



ACHTERDIEK

DIE INSEL AUF JUIST

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

Süßkartoffelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen	11
Handgepulte Norddeicher Krabben auf gebuttertem Schwarzbrot mit Blattsalat und Rührei	24
Scheiben vom rosa gebratenen Flanksteak in BBQ-Rub mit Gewürzjus Chimi-Churri, Bimi-Brokkoli und zweierlei hausgemachte Wedges	37
Gebratenes Steinbeißerfilet in Gemüsebutter mit Spitzkohl und Salzkartoffeln	37
Marinierte Erdbeeren in Vanillerahm mit Crumble und Brombeereis	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	Martini bianco	5 cl	5,50
Weißwein	2025er La Grande Bleue Chardonnay, Grenache Blanc Rolle, Viogner, Sauvignon Blanc Weingut Gérard Bertrand Languedoc Roussillon, Frankreich	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	9,60 33
Rotwein	2021er Mas Picoso Tinto Cuvée aus Tempranillo Garnacha und Cabernet Sauvignon Celler de Capçanes Montsant, Katalonien, Spanien	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	Zwetschgenbrand (Birgitta Rust)	2 cl	8

ABENDMENÜ

Montag, den 03.08.2026

Beginn zwischen 18:30 Uhr und 19:30 Uhr

Gemischtes Sauerteigbaguette
von der Bäckerei Grünhoff mit Salzbutter

Kleines Salatbuffet

und/oder

Scheiben von der Oldenburger Entenbrust -kalt-
an Sauce Cumberland mit Waldorfsalat

Gelbe Paprikacrémesuppe mit Einlage

Rosa Kalbstafelspitz mit gebratener Riesengarnele
und Curry-Gemüse im Reisrand

oder

Gegrilltes Lachsmedaillon in Tomatenbutter
mit Spitzkohl und Salzkartoffeln

oder



Spitzkohlroulade
mit Curry-Gemüse im Reisrand

Schokoladenmousse
mit gelbem Pflaumenkompott und Minzeis

oder

Gemischter Eisbecher mit Sahne und Waffel

und/oder

Camembert, Kleine Ziege 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