



# ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUUST

## Mittagsempfehlung im Kaminzimmer von 12:30 bis 13:30 Uhr

Tomatenessenz mit Einlage	10
Großer gemischter Salat mit Tomaten-Concassée und Brotchip	14
Gebrautes Kalbsrückensteak in Jus mit „Töwerländer“ Möhren und Lyoner Kartoffeln	36
Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ (350g brutto) -in brauner Butter gebraten- mit jungem Blattspinat und Heidekartoffeln	49
Weißes Schokoladen-Kaffeemousse mit Brombeer-Gel und Kaffee-Eiscreme	12

Auch als Dreigang-Lunchmenü mit Suppe  
Hauptgang nach Wahl und Dessert  
zzgl. 15 € zum Preis des gewählten Hauptgangs

\*\*\*\*\*

## Unser Restaurantteam empfiehlt Ihnen heute:

<b>Aperitif</b>	Martini bianco	5 cl	5,50
<b>Weißwein</b>	2023er „Mineralgestein“ Riesling Weingut Manz Weinolsheim, Rheinhessen	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	9,60 33
<b>Rotwein</b>	2022/23er „Kaiserstuhl“ Spätburgunder Weingut Holger Koch Kaiserstuhl, Baden	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	9,60 33
<b>Dessertwein</b>	2023er Herrenberg Riesling Auslese Weingut Manz Weinolsheim, Rheinhessen	0,1 l	6,40
<b>Digestif</b>	Vallendar Haselnuss Piemont	2cl	6,00

## ABENDMENÜ

Montag, den 28.04.2025

Beginn zwischen 18:30 Uhr und 19:30 Uhr

Gemischtes Sauerteigbaguette  
von der Bäckerei Grünhoff mit Salzbutterm

\*\*\*\*\*

Kleines Salatbuffet

und/oder

Antipasti mit Paprika, Zucchini, Champignons  
Oliven, Tomate-Mozzarella, Focaccia und Aioli

\*\*\*\*\*

Pastinakencremesuppe  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

\*\*\*\*\*

**Portion Oldenburger Stangenspargel  
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter  
oder hausgemachter Sauce Hollandaise**

*dazu wahlweise:*

Gebratene Oldenburger Entenbrust in Madeirajus

Oder

Gebratenes Steinbeißerfilet in Gemüsebutter

Oder

Gekochter Trüffelschinken  
und geräucherter Ostfriesischer Landschinken

\*\*\*\*\*



Portion Oldenburger Stangenspargel  
mit Salzkartoffeln  
und hausgemachter Sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

Sanddornparfait mit Birnenragout  
und Schokoladen-Crumble

und/oder

Mittelalter Gouda, Husumer und Blaue Stunde  
von der Hofkäserei Backensholz  
mit Senfrüchtesauce und Früchtebrot

Liebe Gäste, seit dem 13.12.2014 besteht die Pflicht, auf Speisekarten  
auf die Hauptallergene hinzuweisen. Bei uns wird alles von Grund auf  
frisch gekocht. Deshalb können unsere Speisen z.B. Sellerie, Senf,  
Nüsse usw. enthalten. Bitte teilen Sie uns frühzeitig Ihre Allergien mit,  
damit wir diese Allergene vermeiden können. Vielen Dank