



ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUIST

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

Spargelcremesuppe mit Einlage	10
Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse-Eiscreme und Feldsalat in Himbeerdressing dazu geröstete Nüsse	16
Rosa gebratener Lammrücken unter der Lavendelkruste in Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Dauphinekartoffeln	37
Gedünstetes Lachsmedaillon in Rieslingsauce mit Spitzkohlherzen und Salzkartoffeln	36
Erdbeerschnitte mit Ananassalat und Schokoladen-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:

Aperitif	Achterdiek Bernstein (Drambuie, Sekt)	0,1 l	7,50
Weißwein	2022er „Grauburgunder“ Weingut Winter Dittelsheim-Hessloch, Rheinhessen	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	9,60 33
Rotwein	2022er „Marena“ Terre Siciliane Merlot Cusumano Sizilien, Italien	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	9,60 33
Dessertwein	2023er Herrenberg Riesling Auslese Weingut Manz Weinolsheim, Rheinhess	0,1 l	6,40
Digestif	Noordkorn Wacholdergeist	2 cl	3,50

ABENDMENÜ

Freitag, den 16.05.2025

Beginn zwischen 18:30 Uhr und 19:30 Uhr

Gemischtes Sauerteigbaguette
von der Bäckerei Grünhoff mit Salzbutter

Kleines Salatbuffet
und/oder

Blätterteigroulade
mit Paprika und Hackfleisch gefüllt
dazu Aioli und gemischter Blattsalat

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne

Gebackene Blutwurstscheiben in Jus
mit Röstzwiebeln

Bimi-Brokkoli

und ostfriesischer „Himmel & Erde“

oder

Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ (350g brutto)
-in brauner Butter gebraten-
mit jungem Blattspinat und Heidekartoffeln
oder



„Schnitzel“ vom Sellerie
mit Bimi-Brokkoli
und ostfriesischer „Himmel & Erde“

Panna cotta mit Rhabarberkompott
und Mango-Eiscreme

und/oder

Comté, Kleine Ziege und Michel
(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