



ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUIST

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

Rotkohlcremesuppe mit Einlage	10
Drei gebratene Jakobsmuschelkerne mit getrüffelem Selleriepüree und Orangenkonfit an Feldsalat und Croûtons	20
Rosa gebratener Lammrücken unter der Lavendelkruste in Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Dauphinekartoffeln	37
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet in Senfbutter mit Paprika-ZucchiniGemüse und Kartoffel-Petersilienstampf	37
Erdbeer-MascarponeMousse mit Traubensalat 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:

Aperitif	Sekt mit Zwetschgenlikör (Birgitta Rust)	0,1 l	7,50
Weißwein	2023er „Edition Johanna Lorenz“ Riesling Weingut Lorenz und Söhne Bad Kreuznach, Nahe	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	9,60 33
Rotwein	2021er „Edition Johanna Lorenz“ Cabernet Sauvignon, Merlot Weingut Lorenz und Söhne Bad Kreuznach, Nahe	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	9,60 33
Dessertwein	2023er Herrenberg Riesling Auslese Weingut Manz Weinolsheim, Rheinhessen	0,1 l	6,40
Digestif	Vallendar „Alte Kirsche“ aus dem Barrique	2 cl	6

ABENDMENÜ

Dienstag, den 04.11.2025

Beginn zwischen 18:30 Uhr und 19:30 Uhr

Gemischtes Sauerteigbaguette
von der Bäckerei Grünhoff mit Salzbutter

Kleines Salatbuffet

und/oder

Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse-Eiscreme
und Feldsalat in Himbeerdressing
dazu geröstete Nüsse

Butternut-Kürbiscrèmesuppe mit Garnelen

Gebratene Rinderfiletspitzen
in Champignon-Pfefferrahm
mit kleinem Gemüse und Knöpfle

oder

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet in Kerbelöl
mit Paprika-ZucchiniGemüse
und Rosmarinkartoffeln

oder



Käseknöpfle mit kleinem Gemüse
und Zwiebelschmelze

Mandarinenschnitte
mit Quitten und Schokoladen-Eiscreme

und/oder

Comté, Kleine Ziege und gereifter Deichkäse
(von der Hofkäserei Backensholz)
mit Senffrüchtesauce und Fruchtebrot

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