



MEIN
URLAUBS-TAGEBUCH
SOMMER
2024

WAS FÜR EIN
WUNDERBARER ORT.
JEDES JAHR KOMME ICH
HIERHER ZURÜCK
UND GENIESSE DIE ZEIT
AUF DER INSEL!







IHR LIEBEN,

hat sich der Winter für euch in diesem Jahr auch so elendig lang und nass angefühlt? Wir sind sowas von durch mit der grauen Jahreszeit und dem „nicht-draussen-sein-können“..wir wollen in den Inselgarten und auf die Terrasse, um mit Rhabarber-Gin und Insel-Bowle auf die sonnige Seite des Lebens anzustoßen!

...und wenn das wider Erwarten doch mal mit dem norddeutschen Wetter nicht so hinhauen sollte: lehnt euch zurück....surrrrrr...das ist unsere neue Markise! Fragt nicht nach Sonnenschein..sie hält euch trocken und bei Laune, damit ihr auch noch auf ein zweites Glas bleiben könnt!

Hatten wir Euch eigentlich schon vom Nordseekollektiv erzählt ? Zusammen mit unseren befreundeten Kollegen/Innen vom Urban Nature, Strandgut, der Zweite 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.

Apropos kennenlernen: In dieser Ausgabe findet ihr den Steckbrief von Timo, unserem ewigen Mann mit der Mütze und von Lasse, dem starken und smarten Mann aus der Inselküche - beide auch schon laaaange bei uns an Bord!

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



ALKOHOLFREI

STARTER MIT UND OHNE ALKOHOL!

HUGO

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

(0,2l) 7,50

APÉROL^{2,7}

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

APÉROL^{2,7}-SPRITZ

Klassisch mit Secco, Soda,
Orange & Eis

(0,2l) 8,50

SANDDORN- MOJITO

Andalö, Vodka, Limettensaft,
Rohrzucker, Granatapfel, Minze & Eis

(0,2l) 8,50



RHABARBER-GIN

Rhabarbersaft, Rauschen-Gin,
Limettensaft, Tonic, Basilikum & Eis

(0,2l) 8,50

LIMONCELLO- SPRITZ

Limoncello, Secco, Soda,
Zitrone & Eis

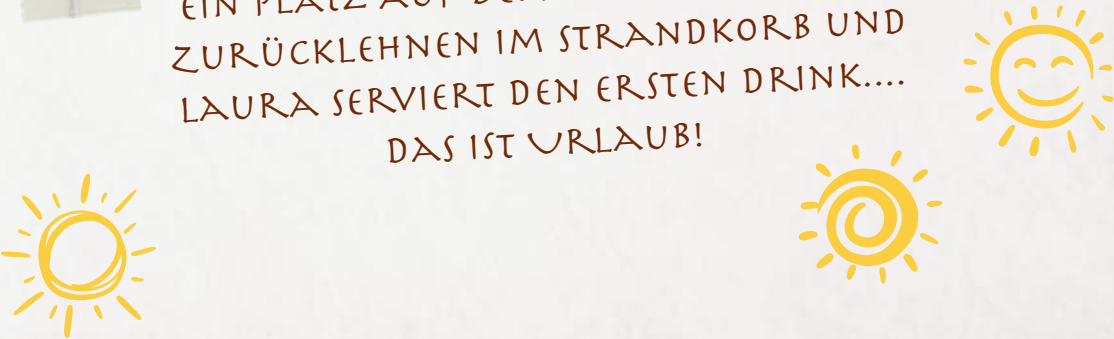
(0,2l) 8,50



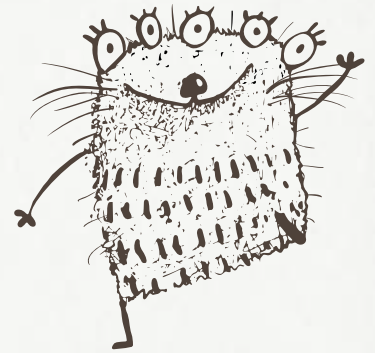
URLAUB!



EIN PLATZ AUF DER INSEL-TERRASSE....
ZURÜCKLEHNEN IM STRANDKORB UND
LAURA SERVIERT DEN ERSTEN DRINK....
DAS IST URLAUB!

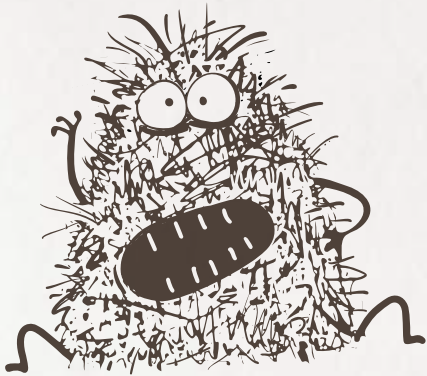


DAS WICHTIGSTE ZUERST!



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 Frisico-
Landschwein[®] mit hauseigener
Currysauce & XL-cut Pommes

17,50

FISH & CHIPS

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

10,50

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



KLEINIGKEITEN & VORSPEISEN

WARMER INSELKÄSE⁴

12,50

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

INSEL-TAPAS FÜR ZWEI

22,50

Kalte Vorspeisen-Variation zum Teilen:

Inselkäse-Creme⁴, Käsebällchen, Chorizo in Rioja, Champignons,
Oliven, pikante Kartoffeln in Tomatensauce, Pflaumen¹ im
Speckmantel⁸, Karotte, Fisch in Mojo Rojo, dazu Brot

PASTRAMI VOM RIND

13,50

auf Rotkrautsalat, Apfel, Granatapfel & Brotchips,
dänische Remoulade

NO-FISH-TUNA-SALAD ^{VEGAN}

14,50

Jackfruit auf Süßkartoffelscheiben, Queller, frittierte Kapern

FISCHBÄLLCHEN

16,50

Inselgemacht auf Chimichurri (grüne Würzsauce),
Zitronenjoghurt, Limette

FRIESEN-KNÖLLCHEN

10,50

Kleine pestomarinierter Kartoffelchen,
Cherrytomaten, Spinat und Inselkäse⁴

SALATE

VITAMINCHEN

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

10,50

SUMMER VITAMIN BOWL

großer Salatmix, Rotkraut,
Kichererbsen, Süßkartoffel,
Kürbiskerne, Edamamebällchen,
Reis, Insel-Käse⁺, Senf-Honig-
Maracuja-Dressing

22,90

GROSSER RÖMER

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

21,50

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

11,50

NORDISCHE SOMMERSUPPE

aus Lauch & Kartoffeln,
mit Katenschinken

9,50

TOMATENSUPPE

pikant mit Zitronengras
und Kokosmilch

VEGAN

9,50

TAGESSUPPE

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

Nächstes Jahr muß ich unbedingt dran denken, Dirk nach dem
Fischsuppen-Rezept zu fragen

KLEINER STECKBRIEF

Timo

so nennen mich meine Kollegen

Mai 2011

im Inselteam seit

Marne

wo meine Großeltern geboren sind

Don't worry be happy

wenn Lebensmotto, dann dieses

Putzen

davor drücke ich mich manchmal

The walking dead

diese Serie empfehle ich jedem

Viel Blödsinn reden

diesen Oscar könnte ich eigentlich mal bekommen

Auf'm bike

hier findet man mich an freien Tagen

Steak

warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

...wir einfach ein super Team sind!

ich bin gerne in der Insel, weil...



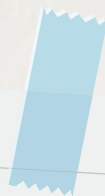


VEGAN

ONE POT

mit Süßkartoffeln, Cashews,
Kichererbsen, Sellerie, Rucola,
Spitzkohl & Soja-Joghurt-Dip

19,50



CHICKEN LINGUINE

Grana-Padano-Limetten-Sauce,
Pulled Chicken

23,50



SURF & TURF PASTA

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

24,50

TOSKANA PENNE VEGGY

mit getrockneten & frischen
Tomaten, Thymian, frischem
Knoblauch, Zitrone
& Insel-Käse^e

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

24,50

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

NEU

GALLOWAY NO. 2

24,50

Nordfriesisches Galloway-Rindfleisch im Rustico-Brötchen,
Spitzpaprika, Zwiebel-Barbecue-Sauce, Rucola, Chili-Mayonnaise,
Insel-Pommes

Die sind
OHNE
FLEISCH

ALLES-KÄSE-BURGER

19,50

mit gebratenem Insel-Weißkäse⁺ im Rustico-Brötchen,
Tomaten, Mojo Rojo, Zwiebeln & Rucola,
dazu Knobí-Pommes & Sour Cream⁹

RAUHLACHS-BURGER

18,50

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

NORDSEE-BURGER

20,50

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

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

29,50

Hamburger Klassiker: Filets vom Seelachs, Scholle
& Wolfsbarsch, körnige Senfsauce, Drillings-Bratkartoffeln

FISCHCURRY

26,50

Feine Fischfilets, pikantes rotes Curry aus Kokosmilch,
Gemüse, Basmati-Reis & Erdnuß

SCHOLLENFILETS

27,50

mit lauwarmem Kartoffelsalat, Rucola, Tomaten,
Orange & Speck-Joghurtsauce

FILET VOM WOLFSBARSCH

28,50

Spitzpaprika-Kohlgemüse, Röstkartoffeln,
Olivenscheiben und Pesto

BUTTERFISCH

29,50

gebraten auf Chorizo-Linsen, Pastinakenstampf
und Zitronenrahmsauce

MATJES

24,50

aus Glückstadt, Hausfrauensauce mit Apfel, Gewürzgurke,
Zwiebeln & Zitronenjoghurt, Drillings-Bratkartoffeln & Speck

RINDERFILETSTREIFEN

29,50

Pfefferrahmsauce, Kartoffelstampf,
Röstzwiebeln, Speckbohnen^s

LAMMBRATWÜRSCHEN

25,50

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

PUTENSTEAK

27,50

auf Spinat-Tomaten-Risotto mit Grana-Padano-Sauce

LABSKAUS

23,50

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

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.



INSEL-OLDIES AUF TOUR

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



KLEINER STECKBRIEF

Lasse

so nennen mich meine Kollegen

2013

im Inselteam seit

Hochdown

wo meine Großeltern geboren sind

Alles hat ein Ende nur
die Wurst hat zwei

wenn Lebensmotto, dann dieses

Putzen

davor drücke ich mich manchmal

Supernatural

diese Serie empfehle ich jedem

Pünktlichkeit

diesen Oscar könnte ich eigentlich
mal bekommen

beim Sport

hier findet man mich an freien Tagen



Lasagne & Pizza

warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

...das Arbeitsklima so toll ist!

ich bin gerne in der Insel, weil...

FRIESEN WAFFELN

nur bis
18 Uhr

WAFFEL KLASSISCH

4,50

Puderzucker

KIRSCHTANTE

7,50

heiße Kirschen, Bourbon-vanilleeis, Sahnehaube

LÜTTE KIRSCHKE

6,90

heiße Kirschen, Sahnehaube

ZIMTSCHNUTE

6,90

heiße Zimtpflaumen, Sahnehaube

SÜSSE PFLAUME

6,90

heiße Zimtpflaumen, Bourbon-vanilleeis

SWEET LEMON

6,90

Lemon Curd (Zitronencreme), Bourbon-vanilleeis

ECHTER FRIESE

7,50

Pflaumenmus, Sahne, Eierlikör

DAS HAB ICH ENTDECKT:



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



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 4,20

PORTION SAHNE 1,60



Ich liebe
Kuchen!

DESSERT

CRÉME BRÛLÉE

von der Tonkabohne auf weisser
Schokoladen-Limetten-Ganache

11,50

SCHOKOMOUSSE [VEGAN]

mit Mangokompott & Nüssen

11,50

MARACUJASORBET

auf Beerenkompott mit Mandelsplittern

VEGAN

9,50

APFELSTRUDEL

mit 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

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 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 süsser 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

im
unwahrscheinlichen
Falle eines
Temperaturanstieges
über 17 Grad empfiehlt
es sich, nach Eiskaffee
und Eisschokolade zu
fragen!

SCHOKO- LADE

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

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 6,90
Heisse weiße Schokolade
mit Eierlikör & Sahne

BRITISH CHOCOLATE 6,90
Schokolade mit
Bailey's² & Sahne

MARSHI-CHOC 4,90
Heiße Schokolade mit
Marshmallows

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 PUSCHEN-WÄRMER

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 Heiß-
getränk 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.

BRATAPFEL-PUNSCH 6,50

Heißer Apfelsaft^s mit Amaretto,
Zimt und Sahne

APFELPUNSCH

ALKOHOLFREI

(ohne Amaretto) mit
Sahne & Zimt

4,90

KINDER-PUNSCH

Fruchtpunsch: Heißer
Maracuja^s-, Apfel^s- und
Johannisbeersaft

4,50

HOT APEROL

Heißer Maracuja^s-Saft
mit Aperol^{2,7}

6,90

STERNSCHNUPPE

Doppelter Espresso mit einer Kugel
Vanilleeis, Sahne & Eierlikör

6,50

HEISSER SANDDORN

Heißer Andalö, weißer Rum,
Maracujasaft^s, Lime Juice & Sahne

6,90

HAUSGEMACHTER SPRUDEL



Limette (Limettensirup², Eiswürfel, Limette und Minze)

Querbeet (Himbeer- und Kirschsirup², Eiswürfel & Beeren)

Mango (Mangosirup², Eiswürfel & Mango)

Grüner Apfel

(Apfelsirup², Eiswürfel & Apfel)

4,90 (0,4l)

ERFRISCHUNGEN

Husumer Waterkant
Ebbe oder Sturmflut

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

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

saft & Nektar

Apfel⁸ naturtrüb, Orange, Kirsche, KiBa⁸,
Rhabarber, Maracuja⁸, Johannisbeere⁸, Banane⁸

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

Schorle

Apfel⁸ naturtrüb, Orange, Kirsche, Rhabarber,
Maracuja⁸, Johannisbeere⁸

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

Eistee Baby 4,90 (0,3l)
wechselnde Sorten



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	4,50 (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*]

Jever Fun Zitrone 4,30 (0,33l)

typisch friesisch-herber Biergeschmack mit naturtrüber, fruchtiger Zitronenlimonade [$< 0,5\%$ vol]

KLEINE BIER- KUNDE

*Prinzipiell gilt, je höher der IBU Wert ist, desto bitterer ist das Bier. Zur Orientierung für geübte Pilsrinker 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*]

WEISSE WEINE

RIESLING

7,90 (0,2l)

QbA trocken 2022, Heïssler, Pfalz/Deutschland

Flasche 26,50 (0,75l)

GRAUBURGUNDER

7,90 (0,2l)

QbA trocken 2023, Heïssler, Pfalz/Deutschland

Flasche 26,50 (0,75l)

SAUVIGNON BLANC

8,50 (0,2l)

QbA trocken 2022, Heïssler, Pfalz/Deutschland

Flasche 29,- (0,75l)

CHARDONNAY

8,50 (0,2l)

QbA trocken 2022, Heïssler, Pfalz/Deutschland

Flasche 29,- (0,75l)

BLANC DE NOIR

SPÄTBURGUNDER

8,50 (0,2l)

QbA trocken 2022, Heïssler, Pfalz/Deutschland

Flasche 29,- (0,75l)

WEINSCHORLE

6,50 (0,2l)

ROSÉ

CABERNET SAUVIGNON

QbA 2022, Heïssler, Pfalz/Deutschland

Flasche 26,50 (0,75l)

7,90 (0,2l)

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 32,50 (0,75l)

9,30 (0,2l)

PRIMITIVO PUGLIA IGP

2022, Muri Apulien, Italien
Flasche 26,50 (0,75l)

7,90 (0,2l)

FABELHAFT

2021, Nieport, Duoro/Portugal
Flasche 31,50 (0,75l)

8,90 (0,2l)

RIOJA CRIANZA

2019, Bodegas El Coto, D.O.C. Tempranillo
Spanien, Flasche 29,- (0,75l)

8,50 (0,2l)



VIEL ZU LANGE HER, DASS WIR
ZUSAMMEN UNSEREN WEIN
VERKOSTET HABEN...

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)

OBST & SCHNAPS



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

NORDIK
Käsekuchen
eiskalter Käse
mit Zitrone

NORDIK
Spezial
Privatbrennerei
- Apfel
- Williams
- Williams
(milder)
- Himbeere
- Haselnuss
(mit feinem)

Arkavät 5,50

nel 40%)

oriander,
anis 40%)

Spezialitäten 4,50

aus der Buddel
sekruchenlikör (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%) 4,50

Helbing (35%) 3,90

Küstennebel (21%) 3,90

Sambuca (40%) 3,90

Bitter & Likör

Averna (32%)

2cl 3,90

Fernet Branca (40%)

2cl 3,90

Ramazotti (28%)

2cl 3,90

Bailey's² (17%)

4cl 6,50

DIK Olland 7,90 (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!

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

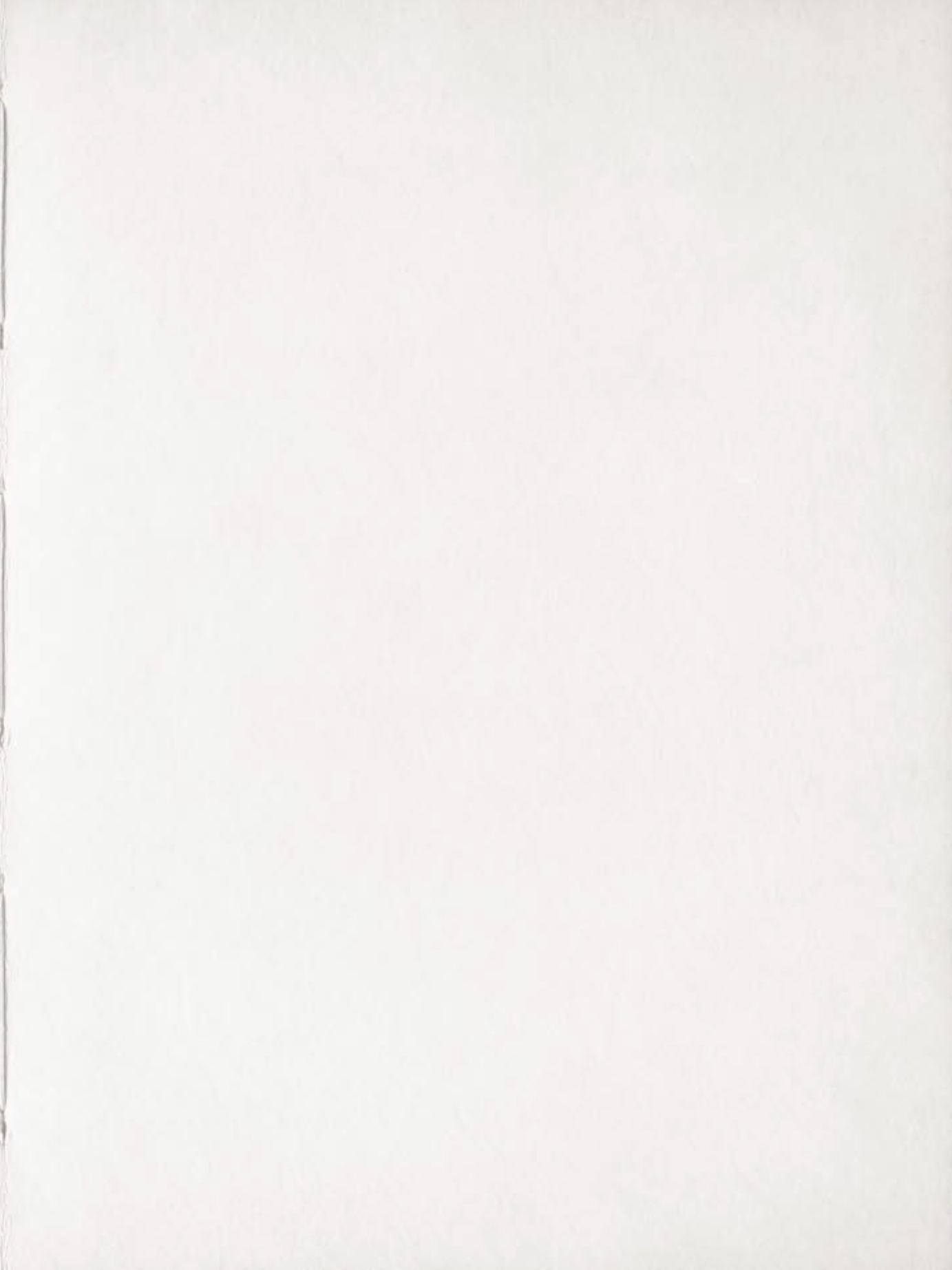
Alle Preise inkl. Service und Mehrwertsteuer



SCHADE
SCHON
VORBEI...



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



VIELEN DANK
DASS IHR IMMER
WIEDERKOMMT !