



# ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUIST

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

Spargelsuppe mit Erbsenschoten	11
Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse-Eiscreme und Feldsalat in Himbeerdressing dazu geröstete Nüsse	16
Rosa gebratener Hirschrücken unter der Macadamiakruste in Preiselbeerjus mit Wirsing und Schupfnudeln	38
Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ (350g brutto) -in brauner Butter gebraten- mit jungem Blattspinat und Heidekartoffeln	49
Panna cotta mit Himbeerkompott und Schokoladen-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:

<b>Aperitif</b>	Cremant Bouvet			
		0,1 l		9
<b>Weißwein</b>	2024er „Fang des Tages“ Cuvée aus Riesling und geheimer Traube Weingut Jakoby-Mathy Kinheim, Mosel			
		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>	Jubiläums Aquavit			
		2 cl		3,50

## FISCHBUFFET

Sonntag, den 19.04.2026

Beginn zwischen 18:30 Uhr und 19:30 Uhr

Gemischtes Sauerteigbaguette  
von der Bäckerei Grünhoff mit Salzbutter

\*\*\*\*\*

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Rauchlachsstreifen

\*\*\*\*\*

Unser Küchenteam verwöhnt heute  
Ihren Gaumen mit unserem  
**kalt-warmen Fischbuffet**  
mit Pell- und Röstkartoffeln  
Bohnen, Gemüse-Couscous mit Garnelen  
kalt und heiß geräuchertem Lachs  
Labskaus, Brat- und Kochfisch  
verschiedenen Marinaden, feinen Salaten  
und vielem Mee(h)r...

oder



Spaghetti mit knackigem Gemüse  
Ofenkürbis, Champignons und Pesto

\*\*\*\*\*

Schwedenfrüchte in Rumrahm  
mit Vanille-Eiscreme und Waffel

oder

Ostfriesen-Eisbecher mit „Bontje-Soup“  
Sahne und Waffel

und/oder

Gouda, Hofkäse und gereifter Deichkäse  
von der Hofkäserei Backensholz  
mit Senfrüchtesauce 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