



ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUIST

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

Champignoncremesuppe mit Croutons	10
Gebratene Jakobsmuschelkerne mit Selleriepüree und Rucolasalat	20
Scheiben vom rosa gebratenen Flanksteak in BBQ-Rub mit Gewürzjus Chimi-Churri, Bimi-Brokkoli und zweierlei hausgemachte Wedges	37
Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ (350g brutto) -in brauner Butter gebraten- mit jungem Blattspinat und Heidekartoffeln	49
Kokos-Brownieschnitte mit Himbeerkompott und Dulce-de-Leche-Eiscreme	11

Auch als Dreigang-Lunchmenü mit Suppe
Hauptgang nach Wahl und Dessert
zzgl. 15 € zum Preis des gewählten Hauptgangs

Unser Restaurantteam empfiehlt Ihnen heute:

Aperitif	Glas Crémant Bouvet	0,1 l	9
Weißwein	2024er „Fang des Tages“ Cuvée aus Riesling und geheimer Traube Weingut Jakoby-Mathy Kinheim, Mosel	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	9,60 33
Dessertwein	2023er Herrenberg Riesling Auslese Weingut Manz Weinolsheim, Rheinhessen	0,1 l	6,40
Digestif	Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50

FISCHBUFFET

Sonntag, den 14.06.2026

Beginn zwischen 18:00 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
Fischfrikadellen, kalt und heiß geräuchertem Lachs
Labskaus, Brat- und Kochfisch
verschiedenen Marinaden, feinen Salaten
und vielem Mee(h)r...

oder



Spaghetti mit knackigem Gemüse
Ofenmöhren, Champignons und Pesto

Erdbeeren in Vanillerahm mit Himbeer-Eiscreme

oder

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

und/oder

Gouda, Hofkäse und Deichkäse -gereift
(von der Hofkäserei Backensholz)
mit Senfrüchtesauce und Früchtebrot

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spaghetti Bolognese

mit frisch geriebenem Parmesan und Möhrensalat

kleine Portion	mittlere Portion	große Portion
12	16,50	21

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