



# ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUIST

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

Maronencremesuppe mit Trüffel	10
Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse-Eiscreme und Feldsalat in Himbeerdressing dazu geröstete Nüsse	16
Rosa gebratener Lammrücken unter der Lavendelkruste in Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Dauphinekartoffeln	36
Fish&Chips: Hausgemachte Kibbelinge (Schellfischfiletstreifen in Backteig) mit Remouladensauce, Gurkensalat und Pommes	28
Espressoparfait mit gebrannten Mandeln und karamellisierten Äpfeln	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>	Campari Orange (Campari, Orangensaft)	8,50
<b>Weißwein</b>	2024er „Scheurebe“ Weinhof Scheu Schweigen-Rechtenbach, Pfalz	
	Glas 0,2 l	9,60
	Flasche 0,75 l	33
<b>Rotwein</b>	2024er „Saint Cosme“ Syrah Château de Saint Cosme Côtes du Rhône, Frankreich	
	Glas 0,2 l	9,60
	Flasche 0,75 l	33
<b>Dessertwein</b>	2023er Herrenberg Riesling Auslese Weingut Manz Weinolsheim, Rheinhessen	
	0,1 l	6,40
<b>Digestif</b>	Vallendar Teegeist	
	2 cl	4,50

## ABENDMENÜ

Dienstag, den 10.03.2026

Beginn zwischen 18:30 Uhr und 19:30 Uhr

Gemischtes Sauerteigbaguette  
von der Bäckerei Grünhoff mit Salzbutter

\*\*\*\*\*

Kleines Salatbuffet

und/oder

Blätterteigroulade mit Hackfleisch und Blattspinat  
dazu Rucolasalat und Aiolisauce

\*\*\*\*\*

Sellerie-Vanillecremesuppe  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust  
in Thymian-Honigjus  
mit Wirsinggemüse und Schupfnudeln

oder

Gegrilltes Lachsmedaillon in Sesambutter  
mit Currygemüse und Basmatireis

oder



Currygemüse mit Kokoschips  
und Basmatireis

\*\*\*\*\*

Himbeer-Panna cotta mit Traubensalat  
und Mango-Eiscreme

und/oder

Gruyère, Hofkäse und Deichkäse – gereift-  
(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