



# ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUIST

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

Sellerie-Vanillecremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	10
Marinierter Rindertafelspitz mit Meerrettich, Pesto und mariniertem Feldsalat	16
Rosa gebratener Hirschrücken unter der Macadamiakruste in Preiselbeerjus mit Maronen, Rahmwirsing und Schupfnudeln	38
Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ (350g brutto) -in brauner Butter gebraten- mit jungem Blattspinat und Heidekartoffeln	49
Lauwarmes Zwetschgencrumble mit Tonkabohnenrahm und Zimt-Eiscreme	13

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>	Blue Lady (Blue Curacao, Gin, Zitronensaft) 5 cl	7
<b>Weißwein</b>	2024er „Federspiel“ Terrassen Grüner Veltiner Domäne Wachau Dürnstein, Österreich 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>	Baileys 2 cl	3,50

## ABENDMENÜ

**Dienstag, den 27.01.2026**

**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 Blattsalat  
in Himbeerdressing, dazu geröstete Nüsse

\*\*\*\*\*

Passierte Linsensuppe mit Speckstreifen

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Lammfilets in Rosmarinjus  
mit Bohnen und Grenaillekartoffeln

oder

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet  
in Kapernbutter  
mit Paprika-Zucchini-Gemüse  
und Kartoffelgnocchi

oder



Gnocchi-Gemüsepfanne  
mit Bohnen und Kräuterrahm

\*\*\*\*\*

Kokos-Brownieschnitte  
mit Ananassalat und Stracciatella-Eiscreme

und/oder

Appenzeller, Husumer und Friesisch blue  
(von der Hofkäserei Backensholz)  
mit Senffrüchtesauce 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