



die Insel

Sankt Peter-Ording

SPEISEN & GETRÄNKE

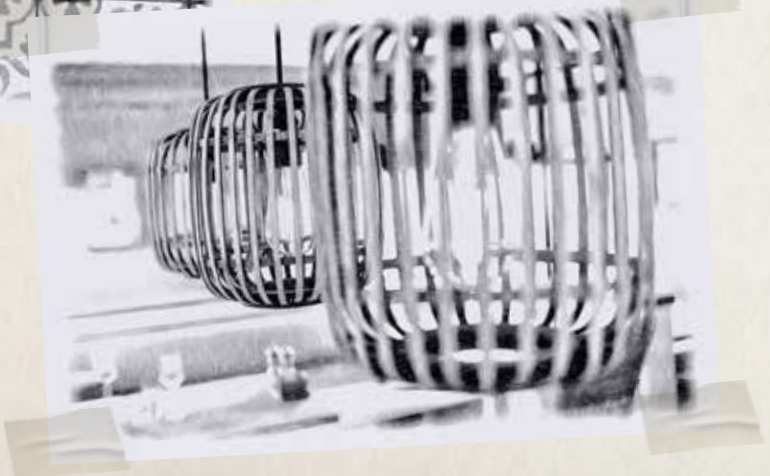
Mein
Urlaubs-Tagebuch
Sommer 2023

Was für ein
wunderbarer Ort.
Jedes Jahr komme ich
hierher zurück und genieße
die Zeit auf der Insel!





Liebe Insel



gäste und Inselfreunde,

im letzten Jahr haben wir frisch renoviert unser 20-jähriges Insel-Jubiläum gefeiert, mittlerweile haben wir uns nun auch das letzte Konfettiblatt von der Schulter gewischt und dachten, unsere allseits beliebte Speisekarte darf nach all den Jahren auch mal ein kleines Facelift erfahren..

Ihr haltet nun also die version 2023 in den Händen:

Eingebunden in traditionellem Leder mit gaaanz viel neuem Inhalt. Natürlich gibt es wieder viel Kulinarisches neu zu entdecken, insbesondere unsere kreative Aperitifkarte ist 2 Blicke oder Gläser wert....oder kennt ihr etwas schon nen leckeren AKVAVIT-Spritz zum Start oder die super leckere Gin-Rauschbeere? Anschließend aber auch noch die alkoholfreien varianten probieren....mit denen kommt ihr dann auch sicher nach Hause.....

Unser Insel-Team stellen wir Euch jetzt Karte pro Karte mal etwas genauer vor....in unseren Steckbriefen dürft ihr uns jetzt auch mal ein klitzekleines bißchen privater kennenlernen!

Und wenn wir nicht gerade für Euch arbeiten....tüdeln wir ja auch mal ganz gerne in der Weltgeschichte rum...auch darüber werden wir Euch in den Karten mal ein bißchen berichten oder auch zeigen...

Jetzt wollen wir Euch aber nicht länger vom umblättern abhalten.....(Zwischendurch könnt ihr ja bei Timo schon mal nen Drink bestellen...)

....wie immer wünschen wir Euch in SPO die beste Zeit des Jahres....
schön dass Ihr wieder da seid !



STARTER

MIT
und OHNE
ALKOHOL!

Hugo alkoholfrei

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

(0,2l) 7,50

Aperol^{2,7} alkoholfrei

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

(0,2l) 7,50

Martini Pfirsich

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

(0,2l) 7,50

Insel- Starter

Andalö, Ginger Beer, Lime Juice
Limette & Minze

(0,1l) 5,90

Aperol^{2,7}-Spritz

Klassisch

(mit Secco, Soda & Orange) oder
mit Bitter Lemon², Limette & Ingwer

(0,2l) 8,50

Pink Summer

Lillet Rosé, Ginger Beer Spicy,
Erdbeersaft, Lime Juice,
Kumquats & Minze

(0,2l) 8,50

Sanddorn Spritz

Andalö, Mango,
Wild Berry, Lime Juice & Beeren

(0,2l) 8,50

Nordisch

Akvavit, Tonic,
Johannisbeersaft, Olive

(0,2l) 8,50

Rausch 'n Spritz

Secco, Spicy Ginger Beer,
Lime Juice, Beeren

(0,2l) 9,50



Urlaub!

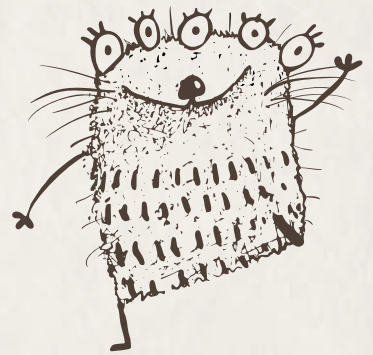


Ein Platz auf der Insel-Terrasse....Zurücklehnen im Strandkorb
und Haris serviert den ersten Drink....das ist Urlaub!

Rauschen ist ein Ginlikör mit
Beeren- und Bitteraroma von der
Manufaktur Meisner aus Dithmarschen

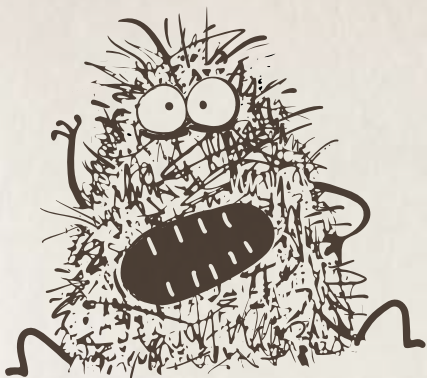


Das Wichtigste zuerst!



fragt gerne
nach unserer
Malkarte

Kids welcome



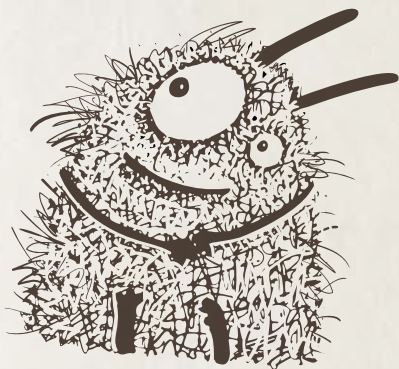
Piratenteller
Penne-Nudeln mit
Tomatensauce

in Grösse „S“

5,50

in Grösse „M“

7,50



Käpt'n Sven
Fisch-Nuggets mit
XL-Pommes & Ketchup

6,50



Robinson Crusoe
2 Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

4,50

Miss Piggy
Kinder-Schweineschnitzel
mit Gemüse & Pommes

8,50

XL-Pommes
mit Ketchup oder Mayo

5,50



Milchreis
mit Zimt & Zucker

5,-

Tagesklassiker



Currywurst

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

16,90

fish & Chips

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

9,50

Na ja, ans Original kommt man nicht heran...
aber einen Versuch ist es wert!



Vorspeisen & Kleinigkeiten

Warmer Inselkäse⁴

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

10,50

Insel-Tapas (für zwei)

Kalte Vorspeisen-Variation zum Teilen.

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

20,50

Vegane Falafel

mit Popcorn und Chimichurri-Dip

11,50

Matjeshäckerle

Matjes Deviche auf Kartoffelscheiben,
nordischer Kohl-Algensalat

15,50

Friesen-Knöllchen

Kleine pestomarinierter Kartoffelchen,
Cherrytomaten, Spinat und Inselkäse⁴

9,-

Salate

Summer Vitamin Bowl

mit Brokkoli, Möhren, Edamame, Kichererbsen, Insel-Käse⁺, roter Reis, Blattsalat, Olivenöl-Maracuja-Dressing

19,50

Vitaminchen

Kleiner Rucolasalat, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Kürbiskerne, Grana Padano, hausgemachtes Joghurt-dressing

9,50

Großer Römer

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

19,50

Salate können die hier!

Oft hab ich auch
nur Salat gegessen.

Wunderbar!

Suppen

Insel-Fischsuppe

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

10,50

Vegetarische Cremesuppe

vom grünen Spargel,
Frucht-Basilikum-Chutney,
Grand Marnier

9,50

Maissuppe

(vegan) mit Kokosmilch
& veggychips

9,50

Tagesuppe

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

Nächstes Jahr muß ich unbedingt dran denken. Dir nach dem Fischsuppen-Rezept zu fragen

KLEINER STECKBRIEF

GAZI

so nennen mich meine Kollegen

März 2014

im Inselteam seit

Pej / KOSOVO

wo meine Großeltern geboren sind

Nimm's mit Humor
wenn Lebensmotto, dann dieses

Reden halten
davor drücke ich mich manchmal

NARCOS

diese Serie empfehle ich jedem

Stationen einteilen & Spaß verbreiten
diesen Oscar könnte ich eigentlich mal bekommen

auf nen Kaffee in der Insel ;-)
hier findet man mich an freien Tagen

Kebab!

warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

weil ich mich dort wie zuhause fühle!
ich bin gerne in der Insel, weil...





Vegan

One-Pot

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

18,50

Vegane

Pasta mit
Blumenkohl-
Tomaten-Bolognese
auf Linguine

18,50



Pasta

Surf & Turf

Linguine mit Nordseekrabben^e
& Rinderfiletstreifen in
Curry-Kokos-Sauce

22,50

Veggy

Chili sin carne
mit veggy Hack
(Kichererbsen-Jackfruit),
Mais, Kichererbsen, Bohnen,
Kohl, Reis, Korianderdip

19,50



Burger



Immer wieder nehme ich die Burger, obwohl ich mir fest vorgenommen hatte, auch mal die anderen leckeren Gerichte zu probieren...

Galloway No. 1

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

22,50

Galloway No. 2

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

22,50

Die sind
OHNE
FLEISCH

Alles-Käse-Burger

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

16,50

Rauchlachs-Burger

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

14,50

Nordsee-Burger

Hausgemachte Fisch-Krabben-Bulette, Schmorgurken,
dänische Remoulade, Roten Zwiebeln, knusprige Röstisticks

19,50

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

Believe it or not:
Solche Kutter fahren wirklich
direkt am Strand vorbei!



Pannfisch

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

27,50

Fischcurry

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

23,50

Seehechtfilet

auf fruchtigem Mango-Risotto, Grana-Padano-Rucola-Sauce

26,50

Makrelenfilet

auf Kartoffel-Gurkensalat, Specksauce

24,50

Seelachsfilet

mit Gemüse-Couscous, Minzjoghurt,

24,50

Rinderfiletstreifen

in Pfefferrahmsauce, Kartoffelstampf,
Röstzwiebeln, Speckbohnen⁸

26,50

Lammbratwürstchen

von der Landschlachtereï Burmeister
auf Röstzwiebel-Kartoffelstampf mit Wirsing
und körniger Senfjus

23,50

Putensteak

auf auf leichter Sommer-Salsa mit Süßkartoffelspalten
und Koriander-Dip

24,50

Labskaus

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

19,50

Familie
Burmeister
aus Viöl



Fleisch

Die Landschlachtereï Burmeister wird seit 1901 in 4. Generation als Familienbetrieb geführt. Die Firmenphilosophie verspricht Schlachtvieh aus der Region um kurze Transportwege zu garantieren und einen respektvollen Umgang mit den Tieren. Eine eigene Gallowayzucht wird auf Nordstrand gemeinsam mit hiesigem Lammfleisch in dem Hofladen Baumbach vermarktet.

Die Insel-Oldies AUF TOUR

Zum 20-jährigen Insel-Jubiläum
machten sich alle Insel-Veteranen
letzten Herbst auf einen kleinen
Ausflug in die Hauptstadt
(und gaben ein bisschen Gas!)



KLEINER STECKBRIEF

Tina

so nennen mich meine Kollegen

Ewigkeiten
im Inselteam seit

Eckernförde

wo meine Großeltern geboren sind

Es is wie es is

wenn Lebensmotto, dann dieses

VOR NIX!

davor drücke ich mich manchmal

Handmaid's Tale

diese Serie empfehle ich jedem

Mutter-Theresa-Orden

diesen Oscar könnte ich eigentlich mal bekommen

Ordinger Strand am Abend

hier findet man mich an freien Tagen

Flammkuchen

warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

weil mir Laden & Leute am Herzen liegen

ich bin gerne in der Insel, weil...



Friesenwaffeln

nur bis
18 Uhr

Waffel klassisch
Puderzucker

4,-

Kirschtante

heiße Kirschen, Bourbon-Vanilleeis, Sahnehaube

6,80

hütte Kirsche

heiße Kirschen, Sahnehaube

6,10

Zimtschnute

heiße Zimtpflaumen, Sahnehaube

6,10

Süsse Pflaume

heiße Zimtpflaumen, Bourbon-Vanilleeis

6,50

Sweet Lemon

Lemon Curd (Zitronencreme), Bourbon-Vanilleeis

6,50

Echter Friese

Pflaumenmus, Sahne, Eierlikör

6,80

Der König der Waffeln tritt ab.

Vom ersten Tag des
Insellebens war Sami mit
an Bord. Vom Tellerwäscher
zum Waffelmillionär hat
Sami sich in über 20
Jahren nochgekämpft -
wie viele Waffeln es wohl
insgesamt gewesen sind?
Jetzt geht es endlich in den
mehr als wohlverdienten
Ruhestand - wir werden
dich vermissen und
wünschen dir
alles Gute, Sami!



Erinnerung
an meine
letzte Waffel
von Sami :-)

bis 18 Uhr

Kuchen

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



Ich liebe
Kuchen!

Dessert

Orangen-Crème Brûlée
auf Schokoladenganache mit Beerenkompott

9,-

Schokomousse
[vegan] mit Vanillesauce
& Nusscrumble

9,50

Sanddornparfait
mit Stachelbeer-Apfelkompott, Amarettinis und Eierlikör

10,-

Apfelstrudel
Bourbon-vanilleeis & Sahne

6,50

Milchreis
mit heißen Zimtpflaumen
oder heißen Kirschen

9,50

frischer Tee

Heißer Ingwer 4,90

frischer Ingwer,
Honig & Orange

Heiße Minze 4,90

frische Minze und Honig

Chai Latte 4,90

Ayurvedischer Kräutertee
mit Gewürzen &
aufgeschäumter Milch



Trink Meer Tee

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

Auf Tauschstation

Aromatisierter Früchtetee mit
Sanddornbeeren und cremigem
Orangen-Mandarinen-Geschmack

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

4,50

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 bekommt
ihr natürlich auch entkoffeiniert

Ich habe 40
Heißgetränke
gezählt -
welches soll ich
nehmen?

Schokolade

Heiße Schokolade
mit Sahne 3,90
4,50

White Chocolate
Heiße weiße Schokolade
mit Sahne 3,90
4,50

Café Chocolat
Halb Schokolade,
halb Kaffee mit Sahne 4,90

Dünensand
Heiße weiße Schokolade
mit Eierlikör & Sahne 6,90

British Chocolate
Schokolade mit
Bailey's² & Sahne 6,90

Marshmallow-Choc 4,90
Heiße Schokolade mit
Marshmallows

Kaffee Spezialitäten

Insel Macchiato 6,90
Latte Macchiato mit
4cl Eierlikör

Kuschel Macchiato 6,90
Latte Macchiato mit
4cl Bailey's

Caramel Macchiato 5,50
Latte Macchiato mit
Caramel-Sirup²

Weißer Schokocino 5,90
Cappuccino mit weißer
Schokolade

Strandkaffee 6,90
Kaffee mit 4cl Eierlikör
und Sahne

Coffee Baileys 6,90
Kaffee mit 4cl Baileys²
und Sahne

Pharisäer 6,90
Kaffee mit 4cl Rum und Sahne

Tote Tante 6,90
Heiße Schokolade
mit 4cl Rum und Sahne

Irish Coffee 6,90
Kaffee mit 4cl Scotch und Sahne

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.

Puschenwärmer

Glöhwwein 4,50
mit Schuß (Amaretto oder Rum) 5,50

Bratapfel-Punsch 6,50
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 Johannisbeersaft

Hot Aperol 6,90
Heißer Maracuja⁸-Saft mit Aperol^{2,7}

Hot Hugo 6,90
Weißwein, Holunder², Lime Juice, Limette & Minze

Sternschnuppe 6,50
Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne & Eierlikör

Heißer Sanddorn 6,90
Heißer Andalö, weißer Rum, Maracujasaft⁸, Lime Juice & Sahne

Hausgemachter Sprudel



Limette (Limettensirup², Eiswürfel, Limette und Minze)

Querbeet (Himbeer- und Kirschsirup², Eiswürfel & Beeren)

Rhabarber-Rosmarin

(Rhabarbersirup², Eiswürfel & Rosmarin)

Mango-Lime

(Mangosirup², Lime Juice, Eiswürfel & Limette)

4,90 (0,4l)

Erfrischungen

Husumer Waterkant

Ebbe oder Sturmflut

3,50 (0,33l) 6,90 (0,75l)

Saft & Nektar

Apfel⁸, Orange, Kirsch, KiBa⁸, Rhabarber,
Maracuja⁸, Johannisbeere⁸, Banane⁸

3,70 (0,2l) 5,50 (0,4l)

Schorle

Apfel⁸, Orange, Kirsch, Rhabarber,
Maracuja⁸, Johannisbeere⁸

3,50 (0,2l) 5,20 (0,4l)

Coca-Cola^{2,3,10}

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

3,20 (0,2l) 5,20 (0,4l)

Bionade

Holunder, naturtrübe Zitrone

4,20 (0,33l)



Bier

vom Fass

Seasonal Beer

wechselnde Craftbeer-Sorten vom Fass

Jever Pilsener	4,30 (0,3l)	5,20 (0,4l)
Alsterwasser (Radler)	4,30 (0,3l)	5,20 (0,4l)
Büble Hefeweizen	4,30 (0,3l)	6,30 (0,5l)

alternativ aus der Flasche:

Maisels Weisse	6,30 (0,5l)
----------------	-------------

Hefe, Kristall, Dunkel oder alkoholfrei



Alkoholfreies

Jever Fun

4,30 (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

4,90 (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*]

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

Spezialitäten

Zwick'l 5,30 (0,5l)

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

Bayreuther Hell 5,30 (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*]

Ratsherrn Moby Wit 5,50 (0,33l)

Spritziges frisches Sommerbier im Stil eines belgischen Witbiers, mit leichten Orangen- und Koriandernoten [5,1% vol, IBU 12*]

IPA 5,30 (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 4,90 (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 5,30 (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

QbA trocken 2022, Heißler, Pfalz/Deutschland
Flasche 25,00 (0,75l)

7,50 (0,2l)

Grauburgunder

QbA trocken 2022, Heißler, Pfalz/Deutschland
Flasche 25,00 (0,75l)

7,50 (0,2l)

Sauvignon Blanc

QbA trocken 2022, Heißler, Pfalz/Deutschland
Flasche 27,00 (0,75l)

7,90 (0,2l)

Chardonnay

QbA trocken 2021, Heißler, Pfalz/Deutschland
Flasche 27,00 (0,75l)

7,90 (0,2l)

Blanc de Noir Spätburgunder

QbA trocken 2021, Heißler, Pfalz/Deutschland
Flasche 27,00 (0,75l)

7,90 (0,2l)

Weinschorle

5,90 (0,2l)

Rosé

Cabernet Sauvignon 7,50 (0,2l)
QbA 2021, Heißler, Pfalz/Deutschland
Flasche 25,00 (0,75l)

Jahgangs-
wechsel
bei allen
Weinen
möglich

Rote Weine

Insel-Cuvée

2019, Heïssler, Pfalz/Deutschland
neu aus dem Hause Heïssler: tolles Cuvée mit
warmem Bukett im kleinen Eichenfass gereift
Flasche 31,00 (0,75l)

8,90 (0,2l)

Primitivo Puglia IGP

2020, Muri Apulien, Italien
Flasche 25,00 (0,75l)

7,50 (0,2l)

Fabelhaft

2020, Nieport, Duoro/Portugal
Flasche 29,00 (0,75l)

8,50 (0,2l)

Rioja Crianza

2018, Bodegas El Coto, D.O.C. Tempranillo
Spanien, Flasche 27,00 (0,75l)

7,90 (0,2l)



Unsere Freunde

Lutz & Sibylle Heïssler
bauen seit vielen Jahren mit
großer Leidenschaft den
Insel-Wein speziell für die
Nordsee-Gäste aus.

Ebenso wie Lutz gerne mal im
hohen Norden vorbeischaut,
um zu sehen, wer den
ganzen Grauburgunder trinkt,
schaut 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)

Viel zu lange her, dass wir zusammen
unseren Wein verkostet haben...

Obst & Schnaps



NORDIK
silber (Kümmel)
gold (Dill, Koriander,
Sternanis)

NORDIK
Käsekuchen
eiskalter Käse
mit Zitrone

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.

NOR
Spezial
Privatb
- Apfel
- William
- William
(milder
- Himbeer
- Haselnu.
(mit fein



Diese tolle neue Unterkunft ist eine absolute Empfehlung! Wir haben im kleinen schnuckeligen Apartment „Folke“ gewohnt!

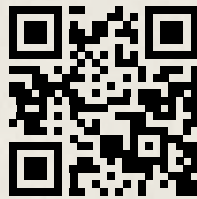


Wir hatten dort einen eigenen süßen Spielplatz für die Kleinen und eine super schöne Sauna für uns Große...

Das Apartment
war zauberhaft
und sehr
geschmackvoll
eingerichtet



APARTMENTS
*Haus
Böhl*



unbedingt mal
anschauen!
haus-boehl.de
Absolute
Empfehlung!

G **GOLDE**
URLAUB AM MEER

Infos zur Speisekarte

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

Solltet ihr Allergiker sein oder an Unverträglichkeiten leiden, wendet euch gerne an unser Service-Personal oder fragt nach unserer speziellen Allergiker-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

Alle Preise inkl. Service und Mehrwertsteuer



Das muss hier alles stehen, obwohl es jeder weiß...

viel lieber würde sich hier gerne nochmal das phänomenale Küchenteam vorstellen... aber es ist nicht mehr genug Platz. vielleicht nächstes Mal!

Schade
schon
vorbei...

Schön war's

mal wieder!