



SOMMER 2026



Hey liebe Vierbeiner!

Ihr seid auf der Insel genau so
willkommen wie Zweibeiner!

Wir haben immer frisches Wasser für
euch parat - wenn es nicht in Sichtweite ist,
soll dein Herrchen oder Frauchen
einfach Bescheid sagen.

Was nicht geht - und lass dir von Frauchen
oder Herrchen nichts anderes erzählen:
du darfst nicht auf den Stühlen, Bänken
oder im Strandkorb Platz nehmen - die
sind nämlich ausschließlich für Zweibeiner :-)

DOG RULES

IHR LIEBEN,

ein „echter“ Winter liegt hinter uns....auch in SPO haben wir ihn mit viel Schnee und oft Sonne regelrecht „genossen“ - und freuen uns doch jetzt wieder auf barfuß und Füße im Sand... und auf Euch - ohne das Inselgewusel ist es in der kalten Jahreszeit doch oft ganz schön ruhig hier auf der Halbinsel....

Unser Team nennt es „Halligallitage“, wenn der Garten und die Terrasse voll sind und die Warteschlange auf dem Gehweg vor dem Eingang geduldig.....

Tage, wo abends die Füße wehtun und die Küche einem Schlachtfeld gleicht und trotzdem genau die Tage, die wir so lieben, oder um es mit den Worten von Egli zu sagen: Willkommen auf unserer Insel- wo Chaos und Lachen Hand in Hand gehen.

Danke, dass Ihr - immer wieder - ein Teil davon seid !
Auf den Sommer 2026

Euer Insel-Team und **Jessica, Silke & Sven**

PS.: KINDERFREUNDLICH war uns schon immer wichtig. Wir haben die Kinderkarte immer sehr „fair“ preislich kalkuliert und wir wissen, dass „Malen“ und „Spielplatz“ von unseren Insel-Kindern (und Eltern!) heiß geliebt werden. Wir möchten mit dieser Karte noch einen „oben drauf“ setzen. Räubergabeln für die Lüdden gibt es ja schon immer, aber von nun an bieten wir die Kinderteller „Pirat – lüdde Portion“, „Robinson Crusoe“ und den Milchreis für Kids unter 4 Jahren kostenlos an –

also Minis: haut rein !

STARTER

INSEL-STARTER 0,1L 6,50

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

GIN-ROSÉ 0,1L 8,90

Gin, Roséwein, Tonic⁷, Minze, Limette, auf Eis

MELONEN-SPRITZ 0,2L 8,90

Wodka, Limejuice, Melone, Soda, auf Eis

KÜSTENSTAR 0,2L 8,90

Küstennebel, Maracuja-Vanille, auf Eis

SANDDORN-MOJITO 0,2L 8,90

Andalö, Wodka, Limejuice, Rohrzucker, Minze, auf Eis

OHNE ALKOHOL

HUGO 0,2L 7,90

Ginger Ale², Holundersirup², Limejuice, Soda,
Minze & Limette, auf Eis

APÉROL 0,2L 7,90

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

FLOREALE 0,2L 7,90

Martini Florale alkoholfrei, Schweppes Pomegrenade,
Zitrone, Minze, auf Eis

LIMONCELLO 0,2L 7,90

Limoncello alkoholfrei, Soda, Tonic⁷, Zitrone,
Thymian, auf Eis

DER URLAUB
HAT DOCH
SCHON
BEGONNEN,
ODER?

die Insel
PETER-ORDING



Kinder unter 4 Jahren
EINGELADEN
kinderfreundliche Gastro SPO

ΥΕΑΗ!

WELCOME KIDS



FRAGT GERNE
NACH UNSERER
MALKARTE!

PIRATENTELLER 7,50
Penne-Nudeln mit Tomatensauce

DIESE
GERICHTE:

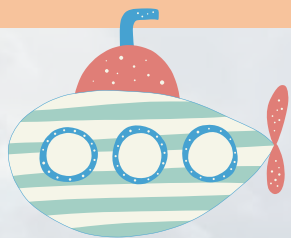


GRATIS
FÜR KINDER
UNTER
4 JAHREN

Kleine Portion Piratenteller 5,50

ROBINSON CRUSOE 5,50
2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

MILCHREIS 6,50
mit Zimt & Zucker



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

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



POMMES-PAUL 7,50
mit Ketchup oder Mayo

Bestes lokales Fleisch
REGIONAL
aus Nordfriesland

NEU

Lamb Dog



TAGESKLASSIKER

CURRYWURST

17,90

vom Frisco-Landschwein⁸ von Schlachter Burmeister
mit haus eigener Curry-Zwiebelsauce & Insel-Pommes

VEGGY CURRYWURST

veggie 15,90

mit haus eigener Curry-Zwiebelsauce & Insel-Pommes

AUCH ALS VEGANE VERSION BESTELLBAR!

FISH & CHIPS

11,50

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

LAMB DOG

NEU 17,90

XL-Hot-Dog mit 2 Lammbratwürstchen, Gurkenrelish,
Röstzwiebeln, Dithmarscher Kimchi, Rauchmayo & Insel-Pommes

STARTER

WARMER INSELKÄSE⁴

12,50

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

INSEL-TAPAS FÜR ZWEI

22,50

Kalte Vorspeisen-Variation zum Teilen:

Käsebällchen, Kohlwurst in Rotwein, Lammbratwurst, Insel-Käsecrème⁴,
Fisch in Mojo-Rojo, Karotte, Champignons, Pflaumen¹ im Speckmantel⁸,
Kartoffeln in pikanter Tomatensauce, dazu Brot

LAMMSCHINKEN

15,50

mit gebackenen Blumenkohlröschen, Insel-Käse⁴,
gerösteten Mandeln, Zitronen-Joghurt-Sauce

MATJESHÄCKERLE

NEU

15,50

zitronig-pikant, gebratene Süßkartoffelscheiben, Granatapfel, Sesam

FRIESEN-KNÖLLCHEN

10,50

Kleine pestomarinierter Kartoffelchen, Cherrytomaten, Spinat und Inselkäse⁴

SALATE

NEU SOMMER BOWL 22,90

Edamame, Roter Reis, Obst, Halloumi, gemischtes Grünzeug, Dithmarscher Kimchi, Brokkoli, Kürbissauce, geröstete Sesamsauce, Maracuja-Balsamico-Dressing

veggie

VITAMINCHEN veggie 10,50

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

GROSSER RÖMER 22,50

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 TOMATENCREMESUPPE vegan 9,50

mit Rukola-Bärlauch-Pesto, Polenta

NEU SANDDORN-ZITRONENSUPPE 9,50

mit Chili-Spargel

vegan

TAGESSUPPE

wechselnde „Gute Laune“ unseres Küchenchefs...

auf den Aushang schauen oder nachfragen lohnt sich immer!



KLEINER STECKBRIEF

Bruder

so nennen mich meine Kollegen

2022

im Inselteam seit

Damaskus

wo meine Großeltern geboren sind

Die ersten 90 Jahre
sind die schwierigsten -
danach wird das Leben
leichter...

wenn Lebensmotto, dann dieses

Putzen

davor drücke ich mich manchmal

Black Mirror

diese Serie empfehle ich jedem



Tarek

für's ruhig bleiben

diesen Oscar könnte ich eigentlich mal bekommen

Fußballhalle

hier findet man mich an freien Tagen

Wraps mit Hähnchen

warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

weil hier die lustigste Atmosphäre herrscht

ich bin gerne in der Insel, weil...

VEGGY

NEU ONE POT **vegan**

18,50

mit Süßkartoffelspalten, Veggy-Hack, Bohnen,
Tomaten, Spitzkohl, Sojajoghurt

NEU VEGGY-CURRYWURST **vegg** 15,90
mit haus eigener Curry-Zwiebelsauce & Insel-Pommes
(auch als vegane Version bestellbar) **vegan**

PASTA

SOMMER PASTA **vegg**

19,90

Penne, Tomatensugo, grüner Spargel,
Olivenöl, Inselkäse⁴

SURF & TURF PASTA

24,50

Linguine mit Krebsfleisch, Rinderfiletstreifen
in Curry-Kokos-Sauce

INSEL-BURGER

GALLOWAY NO. 1 24,50

Nordfriesisches Galloway-Rindfleisch (200g) im Rustico-Brötchen, Deichkäse, Feigen-Mayonnaise, Weintrauben, Römersalat, rote Zwiebeln, Insel-Pommes

GALLOWAY NO. 2 24,50

Nordfriesisches Galloway-Rindfleisch (200g) im Rustico-Brötchen, rotes Zwiebel-Chutney mit Barbecue-Johannisbeer-Sauce, Rukola, Chili-Mayonnaise, Insel-Pommes

ALLES-KÄSE-BURGER veggy 19,50

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

RAUHLACHS-BURGER 18,50

Rauchlachs zwischen Kartoffelpuffern, Gurken, rote 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

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.



Bestes lokales Fleisch
REGIONAL
aus Nordfriesland



FISCH



PANNFISCH

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

29,50

FISCHCURRY

Feine Fischfilets, pikantes rotes Curry aus Kokosmilch, Gemüse, Erdnuß & Basmatisreis

27,50

NEU LACHSFILET

auf pikantem Süßkartoffel-Chili-Stampf, Zuckerschoten, Cashew-Nüsse und Orangen-Hollandaise

27,50

NEU SEELACHSFILET

auf Pilzrisotto mit Kräutersauce

26,50

NEU MATJESFILETS

mit Hausfrauensauce, grünen Bohnen mit Speck, Drillingsbratkartoffeln

23,50

FLEISCH

RINDERFILETSTREIFEN

29,50

Pfefferrahmsauce, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln, Speckbohnen⁸

NEU LAMMBRATWÜRSCHEN

25,50

auf Kartoffel-Zucchini-Gemüse, Zuckerschoten, Spitzpaprika, Senf-Johannisbeersauce

NEU STEAK VOM DUROCSCHWEIN 29,50

in INSEL-HELLES eingelegt, Kohlrabi-Karotten-Gemüse, Thymian-Polenta, Backpflaumen-Orangen-Sauce

LABSKAUS

23,50

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

Die Landschlachtereie 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.



Bestes lokales Fleisch
REGIONAL
aus Nordfriesland

FRIESENWAFFELN

KLASSISCH

mit Puderzucker

4,50

LÜTTE KIRSCHEN

heiße Kirschen, Sahne

7,50

KIRSCHTANTE

heiße Kirschen, Bourbon-Vanilleeis, Sahne

8,50

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

8,00

KUCHEN ^{NUR BIS}
18 UHR

wechselnde Sorten (Portion Sahne 1,80)

AB 4,80

DESSERT

NEU

AFFOGATO

Espresso mit Bourbon-Vanilleeis

6,50

EXTRA: mit einem Schuß Bailey's

8,00

NEU

VANILLE CRÉME BRÛLÉE

mit Blutorangenkompott

11,50

SCHOKOMOUSSE ^{vegan}

mit Mangokompott & Nüssen

11,50

NEU

LAKRITZ-PARFAIT

mit Granatapfel-Nußcrumble und Pfirsich-Mandarinensauce

11,50

APFELSTRUDEL

mit Bourbon-Vanilleeis & Sahne

6,50

MILCHREIS

mit heißen Zimtpflaumen oder heißen Kirschen

9,50



KLEINER STECKBRIEF

Eglo

so nennen mich meine Kollegen

2020

im Inselteam seit

Gramsh/Albanien

wo meine Großeltern geboren sind

Hör niemals auf,
für deine Ziele zu kämpfen
wenn Lebensmotto, dann dieses

TK aufräumen
(zu kalt!)

davor drücke ich mich manchmal



Reacher

diese Serie empfehle ich jedem

für mein Lachen („lauter als die Kaffeemaschine“)
diesen Oscar könnte ich eigentlich mal bekommen

bei meiner Familie

hier findet man mich an freien Tagen

Pizza!

warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

hier Chaos & Lachen Hand in Hand gehen
ich bin gerne in der Insel, weil...

FRISCHER TEE

HEISSE 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

TRINKMEERTEE 4,80

ALLE MANN AN BORD

vollmundiger Assam, der klassische
Ostfrieser mit feinwürzig-milder Note

PUNKT FÜNF AM HAFEN

First Flush Darjeeling, fein und pur

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

Sencha Grüntee mit süßer Mango,
Zitrusaromen & Ringelblumenblüten

TOFFEE ROIBUSCH

Roibusch mit würziger Mandel-
Vanille

WATT DENN HIER LOS

Kräftiger Earl Grey Bergamotte-
aroma und milder Zitrusnote

RETTE MIT WER KANN*

klassische Kräuter mit exotischen
Gewürze wie Kardamom, Ingwer
und Kurkuma verstärkt

**für jeden verkauften Tee
werden 50 Cent an die
DGzRS (Seenotretter)
gespendet*

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

AFFOGATO 6,50

Espresso mit Bourbon-Vanilleeis

mit einem Schuß Bailey's 8,00

Alle Kaffeespezialitäten bekommt
ihr natürlich auch entkoffeiniert
oder mit Hafermilch

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	
TOTÉ TANTÉ	7,20
Heiße Schokolade mit 4cl Rum und Sahne	
MARSHMALLOW-CHOC	5,50
Heiße Schokolade mit Marshmallows	

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	

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

BRATAPFEL-PUNSCH	7,20
------------------	------

Heißer Apfelsaft⁸ mit Amaretto, Zimt & Sahne

APFELPUNSCH ALKOHOLFREI	5,20
-------------------------	------

(ohne Amaretto) mit Sahne & Zimt

KINDER-PUNSCH	4,50
---------------	------

Heißer Maracuja⁸-, Apfel⁸- und Johannisbeersaft

HOT APEROL	6,90
------------	------

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

STERNSCHNUPPE	7,20
---------------	------

Espresso, Vanilleeis, Sahne & Eierlikör

HEISSER SANDDORN	6,90
------------------	------

Heißer Andalö, Rum, Maracujasaft⁸, Lime Juice & Sahne

ERFRISCH

HAUSGEMACHTER SPRUDEL 0,4L 4,90

LIMETTE: Limettensirup², Eiswürfel, Limette & Minze

QUEERBEET: Himbeer- und Kirschsirup², Eiswürfel, Beeren

MANGO: Mangosirup², Eiswürfel, Mango

GRANATAPFEL: Granatapfelsirup², Eiswürfel, Granatapfelkerne

HUSUMER WATERKANT

Ebbe (still) oder Sturmflut (Sprudel)



0,33l 3,90

0,75l 7,20

SAFT & NEKTAR

Apfel⁸ naturtrüb, Orange, Kirsch, KiBa⁸,

Rhabarber, Maracuja⁸, Johannisbeere⁸, Banane⁸

0,2l 3,90

0,4l 6,20

SCHORLE

Apfel⁸ naturtrüb, Orange, Kirsch, KiBa⁸,

Rhabarber, Maracuja⁸, Johannisbeere⁸, 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

ICETEA

wechselnde Sorten

0,4l 4,50

EISSCHOKOLADE

mit Vanilleeis & Sahne

5,90

EISKAFFEE

mit Vanilleeis & Sahne

5,90

UNGEN



BIER



VOM FASS

	0,3L	0,4L	0,5L
INSEL HELLES NEU	4,50		6,50
leicht malzig, mild gehopft & 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

IPA [<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

WEINE

WEISS

RIESLING 0,15L 6,50

QbA trocken 2024, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 29,50 (0,75l)

GRAUBURGUNDER 0,15L 6,50

QbA trocken 2024, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 29,50 (0,75l)

SAUVIGNON BLANC 0,15L 7,00

QbA trocken 2024, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 31,50 (0,75l)

CHARDONNAY 0,15L 7,00

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

BLANC DE NOIR SPÄTBURGUNDER 0,15L 7,00

QbA trocken 2024, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 31,50 (0,75l)

SOMMER-CUVÉE 0,15L (am besten auf Eis) 6,50

QbA lieblich 2025, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 29,50 (0,75l)

WEINSCHORLE 0,2L 6,90

ROT

INSEL-CUVÉE 0,15L 7,50

2021, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 34,- (0,75l)

PRIMITIVO PUGLIA IGP 0,15L 6,50

2024, Muri Apulien, Italien
Flasche 29,- (0,75l)

RIOJA CRIANZA 0,15L 7,00

2021, Bodegas El Coto, D.O.C. Tempranillo
Spanien, Flasche 31,5 (0,75l)

ROSÉ

CABERNET SAUVIGNON 0,15L 6,50

QbA 2024, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 29,50 (0,75l)



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 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



lokale Lieferanten
REGIONAL
Freunde der Insel

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



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. 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

AUCH MAL PIZZA?



Hier
Tisch reservieren!



www.dii:ke.de

Restaurant im
Beachmotel
Am Deich 31

SPO



Pizza-to-go
ordern



Wir sind
SPO

Neu auf Instagram!



#Wir sind SPO
Alles was du über
Angebote,
Attraktionen und
Aktionen in SPO
wissen musst.



instagram.com/wir sind SPO

Scan me!





MEHR
INFOS

APARTMENTS
Haus Böhl

G GOLDE
URLAUB AM MEER



TSCHÜSS BIS MORGEN!

