



# ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUUST

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

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Öl	10
Jakobsmuschel-Carpaccio in „Leche de Tigre“ und gebratener Kern mit Topinamburpüree, Orangenchutney, Rucola und Croûtons	20
Scheiben vom rosa gebratenen Flanksteak in BBQ-Rub mit Gewürzjus dazu Bimi-Brokkoli und zweierlei hausgemachte Wedges	36
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet in Dashifond mit Wakame-Gurkensalat und Pastinakenpüree	38
Kalmanschnitte mit Quittenkompott 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 „Bei Nacht“ Grauburgunder Weingut Markus Pfaffmann Walsheim, Pfalz		
		Glas 0,2 l	9,60
		Flasche 0,75 l	33
<b>Rotwein</b>	2022er „Edition Johanna Lorenz“ Cabernet Sauvignon, Merlot Weingut Lorenz und Söhne Bad Kreuznach, Nahe		
		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

## ABENDMENÜ

Freitag, den 03.04.2026

Beginn zwischen 18:30 Uhr und 19:30 Uhr

Gemischtes Sauerteigbaguette  
von der Bäckerei Grünhoff mit Salzbutter

\*\*\*\*\*

Kleines Salatbuffet

und/oder

Hausgemachtes Pulled Pork  
mit Brioche, BBQ Sauce und Coleslaw

\*\*\*\*\*

Kraftbrühe

mit Pfannkuchen- und Gemüsejulienne

\*\*\*\*\*

Gebratene Kalbsleberscheiben in Jus „Berliner Art“  
mit Bimi-Brokkoli und Kartoffelbordüre

oder

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

oder



Kartoffel-Spinatgratin  
mit Bimi-Brokkoli und Senfsauce

\*\*\*\*\*

Tiramisu mit Mandarinsalat  
und Stracciatella-Eiscreme

und/oder

Gruyère, Friesisch Blue und Deichkind  
(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