



ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUIST

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

Sellerie-Vanillecremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	10
Mariniert 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 Zwetschgenroumble 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:

Aperitif	Blue Lady (Blue Curacao, Gin, Zitronensaft)	5 cl	7
Weißwein	2024er „Federspiel“ Terrassen Grüner Veltiner Domäne Wachau Dürnstein, Österreich	Glas Flasche	0,2 l 0,75 l
			9,60 33
Rotwein	2022er „El Pedal“ Tempranillo Finca La Emperatriz Rioja, Spanien	Glas Flasche	0,2 l 0,75 l
			9,60 33
Dessertwein	2023er Herrenberg Riesling Auslese Weingut Manz Weinolsheim, Rheinhessen	0,1 l	6,40
Digestif	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-Zucchinigemüse und Kartoffelgnocchi
oder
 Gnocchi-Gemüsepflanne mit Bohnen und Kräuterrahm

Kokos-Brownieschnitte mit Ananassalat und Stracciatella-Eiscreme
und/oder
Appenzeller, Husumer und Friesisch blue (von der Hofkäserei Backensholz) mit Senffruchtesauce 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