



die husel

Sankt Peter-Ording

*Mein
Urlaubs-Tagebuch
Winter 2023*

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





Liebe Insel



gäste und Inselfreunde.

Die Tage sind wieder kürzer und es wird gemütlicher....
der Garten ist abgebaut, die Terrasse steht noch - unsere Stühle und Tische sind mittlerweile gemütlichen Bänken gewichen, wo ihr es Euch auch mal mit der kompletten Familie gemütlich machen könnt.
Oder ihr kommt einfach schnell rein ins Warme, drinnen erwarten Euch leckere neue Aperitifs- von Rosa-Hellgrün-Rot ist diesmal alles dabei... probiert sie einfach alle!

Haben wir Euch eigentlich schon vom Nordseekollektiv erzählt?
Zusammen mit unseren befreundeten Kollegen/Innen vom Urban Nature, Strandgut, der 2.Heimat und dem Beachmotel arbeiten wir eng zusammen, was Mitarbeiterbindung und -gewinnung angeht.
So haben wir mittlerweile ein gemeinsames „Crewhouse“, ein Fitnesscenter und sogar eine Kneipe zusammen gegründet und eröffnet. Der TREFFPUNKT in der Badallee freut sich übrigens auf ALLE im Ort und natürlich auch auf Euch, um gemütlich einen Drink zu nehmen oder auch mal Live-Musik oder eine Fußballübertragung zu genießen...

Apropos Kennenlernen: In dieser Ausgabe findet ihr den Steckbrief von Dirk, unserem Küchenchef seit (pssst..unglaublichen) 21 Jahren und von Mandy, der guten Seele sowie Keks- und „ich hab Euch mal was Leckeres-mitgebracht“-Lieferantin vom Dienst.

Schön, dass IHR alle bei uns seid!
In diesem Sinne, lehnt Euch zurück,
es ist Insel-Zeit!



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

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

Insel- Starter ↓

Rauschen Ginlikör,
Mystic Mango, Secco & Eis

(0,1l) 5,90

Aperol^{2,7}-Spritz

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

(0,2l) 8,50

Hellgrün

Hefeweißen, P31 Apéritivo
Green, Lime Juice

(0,2l) 8,50

Dunkelrot

Ramazotti Rosato, Rosé,
Kirschsafft, Eis

(0,2l) 8,50

Rosa

Lillet Blanc,
Pink-Grapefruit-Saft,
Minze, Lime Juice & Eis

(0,2l) 8,50

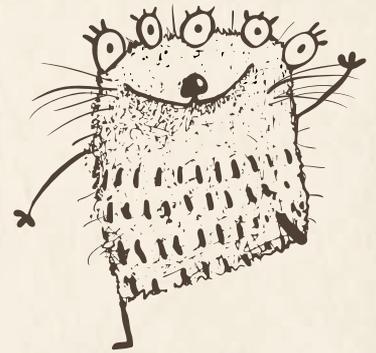


Urlaub!



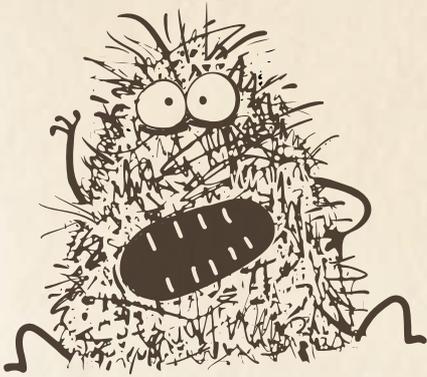
Ein Platz auf der Insel-Terrasse...
Zurücklehnen im Strandkorb und Laura
serviert den ersten Drink....das ist Urlaub!

Das Wichtigste zuerst!



fragt gerne
nach unserer
Malkarte

Kids welcome



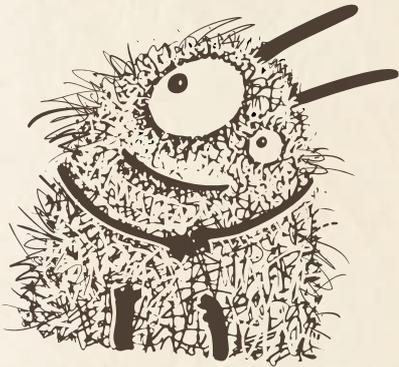
Piratenteller
Penne-Nudeln mit
Tomatensauce

in Grösse „S“

5,50

in Grösse „M“

7,50



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

7,-



Robinson Crusoe
2 Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

5,-

Miss Piggy
Kinder-Schweineschnitzel
mit Gemüse & Pommes

9,-

XL-Pommes
mit Ketchup oder Mayo

5,50

Milchreis
mit Zimt & Zucker

5,50



Tagesklassiker



Currywurst

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

Matjeshäckerle

Nordische Art auf Süßkartoffeltalern mit Kohl-Algen-Salat

15,50

Rote-Bete-Carpaccio

Birnenkompott, Ziegenkäse, Rucola,
Kürbiskerne, Rosmarin

14,50

Friesen-Knöllchen

Kleine pestomarinierete Kartoffelchen,
Cherrytomaten, Spinat und Inselkäse⁴

9,-

Salate

Winter Vitamin Bowl

mit Kürbis, Edamame, winterliche Blattsalate, Kichererbsen, Rotkraut, Insel-Käse⁺, roter Reis, Birne-Walnuss-Dressing

19,50

Großer Römer

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

19,50

Vitaminchen

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

9,50

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

Graupen-Speck Cremesuppe

mit Kräutern & Gemüse

9,50

Kürbissuppe

mit Pastinake,
Kürbisöl & Kürbiskernen

9,50

Tagessuppe

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

Mandy

so nennen mich meine Kollegen

April 2020

im Inselteam seit

im ehemaligen Schlesien
wo meine Großeltern geboren sind

Mein Leben ist kein
Terminkalender

wenn Lebensmotto, dann dieses

Fenster putzen

davor drücke ich mich manchmal

SOKO Leipzig

diese Serie empfehle ich jedem



Gelassenheit, Ruhe & viel Reden

diesen Oscar könnte ich eigentlich mal bekommen

beim guten Frühstück im Deichkind

hier findet man mich an freien Tagen

Linsen-Kokos-Curry mit Mango

warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

...sie für mich wie eine urlaubsinsel ist!

ich bin gerne in der Insel, weil...



Vegan

One-Pot

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

18,50

Chicken Linguine

Grana-Padano-Sternanis-Sauce,
Pulled Chicken

21,50



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

NEU

Galloway No. 2

Nordfriesisches Galloway-Rindfleisch im Rustico-Brötchen, Schmorzwiebeln, Ofenkürbis, Rucola, Trüffelmayonnaise, 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 Cream⁹

17,50

Rauchlachs-Burger

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

15,50

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!



Panenfisch

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

28,50

Fischcurry

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

24,50

Seehechtfilet

tomatisiertes Grillgemüse, Belugalinsen,
Trüffel-Schmand-Dip

27,50

Makrelenfilets

Grünkohl-Walnuss-Salat, Specksauce

24,50

Seelachsfilet

Steckrüben-Pastinakenpürrée, Spitzkohl-Chorizogemüse,
Bärlauchpesto

25,50

Rinderfiletstreifen

Pfefferrahmsauce, Kartoffelstampf,
Röstzwiebeln, Speckbohnen⁸

27,50

Lammbratwürstchen

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

23,50

Hähnchen-Saltimbocca

Katenschinken, Gemüse Couscous, Salbei-Weisswein-Sauce

27,50

Labstaus

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

21,50

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

Dirk

so nennen mich meine Kollegen

kurz nach Eröffnung

im Inselteam seit

Wittenburg

wo meine Großeltern geboren sind

Nach dem Spiel
ist vor dem Spiel

wenn Lebensmotto, dann dieses

vor Publikum zu treten

davor drücke ich mich manchmal

Alf!

diese Serie empfehle ich jedem

Treue

diesen Oscar könnte ich eigentlich
mal bekommen

Superbowl-Finale in Las Vegas

hier findet man mich an freien Tagen



Soljanka

warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

...ich hier immer Kaffee bekomme
ich bin gerne in der Insel, weil...

Friesenwaffeln

nur bis
18 Uhr

Waffel klassisch
Puderzucker

4,-

Kirschtante

heiße Kirschen, Bourbon-Vanilleeis, Sahnehaube

6,80

lüttele 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 Frieze

Pflaumenmus, Sahne, Eierlikör

6,80

DAS HAB ICH ENTDECKT:



ST. PETER HAT WIEDER EINE KNEIPE!
BADALLEE 38 - AB 17 UHR



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



Ich liebe
Kuchen!

Dessert

Orangen-Crème Brûlée
auf Schokoladenganache mit Beerenkompott

9,50

Schokomousse [vegan]
mit Vanillesauce & Nusscrumble

9,50

Mascarpone
mit Bratapfelkompott, Spekulatiuskeks

10,-

Apfelstrudel
Bourbon-vanilleeis & Sahne

6,50

Milchreis
mit heißen Zimtpflaumen oder heißen Kirschen

9,50



frischer Tee trinken Meer 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

Alle Mann an Bord

unser Friese: vollmundiger Assam,
der klassische Ostfriese 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 Sand-
dornbeeren und cremigem Orangen-
Mandarinen-Geschmack

Reizklima

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

Wogen glätten

Was glättet die Wogen besser als eine
liebliche Komposition aus Sencha
Grüntee und süßem Mango?

Spritzige Zitrusaromen sowie Ringel-
blumenblüten runden diesen Tee
harmonisch ab.

Toffee Roibusch

Roibusch mit würziger
Mandel-vanille

Kaffee

Cappuccino 3,90

Milchcafé 4,20

Latte Macchiato 4,20

Espresso Macchiato 3,50

Becher Kaffee 3,20

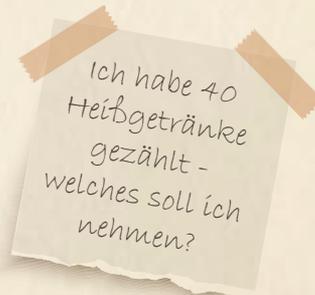
Becher Schümli 3,50

Espresso 3,20

Doppelter Espresso 4,20

*unsere Kaffeespezialitäten bekommt
ihr natürlich auch entkoffeiniert

4,50



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

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

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

Bratapfel-Punsch 6,50
Heißer Apfelsaft[®] mit Amaretto, Zimt und Sahne

Apfelpunsch alkoholfrei 4,90
(ohne Amaretto) mit Sahne & Zimt

Kinder-Punsch 4,50
Fruchtpunsch: Heißer Maracuja[®]-, Apfel[®]- und Johannisbeersaft

Hot Aperol 6,90
Heißer Maracuja[®]-Saft mit Aperol^{2,7}

Weißer Schokocino 5,90
Cappuccino mit weißer Schokolade

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

Heißer Sanddorn 6,90
Heißer Andalö, weißer Rum, Maracujasaft[®], Lime Juice & Sahne

Hausgemachter Sprudel



Limette (Limettensirup², Eiswürfel, Limette und Minze)

Querbeet (Himbeer- und Kirschsirup², Eiswürfel & Beeren)

Birne-Zimt

(Birnen- und Zimtsirup², Eiswürfel & Birne)

Granatapfel

(Granatapfelsirup², Eiswürfel & Granatapfelkerne)

4,90 (0,4l)

Erfrischungen

Husumer Waterkant

Ebbe oder Sturmflut

3,70 (0,33l) 6,90 (0,75l)

Soft & Nektar

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

3,70 (0,2l) 5,90 (0,4l)

Schorle

Apfel⁸, Orange, Kirsch, Rhabarber,
Maracuja⁸, Johannisbeere⁸

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

Coca-Cola^{2,3,10}

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

3,20 (0,2l) 5,40 (0,4l)

Bionade

Holunder, naturtrübe Zitrone

4,20 (0,33l)

Unser Wasser
ist dreifach gut:
regional, natürlich
lecker und vom
Familienunternehmen
(kein Nestlé!)



Bier

vom Fass

Seasonal Beer ab 4,90

wechselnde Craftbeer-Sorten vom Fass

Jever Pilsener	4,50 (0,3l)	5,40 (0,4l)
Alsterwasser (Radler)	4,50 (0,3l)	5,40 (0,4l)
Büble Hefeweizen	4,80 (0,3l)	6,50 (0,5l)

alternativ aus der Flasche:

Maisels Weisse	6,50 (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

5,50 (0,5l)

Süffiges, unfiltriertes Bayreuther Kellerbier mit leicht brauner Farbe, malzig und kaum hopfenbetont

[5,3% vol, IBU 18*]

Bayreuther Hell

5,50 (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*]

West Coast IPA

5,30 (0,33l)

Mit seiner goldenen Farbe und dem tropisch-fruchtigen Bukett nach Mango, Maracuja, Aprikose und Orange ist dieses IPA ein intensives, vielschichtiges Geschmackserlebnis

[6,6% vol, IBU 55*]

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

7,90 (0,2l)

Blanc de Noir Spätburgunder

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

Jahgangs-
wechsel
bei allen
Weinen
möglich

Rote Weine

Insel-Cuvée

2020, 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

2021, Muri Apulien, Italien

Flasche 25,00 (0,75l)

7,50 (0,2l)

Fabelhaft

2021, Nieport, Duoro/Portugal

Flasche 29,00 (0,75l)

8,50 (0,2l)

Rioja Crianza

2019, 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 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)

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

Obst & Schnaps



NORDIK
silber (Kümmel)
gold (Dill, Kümmel,
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

Arkvavit 4,90

nel 40%)

oriander,
anis 40%)

Spezialitäten 3,90

aus der Buddel
sekuchenlikör (2cl, 17%)
& braunem Zucker serviert

Grappa Nonino 6,90 (2cl)

Ältester Branntwein Italiens

aus dem Friaul (41%):

- Chardonnay (fein vanillig)
- Moscato (blumig)
- Merlot (samtig)

Klares (2cl)

Friesengeist (56%) 4,20

Helbing (35%) 3,70

Küstennebel (21%) 3,50

Sambuca (40%) 3,50

Bitter & Likör

Averna (32%)

2cl 3,50

Fernet Branca (40%)

2cl 3,50

Ramazotti (28%)

2cl 3,50

Bailey's² (17%)

4cl 5,90

DIK Olland 7,50 (2cl)

litäten aus der Jorker

rennerei im Alten Land

(40%)

us Christ-Birne (40%)

us Gold (35%)

& fruchtiger Fruchtauszug)

geist (40%)

ssgeist (40%)

er Schokoladennote)



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!



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.

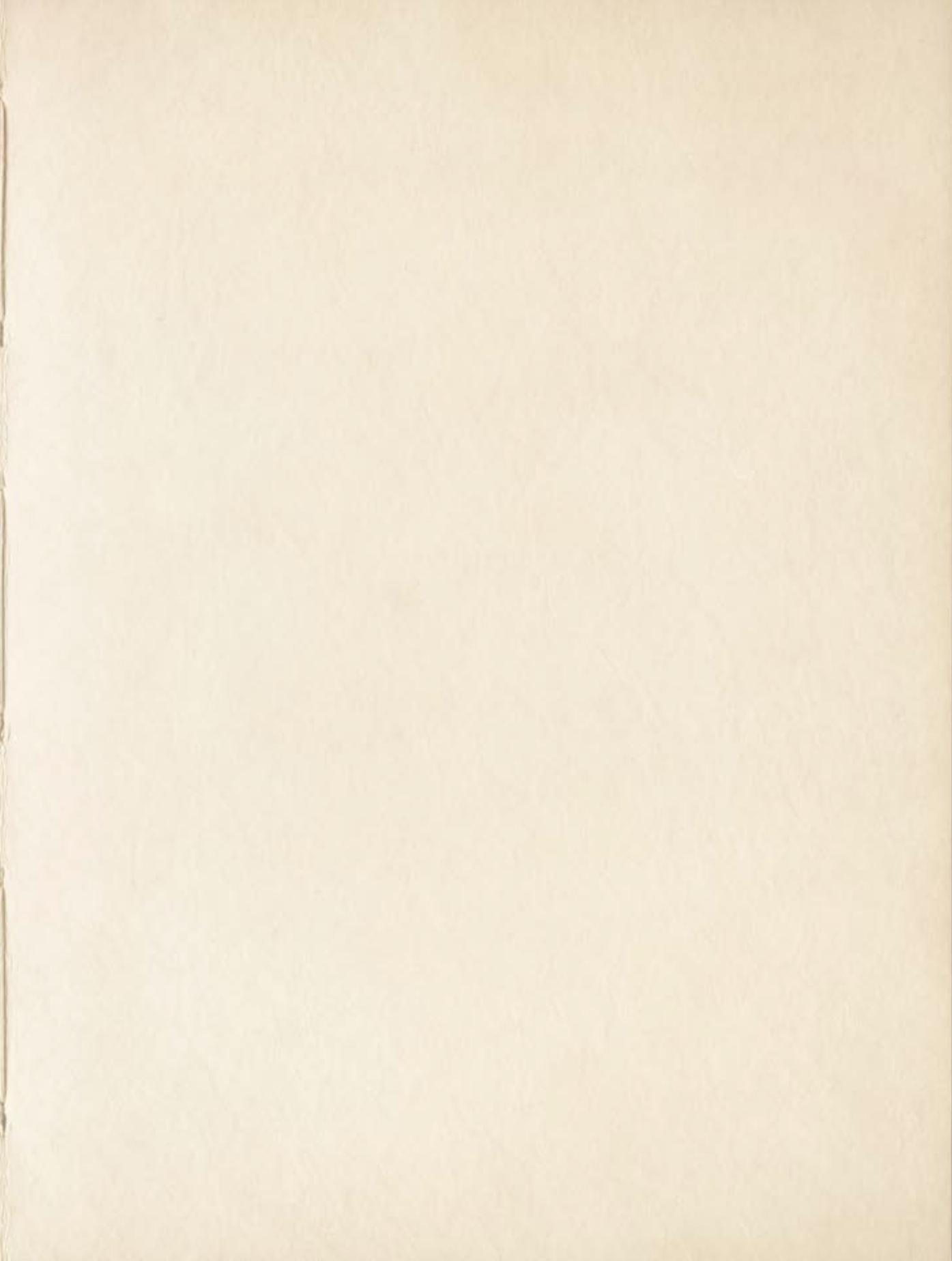
- 1) enthält eine Phenylalaninquelle
- 2) mit Farbstoff
- 3) coffeinhaltig
- 4) weißer Käse aus Kuhmilch
- 5) Ringe im Olympialogo
- 6) mit Konservierungsstoff
- 7) chininhaltig
- 8) mit Antioxidationsmittel

Alle Preise inkl. Service und Mehrwertsteuer



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

Schade
schon
vorbei...



Vielen Dank
dass ihr immer
wiederkommt!