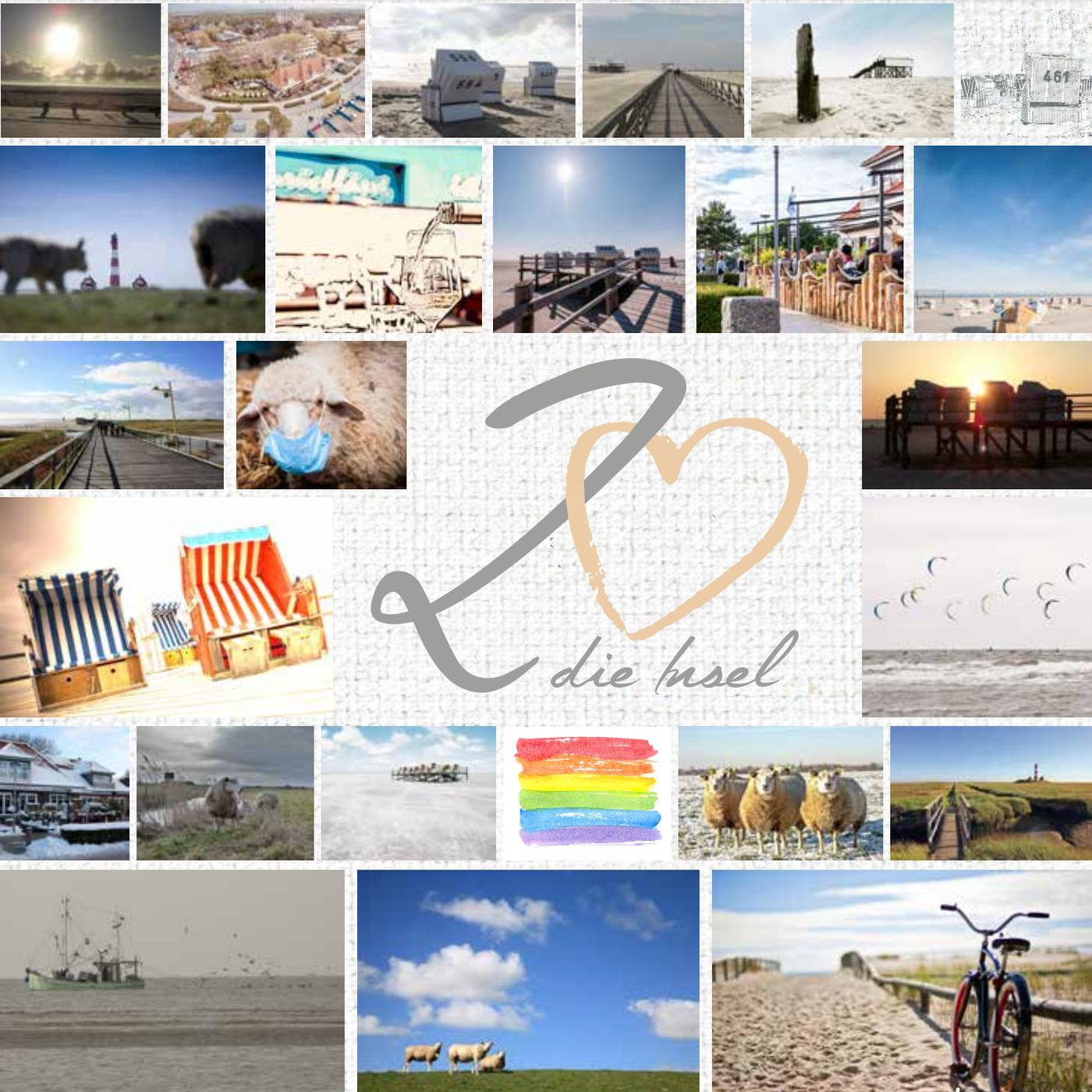


Herzlich willkommen auf der Insel



die Insel

Wir müssen durchhalten!
Winter-Frühjahr 2022/23



„Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiss, ob sie wiederkommen.“
Oscar Wilde



FECHIMEIS
Bierisch 3,00
Fischsuppe 4,-
Fischbratlinge 6,-
Pommes 1,50
Brotzeit 2,50



Am Ende wird alles gut
Wenn es nicht gut ist,
ist es noch nicht das Ende.







Liebe Inselgäste und Inselfreunde,

Kinder, wie die Zeit vergeht...vor ziemlich genau 20 Jahren sind wir mit der Insel in SPO an den Start gegangen - wer kann sich noch erinnern?

An eine klitzekleine Speisekarte, an unseren Fischimbiß, eine Terrasse mit Holzstühlen, an „keinen Garten“, eine Registrierkasse statt Kellnerportemonnaie und an ein hochmotiviertes „Starterteam“ in weißen Blusen und schwarzen Schürzen, das seitdem viel gelernt und erlebt hat !

Die Augen stets auf „was geht noch besser“ gerichtet ging es seitdem erst langsam und dann steil bergauf...Unser Team wuchs und wir haben heute noch „Mitarbeiter der ersten Stunde“, auf die wir unendlich stolz sind !

Mittlerweile sind wir an die 30 Mitarbeiter/innen, die ganzjährig bei uns arbeiten und ohne die der ganze Wahnsinn der letzten Jahre nicht möglich gewesen wäre. Wir haben mittlerweile zweimal den Laden komplett entkernt und renoviert, die Küche erneuert und uns „ums Haus herum“ immer wieder aufgehübscht und rausgeputzt.

Die ein oder andere Falte haben wir natürlich auch bekommen, die meisten vermutlich vom Lachen, denn wir kommen in der Regel mit einem Lächeln in den Laden und gehen mit einem breiten Grinsen nach Hause. So geht es vermutlich auch den vielen Gästen, die uns seit Jahren oder Jahrzehnten besuchen und die Treue halten .

Wir sind Eure Insel – danke, das ihr wieder da seid und auf ein neues gemeinsames Jahrzehnt !

Jessica, Silke & Sven

Entweder man lebt.

Auf den Urlaub!



Insel-Starter 5,20 (0,1l)

Lillet The Basil, Limette, Minze

Apérol^{2,7}-Spritz 7,90 (0,2l)

Klassisch (mit Secco & Soda) oder Lemon (mit Bitter Lemon² & Ingwer)

Winter Gin 7,90 (0,2l)

Bombay Sapphire, Henry Tonic Water⁷, Granatapfel, Blutorange

Jubiläums-Spritz 7,90 (0,2l)

Andalö, Vodka, Mango, Henry Tonic Water⁷, Kumquats & Minze

oder man ist konsequent. Erich Kästner



Auf die sichere Rückfahrt!

Hugo alkoholfrei 6,50 (0,2l)

Ginger Ale², Holundersirup², Limettensaft, Sprudel & Minze auf Eis

Apérol^{2,7} alkoholfrei 6,50 (0,2l)

Tonic⁷, Soda, Orange-Spritz-Sirup², Orange auf Eis

Martini Pfirsich 6,50 (0,2l)

Martini Florale, Schweppes White Peach, Limette, Minze auf Eis

*Unsere leckeren Aperitifs genießt ihr ab sofort
auch in der alkoholfreien Variante -
einfach mal ausprobieren!*

Das Wichtigste zuerst!



Piratensteller

Penne-Nudeln mit Tomatensauce

in Grösse „S“ **5,50**

in Grösse „M“ **7,50**

Käpt'n Sven **6,50**

Fisch-Nuggets mit
XL-Pommes & Ketchup

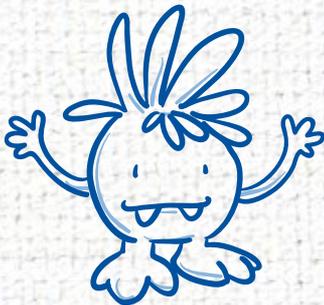


Robinson Crusoe **4,50**

2 Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

Miss Piggy **8,50**

Kinder-Schweineschnitzel
mit Gemüse & Pommes



XL-Pommes **5,50**

mit Ketchup oder Mayo

Milchreis **5,-**

mit Zimt & Zucker





Kids welcome

*fragt gerne nach unserer
Malkarte*

Es gibt keinen Weg zum Glück...



Unsere Tagesklassiker

Currywurst 16,50

Den Insel-Klassiker fertigt uns Schlachter Burmeister jetzt aus feinem Frisco-Landschwein[®] mit hauseigener Currysauce & XL Pommes

Fish & Chips 9,50

Backfisch-Streifen im Korb mit XL-Pommes, Dänischer Remouladensauce & Ketchup



Vorspeisen & Kleinigkeiten

Warmer Insekäse⁴ 10,50

Tomaten, rote Zwiebeln, Oliven,
verfeinert mit Knobi-Sauce⁸

Insel-Tapas (für zwei) 20,50

Kalte Vorspeisen-Variation zum Teilen:

Insekäse-Creme⁴, Käsebällchen, Katenschinken, Champignons, Kürbis,
Oliven, pikante Kartoffeln in Tomatensauce, Pflaumen¹ im Speckmantel⁸,
Lachs in Mojo Rojo, dazu Brot

Nordisches Bruschetta 14,50

Kräuterfladenbrot mit getrockneter Tomate, Katenschinken,
Bohnen, Bärlauch, Fenchel & Queller - auch zum Teilen!

Glückstädter Matjes 14,50

mit Hausfrauensauce & Schwarzbrot

Friesisches Sushi 15,50

Rauchlachstartar & Sushireis im Gurkenmantel,
Brotcrumble

Friesen-Knöllchen 9,00

Kleine pestomarinierter Kartoffelchen,
Cherrytomaten, Spinat und Insekäse⁴

Salate

Vitaminchen 9,50

Kleiner Rucolasalat, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Kürbiskerne, Grana Padano, hausgemachtes Joghurtdressing

Winter Vitamin Bowl 19,50

buntes Grünzeug, Insel-Käse⁴, roter Reis, Edamame, Kichererbsen, Rotkraut, Kürbis, Birne-Walnuß-Dressing, Kürbiskerne

Großer Römer 19,50

Römersalat, Pulled Chicken, Brotchips, gehobelter Grana Padano, Möhre, Kapern, Joghurt-Zitronen-Dressing

Suppen

Zucchini-Thymian-

Cremesuppe 9,50

mit Katenschinken

Insel-Fischsuppe 10,50

unseren Klassiker haben wir fein überarbeitet: mit Miesmuscheln, Lachs, Seelachs, Kohl, mit Pernod abgeschmeckt

Vegane Süßkartoffel-

Kürbissuppe 9,50

mit Mandelmus und Roter Bete

Tagessuppe

wechselnde „Gute Laune“ unseres Küchenchefs... auf den Aushang schauen oder nachfragen lohnt sich immer!



Veggy, Vegan & Pasta

Veganer One-Pot 18,50

mit Süßkartoffeln, Kichererbsen, Staudensellerie, Spitzkohl & Soja-Joghurt-Dip

Vegane Linguine 18,50

mit Kürbis-Linsen-Bolognese und veganem Käse

Chicken Linguine 21,50

mit Pulled Chicken, Zucchini-Crémesauce, Grana Padano

Surf & Turf 22,50

Linguine mit Nordseekrabben⁶ & Rinderfiletstreifen in Curry-Kokos-Sauce

Mit Geld kann man seine Lage verbessern.

Burger

Galloway No. 1 21,50

Nordfriesisches Galloway-Rindfleisch
im Rustico-Brötchen, Deichkäse,
Feigen-Mayonnaise, Weintrauben,
Römersalat, Rote Zwiebeln, Insel-Pommes

Galloway No. 2 21,50

Nordfriesisches Galloway-Rindfleisch
im Rustico-Brötchen, rote Schmorzwiebeln,
gebratene Kräuterseitlinge, Burgersauce aus
Gewürzgurke, Zwiebel, Tomate, Mayo, Senf,
Insel-Pommes

Alles-Käse-Burger 16,50

mit gebratenem Insel-Weißkäse⁴,
im Rustico-Brötchen, Tomaten,
Mojo Rojo, Zwiebeln & Rucola,
dazu Knobi-Pommes & Sour Cream⁹

Rauchlachs-Burger 14,50

Rauchlachs zwischen Kartoffelpuffern,
Gurken, Zwiebeln & Sour Cream⁹ auf bunt
gemischtem Salat

Nordsee-Burger 19,50

Hausgemachte Fisch-Krabben-Bulette
Schmorgurke, dänische Remoulade,
Rote Zwiebel, Süßkartoffelwedges



aber nicht seinen Charakter

Fred Ammon



Galloway

Galloway-Rinder liefern exzellente Fleischqualität, weil sie langsam aufwachsen, sich viel bewegen, stressfrei in ihrer Herde auf der Weide vor sich hin grasen dürfen und viel Linolsäure (Omega-3-Fettsäure) zu sich nehmen.

Eigentlich logisch, dass sich das auf Qualität und Geschmack des Fleisches auswirkt. Intensive, leistungsfördernde Fütterung und stressige Mast mit schneller Gewichtszunahme gibt es bei der Galloway-Zucht nicht. Sie dürfen so leben, wie es bereits ihre Vorfahren im südwestlichen Schottland getan haben – nur eben an der nordfriesischen Küste.

Fisch

Pannfisch 26,50

Hamburger Klassiker, Filets vom Seelachs, Lachs, Makrele, körnige Senfsauce, Drillings-Bratkartoffeln

Fischcurry 23,50

(pikant)

Feine Fischfilets, grünes Curry aus Kokosmilch, Gemüse, Zitronengras, Basmati-Reis

Makrele 24,50

auf Karotten-Sellerie-Gemüse, Dillkartoffeln, Meerrettichsauce

Schellfisch 25,50

auf Apfel-Kartoffelstampf mit Schmorgurken



unser fisch



Nordsee ohne Fisch? Angesichts vieler besorgniserregender Entwicklungen zum Thema Fischerei kommen wir schon manchmal ins Grübeln, wie wir dem nachvollziehbaren Wunsch nach Fisch an der See am besten nachkommen können. Wir haben uns entschieden, nur noch Fisch auf die Speisekarte zu nehmen, der das strenge MSC-Siegel trägt und der somit die Bestände schützt und die Ökosysteme, in denen gefischt wird, erhält und respektiert. Dass wir unseren gesamten Fisch beim lokalen Fischhändler KFT in Tönning beziehen, ist für uns dabei selbstverständlich. Konventionelle Garnelen haben wir ganz aus unserem Programm gestrichen.

unser fleisch

Schlachter Burmeister aus Viöl liefert uns beste Fleischspezialitäten aus Eiderstedt und Nordfriesland.

Galloways, Lämmer und auch die schmackhaften Frisico-Schweine werden hier an der Küste großgezogen, geschlachtet und vom Schlachter direkt zu Fleisch und Würstchen verarbeitet.



Rinderfiletstreifen 26,50

in Pfefferrahmsauce, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln, Speckbohnen⁸

Lammbratwürstchen 23,50

von der Landschlachtere Burmeister auf Kartoffel-Kürbisstampf mit malziger Biersauce, Ofenbete

Putensteak 24,50

auf Lauch-Tomaten-Polenta, Kräuterbutter, Ofenkürbis & Champignons

Labskaus 19,50

Rindfleisch, Rote Bete, Gewürzgurke, Zwiebeln, Kartoffeln, Glückstädter Matjes, Spiegelei





Das erste, was man bei einer

Friesenwaffeln

Waffel klassisch 4,-

Puderzucker

Kirschtante 6,80

heiße Kirschen, Bourbon-Vanilleeis, Sahnehaube

Lütte Kirsche 6,10

heiße Kirschen, Sahnehaube

Zimtschnute 6,10

heiße Zimtpflaumen, Sahnehaube

Süsse Pflaume 6,50

heiße Zimtpflaumen, Bourbon-Vanilleeis

Sweet Lemon 6,50

Lemon Curd (Zitronencreme), Bourbon-Vanilleeis

Echter Frieze 6,80

Pflaumenmus, Sahne, Eierlikör



bis 18 Uhr

Was haben Friesen mit Waffeln zu tun?

Als die Hölländer nach Eiderstedt kamen, begann hier quasi die erste Globalisierung. Was nicht schon immer durch den Seehandel an guten Ideen mitgebracht wurde, kam jetzt verstärkt durch den Einfluss der Holländer ins Land. Die großen Haubarge zum Beispiel, der Deichbau und viele Traditionen und Leckereien vom anderen Ende Frieslands. Dass die Waffeln eher aus Flandern kamen, ist wohl bei irgendeiner Überlieferung verloren gegangen... Wir Friesen haben uns jedenfalls abgeschaut, wie man ordentliche Waffeln macht und im Laufe der Jahrhunderte das Rezept so verfeinert, dass es heute allen unseren Gästen vorzüglich schmeckt. Probiert es unbedingt aus!

Diät verliert, ist die gute Laune.



Kuchen

bis 18 Uhr

Klassiker wie Käse- und Apfelkuchen sind eigentlich immer dabei, aber es lohnt sich auf jeden Fall, unseren Service auf die Kuchen des Tages anzusprechen

ab 3,90

Portion Sahne 1,60

Dessert

Kürbiskernparfait 10,50
mit Pflaumenkompott

Schokomousse 9,50
[vegan] mit Vanillesauce
& Nußcrumble

**Spekulatius-
Crème Brûlée 8,50**
mit Bratapfelkompott

Apfelstrudel 6,50
Bourbon-Vanilleeis & Sahne

Milchreis 9,50
mit heißen Zimtpflaumen
oder heißen Kirschen



Wir sind die Insel!





Kaffee

- Cappuccino 3,90
- Milchcafé 4,20
- Latte Macchiato 4,20
- Espresso Macchiato 3,50
- Becher Kaffee 3,20
- Becher Schümli 3,50
- Espresso 3,20
- Doppelter Espresso 4,20

*unsere Kaffeespezialitäten bekommen Sie natürlich auch entkoffeiniert

Schokolade

- Heiße Schokolade 3,90
mit Sahne 4,50
- White Chocolate 3,90
Heiße weiße Schokolade
mit Sahne 4,50
- Café Chocolat 4,90
Halb Schokolade, halb Kaffee mit Sahne
- Dünensand 6,30
Heisse weiße Schokolade
mit Eierlikör & Sahne
- British Chocolate 6,30
Schokolade mit Bailey's² & Sahne
- Marshmallow-Choc 4,50
Heiße Schokolade mit
Marshmallows

Der Pharisäer

Entstanden ist der Pharisäer der Überlieferung nach auf der nordfriesischen Insel Nordstrand. Es amtierte dort der besonders asketische Pastor Georg Bleyer. Bei den Friesen war es Brauch, in seiner Gegenwart keinen Alkohol zu trinken.

Bei der Taufe des sechsten oder siebenten Kindes des Bauern Peter Johannsen bedienten sich die Friesen einer List und bereiteten das Heißgetränk zu. Die Sahnehaube verhindert dabei, dass der Rum im heißen Kaffee verdunstet und es nach Alkohol riecht. Selbstverständlich bekam der Pastor stets einen „normalen“ Kaffee mit Sahne. Ob er aufgrund der immer heiterer werdenden Stimmung misstrauisch wurde oder aber versehentlich zum Pharisäer griff, ist nicht bekannt. Berühmt aber ist sein spontaner Vergleich mit Scheinheiligen früherer Zeiten: „Oh, ihr Pharisäer!“ Und damit hatte das Nationalgetränk der Nordfriesen nicht nur seine Geschichte, sondern auch seinen Namen.

Spezialitäten

Insel Macchiato 6,30

Latte Macchiato mit 4cl Eierlikör

Kuschel Macchiato 6,30

Latte Macchiato mit 4cl Bailey's

Caramel Macchiato 5,30

Latte Macchiato mit
Caramel-Sirup²

Weißer Schokocino 5,30

Cappuccino mit weißer
Schokolade

Strandkaffee 6,30

Kaffee mit 4cl Eierlikör und Sahne

Coffee Baileys 6,30

Kaffee mit 4cl Baileys² und Sahne

Pharisäer 6,30

Kaffee mit 4cl Rum und Sahne

Tote Tante 6,30

Heiße Schokolade
mit 4cl Rum und Sahne

Irish Coffee 6,30

Kaffee mit 4cl Scotch und Sahne

Punschwärmer

Glühwein 4,20

mit Schuß (Amaretto oder Rum) 5,20

Bratapfel-Punsch 6,30

Heißer Apfelsaft⁸ mit Amaretto,
Zimt und Sahne

Apfelpunsch alkoholfrei 4,90

(ohne Amaretto) mit Sahne & Zimt

Kinder-Punsch 4,50

Fruchtpunsch: Heißer
Maracuja⁸-, Apfel⁸- und Cranberrysaft

Hot Aperol 6,50

Heißer Maracuja⁸-Saft mit Aperol^{2,7}

Hot Hugo 6,50

Weisswein, Holunder², Lime Juice,
Limette & Minze

Sternschnuppe 6,30

Doppelter Espresso mit einer Kugel
Vanilleeis, Sahne & Eierlikör

Heißer Sanddorn 6,50

Heißer Andalö, weißer Rum,
Maracujasaft⁸, Lime Juice & Sahne

Frischer Tee und Chai

Heißer Ingwer 4,50

frischer Ingwer, Honig & Orange

Heiße Minze 4,50

frische Minze und Honig

Chai Latte 4,90

Ayurvedischer Kräutertee
mit Gewürzen & aufgeschäumter
Milch



TRINK MEER TEE

3,90

Rette mit, wer kann

Kräutertee mit Ingwer und Kurkuma
Dieser Tee ist genau das Richtige nach einer aufregenden Rettung. Die wärmende Wirkung klassischer Kräuter wird durch exotische Gewürze wie Kardamom, Ingwer und Kurkuma verstärkt. Mangochips verleihen der Teemischung einen Hauch fruchtiger Süße. TRINKMEERTEE sagt **RETTE MIT, WER KANN** und spendet 50 Cent für jede verkaufte Packung an die Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger (DGzRS).



Alle Mann an Bord

Unser Frieze: vollmundiger Assam, der klassische Ostfrieze mit feinwürzig-milder Note

Punkt fünf am Hafen

First Flush Darjeeling, fein und pur, eine vollmundige und spritzige Frühlings-Pflückung

Rückenwind

Aromatisierter Früchtetee mit kräftiger und tiefer roter Farbe

Reizklima

Aromatisierter Kräutertee mit einem Hauch von Meersalz, Ingwer und vielen anregenden Gewürzen

Anker lichten

Nicht nur für Seemänner ist dieser feinherbe chinesische Grüntee mit süßlichem Charakter ein Genuß

Toffee Roibusch

Roibusch mit würziger Mandel-Vanille



die husel

Sankt Peter-Ording

Erfrischungen



Hausgemachter Sprudel 4,50 (0,4l)

Limette (Limettensirup²,
Eiswürfel, Limette und Minze)

Birne-Zimt (Birnensirup², Zimt, Eiswürfel)

Querbeet (Himbeer- und Kirschsirup², Eiswürfel & Beeren)

Husumer Waterkant 3,30 (0,33l) 6,90 (0,75l)

Ebbe oder Sturmflut

Saft & Nektar 3,40 (0,2l) 5,20 (0,4l)

Apfel⁸, Orange, Kirsch, KiBa⁸, Rhabarber,

Maracuja⁸, Cranberry, Banane⁸

Schorle 3,20 (0,2l) 4,90 (0,4l)

Apfel⁸, Orange, Kirsch, Rhabarber,

Maracuja⁸, Cranberry

Coca-Cola^{2,3,10} 3,20 (0,2l) 4,90 (0,4l)

Fanta^{2,8}, Cola Zero^{1,2,3,10}

Bionade 3,90 (0,33l)

Holunder, naturtrübe Zitrone

Wer sein Leben genießt, wird bald

Alkoholfreies

Jever Fun 3,90 (0,33l)

Typisch friesisch-herber Jever Geschmack.
Eine clevere Alternative für alle, die gerne
Bier trinken und gleichzeitig auf ihre Ernährung
achten wollen: kein Zucker, kein Alkohol und
nur wenige Kohlenhydrate – aber voller
Geschmack [$< 0,5\%$ vol]

Alkoholfreies Pale Ale 4,50 (0,33l)

von Maisel & Friends: Endlich ein Bier, das die
genussvollen Eigenschaften eines Pale Ale mit
den Vorzügen eines alkoholfreien, kalorienarmen
Getränkes verbindet. Schmeckt
überraschend fruchtig, hopfig und erfrischend -
und macht Lust auf ein zweites...
[$< 0,5\%$ vol, IBU 34*]

Biere vom Fass

Seasonal Beer

wechselnde Craftbeer-Sorten vom Fass

Jever Pilsner

3,90 (0,3l) 4,70 (0,4l)

Alsterwasser (Radler)

3,90 (0,3l) 4,70 (0,4l)

Büble Hefeweizen

4,00 (0,3l) 5,90 (0,5l)

alternativ aus der Flasche:

Maisels Weisse 5,90 (0,5l)

Hefe, Kristall, Dunkel oder alkoholfrei

Kleine Bierkunde

**Prinzipiell gilt, je höher der IBU Wert ist, desto bitterer ist das Bier. Zur Orientierung für
geübte Pilstrinker und Einsteiger in die Craft-Bier-Welt hier die typischen IBU- Werte der
unterschiedlichen Biertypen:*

*Pils: 30–45, Belgisches Bier: 11–23, Helles Ale: 15–30, Kölsch: 18–25, Märzen: 18–25,
Englisches Bitter: 20–35, Porter: 20–40, Dunkles Ale: 15–25, India Pale Ale: 40 und höher
(auch schon mal an die 100!), Irisches Stout: 25–60*

von seiner Frau zur Rede gestellt. *Henrik Ibsen*

Spezialitäten

Zwick'l 4,90 (0,5l)

Süffiges, unfiltriertes Bayreuther Kellerbier mit leicht brauner Farbe, malzig und kaum hopfenbetont [5,3% vol, IBU 18*]

Bayreuther Hell 4,90 (0,5l)

Ein ehrliches, schmackhaftes Helles wie es in Bayern schon seit Jahrhunderten geliebt wird und nun auch in den Norden einzieht... [4,9% vol, IBU 17*]

LOOF's Pilsener 3,90 (0,33l)

Mit weichem Brauwasser gebrautes feinherbes Pilsener. Auf der Zunge zeigen sich florale Aromen mit Honigtönen. Drei gut eingebundene Sorten Hopfen, die zum Weitertrinken anregen und den Duft exotischer Früchte bilden. [4,8% vol, IBU 28*]

IPA 4,90 (0,33l)

Ein knackiger Hopfensud von Maisel & Friends, der mit einer ordentlichen IPA-typischen Bittere begeistert. Rote Beeren, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Pflaume. [6,3% vol, IBU 50*]

SPO Bernstein 4,40 (0,33l)

Bernsteinfarbenes Landbier aus einer erstklassigen Mischung aus hellem und dunklem Malz. Mild süffiger Geschmack mit einer malzaromatischen Note und einem Hauch von Toffee. (5,0 % vol, IBU 18*)

Pale Ale 4,90 (0,33l)

Komplexes, super süffiges Bier von Maisel & Friends im Stil eines amerikanischen Pale Ales, leichte Zitrusnote, karamelliges Malzprofil und natürlich Hopfen ohne Ende! [5,2% vol, IBU 32*]





Weißer Weine

Riesling 6,90 (0,2l)

QbA Trocken 2021, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 22,00 (0,75l)

Grauburgunder 6,90 (0,2l)

QbA trocken 2021, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 22,00 (0,75l)

Sauvignon Blanc 7,50 (0,2l)

QbA trocken 2021, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 24,50 (0,75l)

Chardonnay 6,90 (0,2l)

QbA trocken 2020, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 23,00 (0,75l)

Blanc de Noir

Spätburgunder 7,50 (0,2l)

QbA trocken 2021, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 24,00 (0,75l)

Weinschorle 4,90 (0,2l)

**Jahrgangswechsel bei
allen Weinen möglich*



Man soll dem Leib etwas Gutes bieten.

Rote Weine

Insel-Cuvée 8,90 (0,2l)

2019, Heissler, Pfalz/Deutschland
neu aus dem Hause Heissler: tolles Cuvée mit
warmem Bukett im kleinen Eichenfass gereift
Flasche 33,00 (0,75l)

Primitivo Puglia IGP 6,90 (0,2l)

2020, Muri Apulien, Italien
Flasche 24,00 (0,75l)

Fabelhaft 7,90 (0,2l)

2020, Nieport, Duoro/Portugal
Flasche 27,00 (0,75l)

Rioja Crianza 7,50 (0,2l)

2017, Bodegas El Coto, D.O.C. Tempranillo
Spanien, Flasche 26,00 (0,75l)

Estate Red 8,90 (0,2l)

2018, Kaapzicht Estate, Stellenbosch/Südafrika,
Cabernet Sauvignon/Shiraz
Flasche 33,00 (0,75l)



*Unsere Freunde Lutz & Sibylle
bauen seit vielen Jahren mit großer
Leidenschaft den Insel-Wein speziell
für die Nordsee-Gäste aus.
Ebenso wie Lutz gerne mal im
hohen Norden vorbeischaute,
um zu sehen, wer den
ganzen Grauburgunder trinkt,
schaute das Insel-Team auch gerne
mal in Bad Dürkheim vorbei,
um Spannendes zum Weinanbau
zu lernen und natürlich bei der
Ernte mit Hand anzulegen...*

*Zum Wohl, die Pfalz!
(www.weingut-heissler.de)*

Rose

Cabernet Sauvignon 6,90 (0,2l)

QbA 2020, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 22,00 (0,75l)

damit die Seele Lust hat, darin zu leben

Winston Churchill



*Es ist besser zu geniessen und zu bereuen
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.*

Giovanno Bocciacco

Obst und Schnaps



NORDIK
E D E L B R E N N E R E I

*Traditionelle Handarbeit und beste regionale
Zutaten aus dem Alten Land an der Elbe bringt
die Privatbrennerei NORDIK in die Flasche.*

Wir haben eine feine Auswahl zusammengestellt:

NORDIK Olland 6,90 (2cl)

Spezialitäten aus der Jorker
Privatbrennerei im Alten Land

- Apfel (40%)
- Williams Christ-Birne (40%)
- Williams Gold (35%)
(milder & fruchtiger Fruchtauszug)
- Himbeergeist (40%)
- Haselnussgeist (40%)
(mit feiner Schokoladennote)

NORDIK Akvavit

silber (Kümmel 40%) 4,50

gold (Dill, Koriander, Sternanis 40%) 4,50

NORDIK Spezialitäten

Oma Gertrud's
eiskalter Käsekuchenlikör (2cl, 17%) 3,30
mit Zitrone & braunem Zucker serviert

Grappa Nonino 6,90 (2cl)

Ältester Branntwein Italiens aus
dem Friaul (41%):

- Chardonnay (fein vanillig)
- Moscato (blumig)

Klares (2cl)

Friesengeist (56%) 3,90

Helbing (35%) 3,00

Küstennebel (21%) 2,60

Sambuca (40%) 2,60

Bitter & Likör

Averna (32%) 2cl 2,60

Fernet Branca (40%) 2cl 2,60

Ramazotti (28%) 2cl 2,60

Bailey's² (17%) 4cl 4,50

mehr Infos unter www.nordik-edelbrennerei.de





Der Tag,
an dem der
Wahnsinn
begann...

Aspirin gab's nicht.



die husel

Sankt Peter-Ording



da hab ich dir Zigaretten mitgebracht. *Homer Simpson*

Infos zur Speisekarte

- 1) enthält eine Phenylalaninquelle
- 2) mit Farbstoff
- 3) coffeinhaltig
- 4) weißer Käse aus Kuhmilch
- 5) Ringe im Olympialogo
- 6) mit Konservierungsstoff
- 7) chininhaltig
- 8) mit Antioxidationsmittel

Wir verwenden in unserer Küche Produkte, die Allergene enthalten können wie z.B. Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen oder Weichtiere.

Sollten Sie Allergiker sein oder an Unverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich gerne an unser Service-Personal oder fragen Sie nach unserer speziellen Allergiker-Speisekarte.

Alle Preise inkl. Service und Mehrwertsteuer

Danke
für 20 tolle
Jahre!

Und danke,
dass ihr immer
wieder kommt!



www.restaurant-die-insel.de