



# ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUIST

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

Tomatenessenz mit Pesto und Tomatenconccassée	10
Hummus mit Erbsen-Guacamole dazu Grillbrot mit hausgesmoktem Briskett und buntem Blattsalat	16
Rosa gebratener Lammrücken unter der Lavendelkruste in Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Dauphinekartoffeln	38
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet in Dashifond mit Wakame-Gurkensalat und Pastinakenpüree	38
Sorbetvariation mit Kumquatkompott und Crumble	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>Rotwein</b>	2022er „El Pedal“ Tempranillo Finca La Emperatriz, Rioja, Spanien			
		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

Sonntag, den 03.05.2026

Beginn zwischen 18:30 Uhr und 19:30 Uhr

Gemischtes Sauerteigbaguette  
von der Bäckerei Grünhoff mit Salzbutter

\*\*\*\*\*

Kleines Salatbuffet

und/oder

Unser Fischvorspeisenbuffet  
mit allem „Rund um den Matjes“  
Labskaus, Pellkartoffeln, Bohnen  
und vielem Mee(h)r

**Buffet als Hauptgang**

\*\*\*\*\*

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Rauchlachsstreifen

\*\*\*\*\*

Geschmortes Hirschgulasch in Preiselbeerjus  
mit Blumenkohl „Polnische Art“ und Knöpfele

oder



Gebratene Spaghetti  
mit knackigem Gemüse, Ofenkürbis  
Kirschtomaten, Champignons und Pesto

\*\*\*\*\*

Schwedenfrüchte in Rumrahm  
mit Erdbeer-Eiscreme und Waffel

und/oder

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

und/oder

Gouda, 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