



# ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUIST

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

Spargelcremesuppe mit Einlage	11
Gebratene Jakobsmuschelkerne mit Blumenkohlpüree Orangenchutney und Rucolasalat	22
Rosa gebratener Lammrücken unter der Lavendelkruste in Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Dauphinekartoffeln	37
Auf der Haut gebratenes Schellfischfilet in Tomatenbutter mit Spitzkohlherzen und Salzkartoffeln	37
Tiramisu 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>	Martini dry	5 cl	5,50
<b>Weißwein</b>	2025er „Federspiel“ Terrassen Grüner Veltliner Domäne Wachau Dürnstein, Österreich	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	9,60 33
<b>Rotwein</b>	2022er „Marena“ Terre Siciliane Merlot Cusumano Sizilien, Italien	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>	Mirabellenbrand (Birgitta Rust)	2 cl	7

## ABENDMENÜ

Montag, den 18.05.2026

Beginn zwischen 18:30 Uhr und 19:30 Uhr

Gemischtes Sauerteigbaguette  
von der Bäckerei Grünhoff mit Salzbutler

\*\*\*\*\*

Kleines Salatbuffet

und/oder

Vitello tonnato:

Scheiben vom Kalbstafelspitz in Thunfischsauce  
mit marinierten Tomaten und Kapern

\*\*\*\*\*

Möhren-Orangencremesuppe  
mit gebräunten Mandeln

\*\*\*\*\*

Geschmorte Rinderroulade „Großmutter Art“ in Jus  
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln

oder

Gebratenes Lottemedailon in Chorizobutter  
mit Ratatouille und Kartoffelgnocchi

oder



Wirsingroulade in Gemüsejus  
mit Rotkohl und Kartoffelknödeln

\*\*\*\*\*

Himbeer Panna Cotta mit Rhabarberkompott  
und Stracciatella-Eiscreme

und/oder

Camembert, Michel und Friesisch Blue  
(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