



# ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUIST

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

Champignoncremesuppe mit Croutons	10
Gebratene Jakobsmuschelkerne mit Meerrettichcreme, Brotchip und Blattsalat	20
Geschmortes Hirschgulasch in Preiselbeerjus mit Wirsing und Schupfnudeln	34
Gedünstetes Lachsfilet in Beurre blanc mit Blattspinat und Heidekartoffeln	35
Brombeermousse mit Birnenkompott und Schokoladen Eiscreme	10
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>	Juister Gold (Sanddornlikör „Andalö“, Sekt)	0,1 l	7,50
<b>Weißwein</b>	2023er „Grauer Burgunder vom Löss“ Weingut Michel Vogtsburg-Achkarren, Baden	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	9,60 33
<b>Rotwein</b>	2022er „Red Vineyard“ Merlot, Dunkelfelder, Pinot Madeleine Weingut Markus Pfaffmann Walsheim, Pfalz	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>	Noordkorn Wacholdergeist	2 cl	3,50

**ABENDMENÜ**

**Freitag, den 06.02.2026**

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

Gemischtes Sauerteigbaguette von der Bäckerei Grünhoff mit Salzbutter

\*\*\*\*\*

Kleines Salatbuffet  
und/oder

Matjes- Lachstatar mit süßer Senf-Dillsauce  
Reibekuchen und mariniertem Blattsalat

\*\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
und Gemüsejulienné

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Kalbsfrikadelle in Jus  
mit Bimi- Brokkoli und Kartoffelpüree  
oder

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



Gefüllter Crêpe mit Blattspinat  
Senfsauce und Bimi- Brokkoli

\*\*\*\*\*

Tiramisu mit Sauerkirschen  
und Stracciatella Eiscreme

und/oder

Appenzeller, Friesisch Blue, Deichkäse -gereift-  
(von der Hofkäserei Backensholz)  
mit Senffrüchtessauce 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