

ZUM
GLÜCK
GIBT ES DIE INSEL



SPEISEKARTE
WINTER 2024/25



WAS FÜR EIN WUNDER
JEDES JAHR K
ZURÜCK UND



die husel

Sankt Peter-Ording

ERBARER ORT.
KOMME ICH HIERHER
GENIESSE DIE ZEIT.



IHR LIEBEN,

Endlich alleine am Strand - genießt ihr das auch so?
Auch wenn man im Sommer immer noch ein freies Plätzchen für die Füße im Sand findet... so bieten Herbst und Frühjahr doch Gelegenheit, um den Strand, den Ort und die Natur ganz für sich alleine zu erkunden. Einfach nur mal bei sich sein... und für den geselligen Teil des Tages oder des Abends sind wir ja zuständig!

Klassiker, Wiederkehrer und neue Ideen erwarten euch auf unserer Speisekarte... Apropos Geselligkeit: im Herbst haben wir unsere Freunde und Winzer Sibylle und Lutz in Bad Dürkheim mal wieder besucht! Ein paar Fotos haben wir euch rausgesucht...

Und wenn euch der Wein genauso gut schmeckt wie uns, schaut doch mal rein bei www.weingut-heissler.de
Zum Wohl die Pfalz! Zum Wohl auf unsere lieben Insel-Gäste!

Schön, dass ihr wie immer da seid!
In diesem Sinne, lehnt Euch zurück,

Eure Jessica,
Silke & Sven



ALKOHOLFREI

STARTER
MIT
UND OHNE
ALKOHOL!

HUGO

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

(0,2l) 7,90

APÉROL^{2,7}

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

(0,2l) 7,90

MARTINI GRAPEFRUIT

Martini vibrante alkoholfrei,
Grapefruitsaft, Soda,
Rosmarin auf Eis

(0,2l) 7,90



Rauschen-Gin

Unseren Gin aus der Rauschbeere
oder auch Sumpfheidelbeere liefert
die Spirituosenfabrik Meisner aus
Heide in Dithmarschen.

INSEL-STARTER

Andalö mit Maracuja
und Brombeeren

(0,1l) 6,50

DÉJA-VÙ

Deja-vu mit Tonic, Rosmarin
& Grapefruit auf Eis

(0,2l) 8,90

WINTER-GIN

Rauschen-Gin, Kirschsafft,
Tonic & Basilikum auf Eis

(0,2l) 8,90

RIBBECK

Birne, Vodka & vanille
auf Eis

(0,2l) 8,90



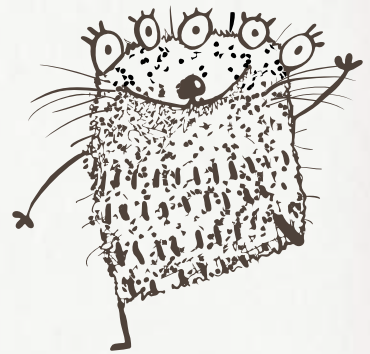
ICH GENIESSE DEN WINTER



ALLEINE AM STRAND!
DAVON HABE ICH DEN GANZEN SOMMER
GETRÄUMT...

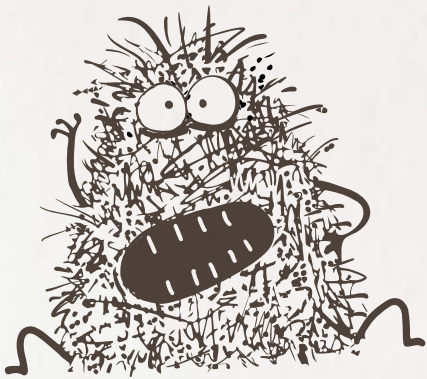


DAS WICHTIGSTE ZUERST!



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

8,50



Robinson Crusoe
2 Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

5,50

Miss Piggy
Kinder-Schweineschnitzel
mit Gemüse & Pommes

9,50

XL-Pommes
mit Ketchup oder Mayo

7,50



Milchreis
mit Zimt & Zucker

6,50

TAGESKLASSIKER



CURRYWURST

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

17,50

FISH & CHIPS

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

10,50

DIE INSEL SEIT 2002

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



KLEINIGKEITEN & VORSPEISEN

- | | |
|--|--------------|
| WARMER INSELKÄSE⁴ | 12,50 |
| Tomaten, rote Zwiebeln, Oliven,
verfeinert mit Knobli-Sauce ⁸ | |
| INSEL-TAPAS FÜR ZWEI | 22,50 |
| Kalte Vorspeisen-Variation zum Teilen:
Inselkäse-Creme ⁴ , Käsebällchen, Chorizo in Rioja, Champignons,
Oliven, pikante Kartoffeln in Tomatensauce, Pflaumen ¹ im
Speckmantel ⁸ , Karotte, Fisch in Mojo Rojo, dazu Brot | |
| LAMMSCHINKEN | 15,50 |
| auf Feldsalat, mit Ziegenkäsecrumble, Feige und
Knäckebruch, dazu Birne-Walnuß-Dressing | |
| FISCHBÄLLCHEN | 16,50 |
| Inselgemacht auf „Dimchi“-Kraut und Queller,
Zitronenjoghurt und Limette | |
| FRIESEN-KNÖLLCHEN | 10,50 |
| Kleine pestomarinierterte Kartoffelchen,
Cherrytomaten, Spinat und Inselkäse ⁴ | |

SALATE

WINTER VITAMIN BOWL

Ofenbete, winterliche Blattsalate,
Edamame, Insel-Käse⁺, schwarzer
Reis, kandierte Nüsse, Kürbis,
Birne-Walnuss-Dressing

22,90

VITAMINCHEN

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

10,50

GROSSER RÖMER

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

22,-

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

STECKRÜBEN- CREMESUPPE

mit veggy Chilihack (Soja)

VEGAN 9,50

NEU

KÜRBIS- INGWERSUPPE

mit Kürbiskernöl und
Kürbiskernen

9,50

VEGGY

TAGESSUPPE

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

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

KLEINER STECKBRIEF

Inki

so nennen mich meine Kollegen

2013

im Inselteam seit

vollerwiek

wo meine Großeltern geboren sind

Alles hat ein Ende
nur die Wurst hat 2!

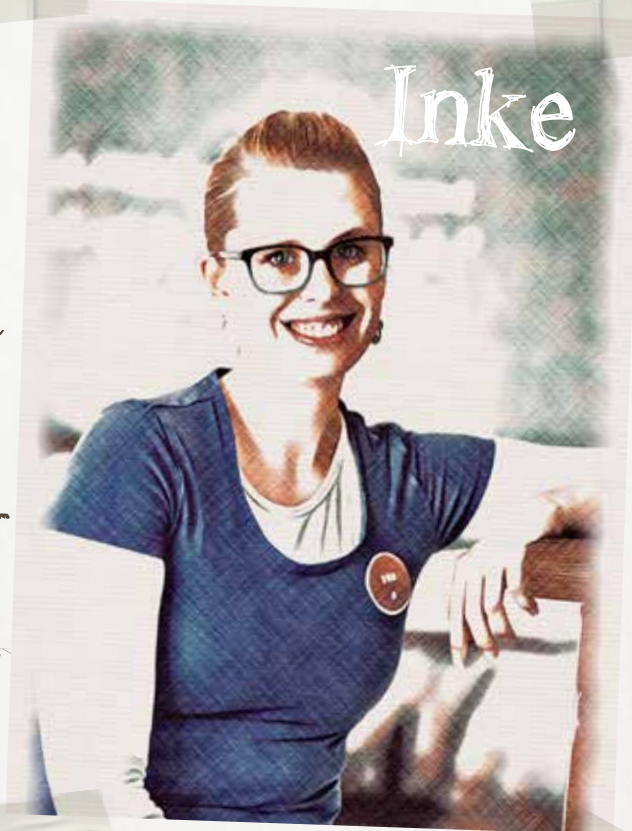
wenn Lebensmotto, dann dieses

Fensterputzen

davor drücke ich mich manchmal

Gravity Falls

diese Serie empfehle ich jedem



Ruhe bewahren...

diesen Oscar könnte ich eigentlich mal bekommen

im Garten zuhause

hier findet man mich an freien Tagen

Pfannkuchen

warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

..es hier viel zu lachen gibt!

ich bin gerne in der Insel, weil...

VEGGY & PASTA

ONE POT

Süßkartoffel-Curry mit
Karotten, Linsen, Cashew-
kernen, Babyspinat &
Sojajoghurt

VEGAN

17,50



NEU

BRATLINGE

aus Zucchini & Grünkern
mit Rote-Bete-Salat,
Karotten-Spirelli &
Nuß-Joghurt-Sauce

VEGAN

19,50



CHICKEN LINGUINE

Pulled Chicken, Kräuter-
Frischkäse-Sauce

23,50

SURF & TURF PASTA

Linguine mit Nordseekrab-
ben® & Rinderfiletstreifen in
Curry-Kokos-Sauce

24,50



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

GALLOWAY NO. 2 ^{NEU}

24,50

Nordfriesisches Galloway-Rindfleisch im Rustico-Brötchen, rotes Zwiebel-Chutney mit Barbecue-Johannisbeer-Sauce, Rucola, Chili-Mayonnaise, Insel-Pommes



Die sind
OHNE
FLEISCH

ALLES-KÄSE-BURGER

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

19,50

RAUHLACHS-BURGER

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

18,50

NORDSEE-BURGER

Hausgemachte Fisch-Krabben-Bulette, Schmorgurken,
dänische Remoulade, roten Zwiebeln, Insel-Pommes

20,50

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, Scholle
& Lachs, körnige Senfsauce, Drillings-Bratkartoffeln

29,50

FISCHCURRY

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

27,50

SCHOLLENFILETS

Birnen-Senf-Kartoffelsalat mit Speck & Walnüsse

27,50

SEELACHSFILETS

mit Kräuterfrischkäsehaube, Pastinakenstampf,
Chorizolinsen & Sternanis-Sauce

26,50

LACHSFILET

gebraten mit Pilzrisotto & Kürbissauce

29,50

FLEISCH



RINDERFILETSTREIFEN

29,50

Pfefferrahmsauce, Kartoffelstampf,
Röstzwiebeln, Speckbohnen^s

LAMMBRATWÜRSTCHEN

25,50

von der Landschlachtereï Burmeister
Röstzwiebel-Kartoffelstampf,
Spitzkohl-Kürbisgemüse, Kirschbier-Jus

STEAK VOM DUROC-SCHWEIN

29,50

auf Rosmarinstampf, gestovte Kohlrabi-Karotten,
Backpflaumensauce

LABSKAUS

23,50

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

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 respekt vollen Umgang mit den Tieren.

Eine eigene Gallowayzucht wird auf Nordstrand gemeinsam mit hiesigem Lammfleisch in dem Hofladen Baumbach vermarktet.



FAMILIE BURMEISTER AUSVIÖL

DAS INSEL-TEAM

beim Ausflug in die Pfalz



Die neue Ernte
ist im Keller!



KLEINER STECKBRIEF

Suppen-Maestro

so nennen mich meine Kollegen

2016

im Inselteam seit

Libanon

wo meine Großeltern geboren sind

make love not war!

wenn Lebensmotto, dann dieses

Rasenmähen

davor drücke ich mich manchmal

Black Mirror

diese Serie empfehle ich jedem

Gelassenheit

diesen Oscar könnte ich eigentlich
mal bekommen

Hängematte

hier findet man mich an freien Tagen



Tarek

Shawarma

warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

...ich viele Freiheiten genieße!

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 (Zitronencrème), Bourbon-vanilleeis

ECHTER FRIESE 7,50
Pflaumenmus, Sahne, Eierlikör

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 1,80

nur bis
18 Uhr

Ich liebe
Kuchen!



DESSERT

CRÉME BRÛLÉE

mit Vanille und Zimtpflaumenkompott

11,50

SCHOKOMOUSSE **VEGAN**

mit Mangokompott & Nüssen

11,50

APFELSTRUDEL

mit Bourbon-Vanilleeis & Sahne

6,50

MILCHREIS

mit heißen Zimtpflaumen oder heißen Kirschen

9,50

KLEINER STECKBRIEF

Timmā

so nennen mich meine Kollegen

2013

im Inselteam seit

bei Duisburg

wo meine Großeltern geboren sind

Lieber locker vom Hocker
als hektisch vom Ecktisch

wenn Lebensmotto, dann dieses

Toilettencheck

davor drücke ich mich manchmal

Al Bundy

diese Serie empfehle ich jedem

Stimmenimitator

diesen Oscar könnte ich eigentlich
mal bekommen

mit Kind und Kegel unterwegs

hier findet man mich an freien Tagen

Tim



Thai-Curry scharf!

warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

...wir uns hier alle duzen!

ich bin gerne in der Insel, weil...

FRISCHER TEE



Heißer Ingwer 4,90

frischer Ingwer,
Honig & Orange

Heiße Minze 4,90

frische Minze und Honig

Chai Latte 5,20

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

Toffee Roibusch

Roibusch mit würziger
Mandel-vanille

KAFFEE

Cappuccino 4,20

Milchcafé 4,50

Latte Macchiato 4,50

Espresso Macchiato 3,90

Becher Kaffee 3,60

Becher Schümli 3,90

Espresso 3,40

Doppelter Espresso 4,50

*unsere Kaffeespezialitäten bekommt
ihr natürlich auch entkoffeiniert

HAFERMILCH + -,50

4,80

SCHOKO- LADE

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

HEISSE SCHOKOLADE 4,10
mit Sahne 4,70

WHITE CHOCOLATE 4,10
Heiße weiße Schokolade
mit Sahne 4,70

CAFÉ CHOCOLAT 5,20
Halb Schokolade,
halb Kaffee mit Sahne

DÜNENSAND 7,20
Heiße weiße Schokolade
mit Eierlikör & Sahne

BRITISH CHOCOLATE 7,20
Schokolade mit
Bailey's² & Sahne

WEISSE PISTAZIE **NEU** 7,20
Heiße weiße Schokolade mit
Meisner Pistazienlikör & Sahne

SCHOKO-BANANE **NEU** 7,20
Heiße dunkle Schokolade mit
Meisner Banoffee-Likör
& Sahne

INSEL MACCHIATO 7,20
Latte Macchiato mit
4cl Eierlikör

KUSCHEL
MACCHIATO 7,20
Latte Macchiato mit
4cl Bailey's

CARAMEL
MACCHIATO 5,50
Latte Macchiato mit
Caramel-Sirup²

STRANDKAFFEE 7,20
Kaffee mit 4cl Eierlikör
und Sahne

PHARISÄER 7,20
Kaffee mit 4cl Rum und Sahne

TOTE TANTE 7,20
Heiße Schokolade
mit 4cl Rum und Sahne

MARSH-
MALLOW-CHOC 5,50
Heiße Schokolade mit
Marshmallows

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 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.

BRATAPFEL-PUNSCH 7,20

Heißer Apfelsaft⁸ mit Amaretto, Zimt und Sahne

**APFELPUNSCH
ALKOHOLFREI** 5,20

(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}

STERNSCHNUPPE 6,50

Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne & Eierlikör

HEISSER SANDDORN 6,90

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

GLÜHWEIN pur 4,50

mit Schuß Rum oder Amaretto 5,90

WEISSER GLÜHWEIN 5,20

Weissburgunder, Apfelsaft, Zimt

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

3,90 (0,33l) 7,20 (0,75l)

Saft & Nektar

Apfel[§] naturtrüb, Orange, Kirsch, KiBa[§],
Rhabarber, Maracuja[§], Johannisbeere[§], Banane[§]

3,90 (0,2l) 6,20 (0,4l)

Schorle

Apfel[§] naturtrüb, Orange, Kirsch, Rhabarber,
Maracuja[§], Johannisbeere[§]

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)

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



die husel
Sankt Peter-Ording

BIER

VOM FASS



Seasonal Beer

wechselnde Craftbeer-Sorten vom Fass

Jever Pilsener 4,50 (0,3l) 5,60 (0,4l)

Alsterwasser (Radler) 4,50 (0,3l) 5,60 (0,4l)

Büble Hefeweizen 4,50 (0,3l) 6,50 (0,5l)

alternativ aus der Flasche:

Maisels Weisse 6,50 (0,5l)

Hefe, Kristall, Dunkel oder alkoholfrei

ALKOHOLFREIES

Jever Fun 4,50 (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 5,50 (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*]

Jever Fun Zitrone 4,50 (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

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

[5,3% vol, IBU 18*]

5,50 (0,5l)

Bayreuther Hell

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*]

5,50 (0,5l)

West Coast IPA

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*]

5,60 (0,33l)

Pale Ale

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*]

5,50 (0,33l)

WEISSE WEINE

RIESLING

6,50 (0,15l)

QbA trocken 2023, Heïssler, Pfalz/Deutschland
Flasche 29,50 (0,75l)

GRAUBURGUNDER

6,50 (0,15l)

QbA trocken 2023, Heïssler, Pfalz/Deutschland
Flasche 29,50 (0,75l)

SAUVIGNON BLANC

7,- (0,15l)

QbA trocken 2023, Heïssler, Pfalz/Deutschland
Flasche 31,50 (0,75l)

CHARDONNAY

7,- (0,15l)

QbA trocken 2023, Heïssler, Pfalz/Deutschland
Flasche 31,50 (0,75l)

BLANC DE NOIR

SPÄTBURGUNDER

7,- (0,15l)

QbA trocken 2023, Heïssler, Pfalz/Deutschland
Flasche 31,50 (0,75l)

WEINSCHORLE

6,90 (0,2l)

ROSÉ

CABERNET SAUVIGNON

QbA 2023, Heïssler, Pfalz/Deutschland

Flasche 29,50 (0,75l)

6,50 (0,15l)

Jahrgangs-
wechsel
bei allen
Weinen
möglich

ROTE WEINE

INSEL-CUVÉE

7,50 (0,15l)

2021, Heïssler, Pfalz/Deutschland
neu aus dem Hause Heïssler: tolles Cuvée mit
warmem Bukett im kleinen Eichenfass gereift
Flasche 34,- (0,75l)

PRIMITIVO PUGLIA IGP

6,50 (0,15l)

2022, Muri Apulien, Italien
Flasche 29,- (0,75l)

RIOJA CRIANZA

7,- (0,15l)

2020, Bodegas El Coto, D.O.C. Tempranillo
Spanien, Flasche 31,5 (0,75l)

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, 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)



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 A
silber (Kümmel)
gold (Dill, Kori
Sternan

NORDIK S
Käsekuchen au
eiskalter Käsek
mit Zitrone & l

NORD
Spezialit
Privatbre
- Apfel (4
- Williams
- Williams
(milder &
- Himbeerge
- Haselnuss
(mit feiner

KRAVAVIT 5,50

40%)

ander,
is 40%)

Spezialitäten 4,50

s der Buddel
uchenlikör (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

IK Olland 7,90 (2cl)

äten aus der Jorker
nnerei im Alten Land
0%)

s Christ-Birne (40%)

s Gold (35%)

fruchtiger Fruchtauszug)

eist (40%)

geist (40%)

Schokoladennote)

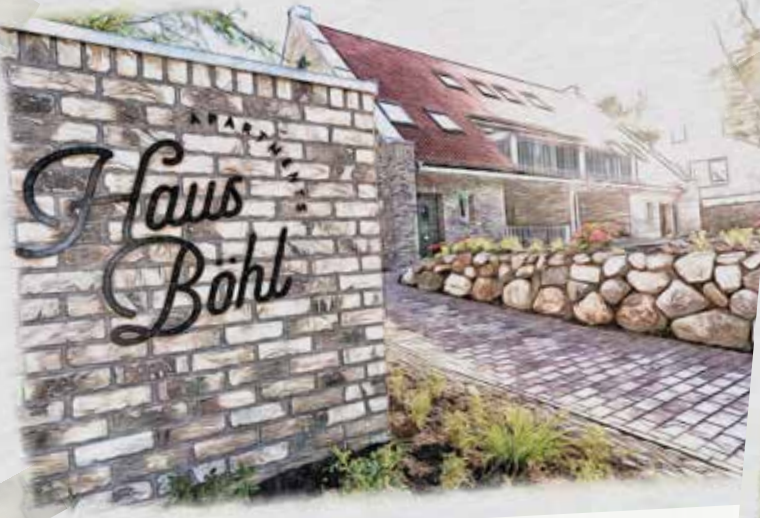
Bitter & Likör

Averna (32%) 2cl 3,90

Fernet Branca (40%) 2cl 3,90

Ramazotti (28%) 2cl 3,90

Bailey's² (17%) 4cl 6,50



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
eingrichtet



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...

INSELPAUSE?



www.dii:ke.de

Restaurant im
Beachmotel
Am Deich 31

SPO

Hier Tisch reservieren!



VIELEN DANK
DASS IHR IMMER
WIEDERKOMMT !

