



# ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUUST

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

Süßkartoffelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen	10
Jakobsmuschel-Carpaccio in „Leche de Tigre“ und gebratener Kern mit getrüffeltem Selleriepüree Orangenchutney, Rucola und Croûtons	20
Scheiben vom rosa gebratenen Flanksteak in BBQ-Rub mit Gewürzjus, dazu Bimi-Brokkoli und zweierlei hausgemachte Wedges	36
Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ (500g brutto) -in brauner Butter gebraten- mit jungem Blattspinat und Heidekartoffeln	56
Zwetschgenkompott mit Vanillesauce Schokoladen-Eiscreme und Zimtcrumble	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 dry	5 cl	5,50
<b>Weißwein</b>	2024er „Silvaner“ Weingut Bickel-Stumpf Frickenhausen am Main, Franken	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	9,60 33
<b>Rotwein</b>	2022er „El Pedal“ Tempranillo Finca La Emperatriz Rioja, Spanien	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>	Walnussgeist (Birgitta Rust)	2 cl	8

## ABENDMENÜ

**Montag, den 06.10.2025**

**Beginn zwischen 18:30 Uhr und 19:30 Uhr**

Gemischtes Sauerteigbaguette  
von der Bäckerei Grünhoff mit Salzbutter

\*\*\*\*\*

Kleines Salatbuffet

und/oder

Hausgemachter Zwiebelkuchen  
mit Schnittlauchschmand und mariniertem Blattsalat

\*\*\*\*\*

Apfel-Selleriecremesuppe mit Tafelspitzeinlage

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Lammfilets in Rosmarinjus  
mit Bohnen und Dauphinekartoffeln

oder

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet  
in Senfbutter  
mit Pastinakengemüse und Speck-Kartoffelpüree

oder



Rosmarin-Grießschnitte  
mit Bohnen, Dauphinekartoffeln  
und Kreuzkümmelrahm

\*\*\*\*\*

Zweierlei Mango mit Schokoladen-Crumble  
und Orangen-Eiscreme

und/oder

Appenzeller, Hofkäse und Friesisch Blue  
(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