

365 Tage
Urlaub

SPEISEKARTE SOMMER 2025

IHR LIEBEN,

wir haben es in die sonnige Jahreshälfte geschafft!

Jetzt wo ihr auch noch unsere neue Sommerkarte in der Hand habt, wäre es doch eigentlich mal Zeit für eine kleine Gönning: startet in euren Urlaub mit unserem neuen Aperitif-Favoriten **Pampelona** - unbedingt probieren!

Ihr mögt lieber was frisch Gezapftes? Dann ist unser neues **INSEL-HELLES** vielleicht das Richtige... ab sofort nur hier und den ganzen Sommer am Hahn.

Wie auch immer euer Urlaub beginnt: ihr habt ihn euch verdient und wir freuen uns, dass ihr bei uns auf der Insel seid! Lehnt euch zurück und genießt den Tag - es ist einer von 365 in diesem Jahr.

Hier ist es doch immer (wie) Urlaub!

Euer Insel-Team und
Jessica, Silke & Sven



STARTER

INSEL-STARTER 0,1L 6,50

Erdbeer-Basilikum-Likör aus dem Hause Meisner/Heide
Secco, Basilikum, auf Eis

SUNDOWNER 0,2L 8,90

Andalö mit Rhabarbersaft, Secco, Orange, auf Eis

PAMPELONA 0,2L 8,90

Tequila, Pampelle Ruby, Lime Juice,
Schweppes White Peach, Grapefruit, auf Eis

LIMONCELLO SPRITZ 0,2L 8,90

Limoncello, Secco, Soda, Zitrone, Minze

OHNE ALKOHOL

HUGO 0,2L 7,90

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

APÉROL 0,2L 7,90

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

MARTINI PFIRSICH 0,2L 7,90

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

BEI SONNENSCHNEIN AUCH BOWLE!

A close-up photograph of a bottle with a black cap pouring a vibrant orange liquid into a clear glass. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic splash. The background is a soft, out-of-focus light grey.

DER URLAUB
HAT DOCH
SCHON
BEGONNEN,
ODER?

DAS WICHTIGSTE ZUERST!



PIRATENTELLER 7,50
Penne-Nudeln mit Tomatensauce

Kleine Portion 5,50

KÄPT'N SVEN 8,50
Fisch-Nuggets mit
XL-Pommes & Ketchup

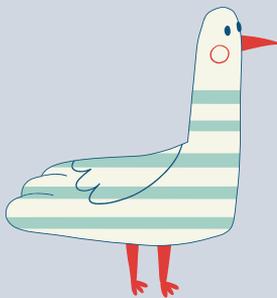


ROBINSON CRUSOE 5,50
2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

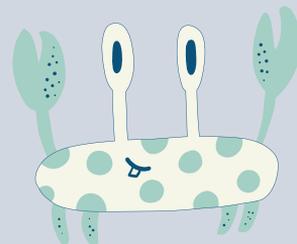
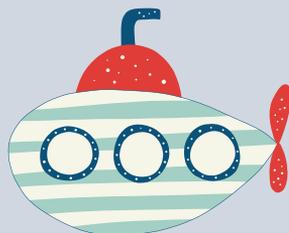


MISS PIGGY 9,50
Kinder-Schweineschnitzel
mit Gemüse & Pommes

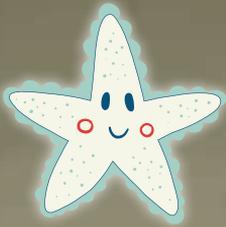
XL-POMMES 7,50
mit Ketchup oder Mayo



MILCHREIS 6,50
mit Zimt & Zucker



FRAGT GERNE
NACH UNSERER
MALKARTE!



KIDS
WELCOME





TAGESKLASSIKER

CURRYWURST 17,50

vom Frisco-Landschwein⁸ von Schlachter Burmeister
mit hauseigener Curry-Zwiebelsauce & XL-Cut Pommes

NEU

VEGGY CURRYWURST vegg 15,90

mit hauseigener Curry-Zwiebelsauce & XL-Cut Pommes

FISH & CHIPS 11,50

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

STARTER

WARMER INSELKÄSE⁴ 12,50

Tomaten, rote Zwiebeln, Oliven,
verfeinert mit Knobi-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

NEU

GEBACKENER BLUMENKOHL 15,50

mit Lammschinken, Inselkäse⁴, gerösteten Mandeln,
Zitronen-Joghurtsauce

FISCHBÄLLCHEN 16,50

Inselgemacht auf „Dimchi“-Kraut und Queller,
Zitronenjoghurt und Limette

FRIESEN-KNÖLLCHEN 10,50

Kleine pestomarinierter Kartoffelchen,
Cherrytomaten, Spinat und Inselkäse⁴

SALATE

NEU

SUMMER BOWL *veggy* 22,90

mit gebratenem No-Chicken, gemischtem Grünzeug, schwarzem Reis, Karotte, Brokkoli, Edamame, Insel-Käse⁴, Mangodressing, Erdnuss-Dip

VITAMINCHEN *veggy* 10,50

Kleiner Salat mit Rucola, Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Kürbiskernen, Grana Padano, hausgemachtem Joghurtdressing

GROSSER RÖMER 22,-

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

SUPPEN

INSEL-FISCHSUPPE 11,50

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

NEU MANGO-MINZSUPPE *vegan* 9,50

auf Karotten-Erbisenbasis mit Sweet-Chili-Chutney

NEU SPINATSUPPE 9,50

mit Sesamhähnchen

TAGESSUPPE

wechselnde „Gute Laune“ unseres Küchenchefs...

auf den Aushang schauen oder nachfragen lohnt sich immer!



KLEINER STECKBRIEF

Lola / Lalalola

so nennen mich meine Kollegen

2021

im Inselteam seit

Rendsburg

wo meine Großeltern geboren sind

immer positiv bleiben

wenn Lebensmotto, dann dieses

Staubsaugen

davor drücke ich mich manchmal

Grey's Anatomy

diese Serie empfehle ich jedem



für meine gute Laune

diesen Oscar könnte ich eigentlich mal bekommen

Sofa oder Restaurant

hier findet man mich an freien Tagen

Hackbraten

warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

es Heimat ist!

ich bin gerne in der Insel, weil...

VEGGY ONLY

NEU TARTAR *veggy* 18,50
vom Kohlrabi und Avocado auf Zucchini-Bratlingen
mit Hanfsamen

NEU VEGGY-CURRYWURST *veggy* 15,90
mit hausgener Curry-Zwiebelsauce & XL-Cut-Pommes
(auch als vegane Version bestellbar) *vegan*

PASTA

CHICKEN LINGUINE 23,50
Linguine mit Pulled Chicken & Kräuter-Frischkäsesauce

SURF & TURF PASTA 24,50
Linguine mit Nordseekrabben⁶, Rinderfiletstreifen
in Curry-Kokos-Sauce

INSEL-BURGER

GALLOWAY NO. 1 24,50

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

GALLOWAY NO. 2 24,50

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

ALLES-KÄSE-BURGER *veggy* 19,50

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

RAUHLACHS-BURGER 18,50

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

NEU NO-MEAT-BURGER *veggy* 20,50

Veggy-Patty mit gebratenen Zucchini, Möhren & Kohlrabi-Slaw im Rustico-Brötchen, Mango-Chili-Dip, Insel-Pommes

support
local
farmers

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 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

Hamburger Klassiker: Filets (MSC) von Seelachs, Scholle & Lachs, körnige Senfsauce, Drillings-Bratkartoffeln

29,50

FISCHCURRY

Feine Fischfilets (MSC), pikantes rotes Curry aus Kokosmilch, Gemüse, Erdnuß & Basmatireis

27,50

SCHOLLE

Schollenfilets (MSC), Birnen-Senf-Kartoffelsalat mit Speck & Rucola

27,50

SEELACHS

Seelachsfilets (MSC) auf Spinatbett, Röstkartoffeln & Zitronen-Knoblauchsauce

26,50

NEU SOMMERLACHS

Lachsfilet (MSC) auf Süßkartoffel-Chili-Stampf, grüner Spargel, Insel-Käse⁴-Limettensauce

29,50

FLEISCH

RINDEFILETSTREIFEN 29,50
Pfefferrahmsauce, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln,
Speckbohnen⁸

NEU LAMMBRATWÜRSTCHEN 25,50
Spitzkohlgemüse, Röstzwiebel-Kartoffelstampf,
Johannisbeer-Senf-Sauce

NEU STEAK VOM DUROCSCHWEIN 29,50
Steckrüben-Karotten-Gemüse, Rosmarinstampf,
Backpflaumen-Orangen-Sauce

LABSKAUS 23,50
Rindfleisch, Rote Bete, Gewürzgurke, Zwiebeln,
Kartoffeln, Glückstädter Matjes, Spiegelei

Die Landschlachtereie Burmeister

wird seit 1901 in 4. Generation
als Familienbetrieb geführt.

Die Firmenphilosophie
verspricht Schlachtvieh aus
der Region um kurze Transport-
wege zu garantieren und einen
respektvollen Umgang mit den
Tieren.

Eine eigene Gallowayzucht
wird auf Nordstrand gemein-
sam mit hiesigem Lammfleisch
in dem Hofladen Baumbach
vermarktet.



we support local business

FRIESENWAFFELN

KLASSISCH mit Puderzucker	4,50
KIRSCHTANTE heiße Kirschen, Bourbon-Vanilleeis, Sahne	8,-
LÜTTE KIRSCHCHE heiße Kirschen, Sahne	7,50
ZIMTSCHNUTE heiße Zimtpflaumen, Sahne	7,50
SÜSSE PFLAUME heiße Zimtpflaumen, Bourbon-Vanilleeis	7,50
SWEET LEMON Lemon Curd (Zitronencreme), Bourbon-Vanilleeis	7,50
ECHTER FRIESE Pflaumenmus, Sahne, Eierlikör	8,-

KUCHEN

wechselnde Sorten (Portion Sahne 1,80)

AB 4,20

DESSERT

VANILLE CRÉME BRÛLÉE mit Erdbeerkompott und Baiser-Crumble	11,50
SCHOKOMOUSSE <i>vegan</i> mit Mangokompott & Nüssen	11,50
NEU GUGL-PUDDING aus Hirse mit Rosmarin-Aprikosenkompott	11,50
APFELSTRUDEL mit Bourbon-Vanilleeis & Sahne	6,50
MILCHREIS mit heißen Zimtpflaumen oder heißen Kirschen	9,50



KLEINER STECKBRIEF

Wall-E

so nennen mich meine Kollegen

2010

im Inselteam seit

Thüringen

wo meine Großeltern geboren sind

Das beste Mise-en-place
sind gute Kollegen

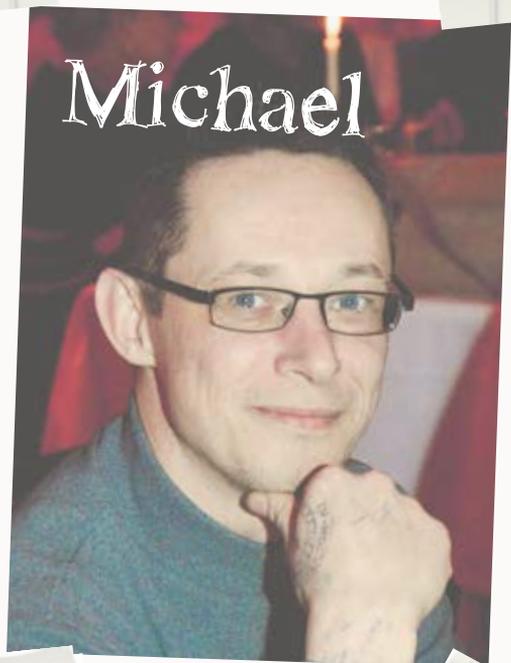
wenn Lebensmotto, dann dieses

Frühdienst

davor drücke ich mich manchmal

Outdoor mit Sebastian

diese Serie empfehle ich jedem



fragt lieber meine Kollegen

diesen Oscar könnte ich eigentlich mal bekommen

bei meiner Familie

hier findet man mich an freien Tagen

Mama's Matsche

warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

wir eine Familie sind!

ich bin gerne in der Insel, weil...

FRISCHER TEE

HEISSER INGWER	4,90	TRINKMEERTEE	4,80
frischer Ingwer, Honig & Orange			
HEISSE MINZE	4,90	ALLE MANN AN BORD	
frische Minze und Honig			
CHAI LATTE	5,20	vollmundiger Assam, der klassische Ostfrieze mit feinwürzig-milder Note	
Ayurvedischer Kräutertee mit Gewürzen & aufgeschäumter Milch			

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

Alle Kaffeespezialitäten bekommt
ihr natürlich auch entkoffeiniert

HÄFERMILCH + -,50

EISSCHOKOLADE	5,90
mit Vanilleeis & Sahne	
EISKAFFEE	5,90
mit Vanilleeis & Sahne	

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-Geckmack

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

WOGEN GLÄTTEN
Was glättet die Wogen besser als
eine liebeliche Komposition aus
Sencha Grüntee und süssem Mango?
Spritzige Zitrusaromen sowie Ringel-
blumenblüten runden diesen Tee
harmonisch ab.

TOFFEE ROIBUSCH
Roibusch mit würziger Mandel-
Vanille

SCHOKOLADE

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's ² & Sahne	
WEISSE PISTAZIE	7,20
Heiße weiße Schokolade mit Meisner Pistazienlikör & Sahne	
SCHOKO-BANANE	7,20
Heiße dunkle Schokolade mit Meisner Banoffee-Likör & 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.

COFFEE SPECIALS

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-Sirup ²	
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	
MARSHMALLOW-CHOC	5,50
Heiße Schokolade mit Marshmallows	

PUSCHENWÄRMER

BRATAPFEL-PUNSCH	7,20
Heißer Apfelsaft ⁸ mit Amaretto, Zimt und Sahne	
APFELPUNSCH ALKOHOLFREI	5,20
(ohne Amaretto) mit Sahne & Zimt	
KINDER-PUNSCH	4,50
Heißer Maracuja ⁸ -, Apfel ⁸ - und Johannisbeersaft	
HOT APEROL	6,90
Heißer Maracuja ⁸ -Saft mit Aperol ^{2,7}	
STERNSCHNUPPE	6,50
Doppelter Espresso, Vanilleeis, Sahne & Eierlikör	
HEISSER SANDDORN	6,90
Heißer Andalö, Rum, Maracujasaft ⁸ , Lime Juice & Sahne	

ERFRISCHUNGEN

HAUSGEMACHTER SPRÜDEL 0,4L 4,90

LIMETTE: Limettensirup², Eiswürfel, Limette & Minze

QUEERBEET: Himbeer- und Kirschsirup², Eiswürfel, Beeren

MANGO: Mangosirup², Eiswürfel, Mango

INGWER-ORANGE: Ingwer- und Orangensirup²,
Eiswürfel, Orange

ICETEÄ

wechselnde Sorten 0,4l 4,50

HUSUMER WATERKANT ^{support}
^{local}
Ebbe (still) oder Sturmflut (Sprudel) ^{business} 0,33l 3,90
0,75l 7,20

SAFT & NEKTAR

Apfel⁸ naturtrüb, Orange, Kirsch, KiBa⁸,
Rhabarber, Maracuja⁸, Jophannisbeere⁸, Banane⁸ 0,2l 3,90
0,4l 6,20

SCHORLE

Apfel⁸, naturtrüb, Orange, Kirsch, KiBa⁸,
Rhabarber, Maracuja⁸, Jophannisbeere⁸, Banane⁸ 0,2l 3,70
0,4l 5,90

SOFTDRINKS

Bionade Holunder, naturtrübe Zitrone 0,33l 4,20
Coca-Cola^{2,3}, Cola Zero^{1,2,3}, Fanta^{2,8} 0,2l 3,20
0,4l 5,40





BIER

VOM FASS

	0,3L	0,4L	0,5L
INSEL HELLES NEU	4,50		6,50
leicht malzig, mild gehoft & spritzig			
JEVER PILSENER	4,50	5,60	
ALSTER/RADLER	4,50	5,60	
BÜBLE HEFEWEIZEN	4,60		6,50
MAISELS WEISSE [5,1% vol, 0,5l]			6,50
Bayreuther Hefeweizen-Klassiker mit vielen Fans auch im Norden! Auch in der Variante dunkel und kristall			
ZWICK'L [5,3% vol, 0,5l]			5,50
Süffiges, unfiltriertes Bayreuther Kellerbier mit leicht brauner Farbe, malzig und kaum hopfenbetont			
WEST COAST IPA [6,6%vol, 0,33l]			5,60
von Maisel & Friends: tropisch-fruchtiges IPA mit Noten von Mango, Maracuja, Aprikose und Orange			
PALE ALE [5,2% vol, 0,33l]			5,50
von Maisel & Friends: komplexes, super süffiges Bier im Stil eines amerikanischen Pale Ales, leichte Zitrusnote, karamelliges Malzprofil und natürlich Hopfen ohne Ende!			

ALKOHOLFREIES

MAISELS WEISSE [<0,5% vol, 0,5l]			6,50
Bayreuther Hefeweizen-Klassiker: vollmundig, fruchtig & süffig			
PALE ALE [<0,5% vol, 0,33l]			5,50
von Maisel & Friends: fruchtig, hopfig & süffig			
JEVER FUN [< 0,5% vol, 0,33l]			4,50
JEVER FUN ZITRONE [< 0,5% vol, 0,33l]			4,50
Typisch friesisch-herber Jever Geschmack			

WEISSE WEINE

RIESLING 0,15L QbA trocken 2023, Heissler, Pfalz/Deutschland Flasche 29,50 (0,75l)	6,50
GRAUBURGUNDER 0,15L QbA trocken 2023, Heissler, Pfalz/Deutschland Flasche 29,50 (0,75l)	6,50
SAUVIGNON BLANC 0,15L QbA trocken 2023, Heissler, Pfalz/Deutschland Flasche 31,50 (0,75l)	7,-
CHARDONNAY 0,15L QbA trocken 2023, Heissler, Pfalz/Deutschland Flasche 31,50 (0,75l)	7,-
BLANC DE NOIR SPÄTBURGUNDER 0,15L QbA trocken 2023, Heissler, Pfalz/Deutschland Flasche 31,50 (0,75l)	7,-
WEINSCHORLE 0,2L	6,90

ROTE WEINE

INSEL-CUVÉE 0,15L 2021, Heissler, Pfalz/Deutschland Flasche 34,- (0,75l)	7,50
PRIMITIVO PUGLIA IGP 0,15L 2023, Muri Apulien, Italien Flasche 29,- (0,75l)	6,50
RIOJA CRIANZA 0,15L 2020, Bodegas El Coto, D.O.C. Tempranillo Spanien, Flasche 31,5 (0,75l)	7,-

ROSÉ WEIN

CABERNET SAUVIGNON 0,15L QbA 2023, Heissler, Pfalz/Deutschland Flasche 29,50 (0,75l)	6,50
--	------



support
local
business

Unsere Freunde Lutz & Sibylle Heissler

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

support
local
business



KRÄUTERLIKÖR

AUS GEWÄHLTEN KRÄUTERN UND
FEINSTEN GEWÜRZEN

0,70 L ROBERT MEISNER GMBH & CO. KG - 25746 HEIDE

38% VOL

Lat di dat Meisner

HAUSSCHNAPS **NEU**

MÖWENSCHISS 2CL 4,50
Körnchen (32%) mit Salami, Cracker & Senf

INSELSCHISS 2CL 4,50
Wodka (37,5%), Cracker, Dorschkaviarcreme

NORDIK OLLAND 2CL 7,90
Spezialitäten aus der Jorker Privatbrennerei im Alten Land
- Herbstprinz (Apfel) gold (40%)
- Williams Christ-Birne (40%)
- Williams Gold (35%) (milder & fruchtiger Fruchtauszug)
- Himbeergeist (40%)
- Haselnussgeist (40%)

NORDIK AKVAVIT 2CL 5,50
silber (Kümmel 40%)
gold (Dill, Koriander, Sternanis 40%)

Friesengeist (56%) 2CL 4,50
Helbing (35%) 2CL 3,90
Küstennebel (21%) 2CL 3,90
Sambuca (40%) 2CL 3,90

GRAPPA NONINO 2CL 6,90
Ältester Branntwein Italiens aus dem Friaul (41%):
Chardonnay (fein vanillig) / Moscato (blumig) / Merlot (samtig)

LIKÖR **NEU**

OCHSENSCHLUCK 2CL 3,90
Spezialität aus Dithmarschen (38%)

NORDIK KÄSEKUCHEN 2CL 4,50
Käsekuchen aus der Buddel
mit Zitrone & braunem Zucker serviert (17%)

Ramazotti (28%) 2cl 3,90
Bailey's² (17%) 4cl 6,50

DANKE, TSCHÜS & BIS BALD!

WICHTIGE UND UNWICHTIGE PFLICHTINFOS ZU SPEISEKARTEN

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. Sollten 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

AUCH MAL PIZZA?



www.dii.ke

Restaurant im
Beachmotel
Am Deich 31

SPO

Hier Tisch reservieren!



