



ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUIST

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

Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchlachsstreifen	10
Marinierter Rindertafelspitz mit Pesto Meerrettich und Rucolasalat	16
Geschmorte Rehkeule in Preiselbeerjus mit Wirsingherzen und Knöpfele	30
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet in Dashifond mit Wakame-Gurkensalat und Pastinakenpüree	37
Crème brûlée mit Nektarinensalat und Schokolade-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:

Aperitif	Juister Gold (Sanddornlikör „Andalö“, Sekt)	0,1 l	7,50
Weißwein	2024er „Grauburgunder“ Weingut Winter Dittelsheim-Hessloch, Rheinhessen	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	9,60 33
Rotwein	2022er Chianti Colli Senesi DOCG Weingut Palagetto Toskana, Italien	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	Williamsbirnenbrand (Birgitta Rust)	2 cl	7

ABENDMENÜ

Freitag, den 03.07.2026

Beginn zwischen 18:30 Uhr und 19:30 Uhr

Gemischtes Sauerteigbaguette^{a/g/h}
von der Bäckerei Grünhoff mit Salzbutte

Kleines Salatbuffet^{a/c/g/h/i/k}

und/oder

Ziegenfrischkäsemousse
mit hausgeräuchertem Lachs^{a/d/g/h/j}
Knäckebrot^a und mariniertem Blattsalat^{a/g}

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
und Gemüsejulienne^{a/c/i}

Gepökelte Spanferkelhaxe in Dunkelbier-Jus^{a/g/h/i/j}
mit Bimi-Brokkoli und Kartoffelpüree^g

oder

Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ (350g brutto)^{a/d/g}
-in brauner Butte gebraten-
mit jungem Blattspinat und Heidekartoffeln

oder



Kartoffel-Spinatgratin
dazu Bimi-Brokkoli und Senfsauce^{a/g/h/j}

Himbeer-Panna cotta mit Birnenkompott
Minzcrumble und Erdbeereis^{a/c/g/h}

und/oder

Gruyère, Friesisch Blue und Deichkind^g
(von der Hofkäserei Backensholz)
mit Senfrüchtesauce und Früchtebrot^{a/c/g/h}

Legende: a Gluten | b Krebstiere | c Eier | d Fisch | g Milch/Laktose |
h. Schalenfrüchte | i Sellerie | j Senf | l Sulfite

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