

MOIN UND
HERZLICH WILLKOMMEN



HOTELS
VIERJAHRESZEITEN

RESTAURANT INSELHOTEL

APERITIFS

€

OSTFRIESEN KIR SECCO SANDDORNLIKÖR	0.1 l	6.30
HUGO (auch alkoholfrei erhältlich) SECCO HOLUNDERSIRUP MINZE	0.2 l	8.00
HILDE (auch alkoholfrei erhältlich) SECCO MARACUJASIRUP LIMETTE MINZE	0.2 l	8.00
APEROL SPRITZ APEROL SECCO SODA	0.2 l	8.00
PORT-TONIC WHITE PORT WINE TONIC WATER LIMETTE MINZE	0.2 l	8.00
LIMONCELLO SPRITZ ZITRONE LIMONCELLO SECCO	0.2 l	8.00
FRISCHE BEEREN SPRITZ FRISCHE BEEREN BEERENPUNSCH SECCO	0.2 l	8.00


HAUSGEMACHTE LIMONADEN

€

MINZE-HIBISKUS-GURKE	0.5 l	4.80
MINZE-INGWER-MANGO	0.5 l	4.80
BASILIKUM-INGWER-HOLUNDER	0.5 l	4.80

VORSPEISEN €

GERÄUCHERTE ENTENBRUST 14.50
Wildkräutersalat | Kartoffel-Speck-Dressing

CARPACCIO RINGELBETE 11.50 
Orangenfilets | Geröstete Cashewkerne
Rucola | Granatapfelreduktion


KRABBENCAPPUCCINO 8.50
Cognac | Muskat

SALAT

GROSSER WILDKRÄUTERSALAT 15.50
Ei | Käse | Tomate | Gurke
Geröstete Kerne | Balsamico Dressing

„SALAT CAPRESE“ 14.50
Basilikum Pesto | Büffelmozzarella
Strauchtomaten

VEGETARISCH

„LIGURISCHE KARTOFFELPFANNE“ 19.50 
Kirschtomaten | Knoblauch | Oliven
Italienische Kräuter | Drillingskartoffeln

GETRÜFFELTE LINGUINE 18.00
Waldpilzel | Kräuteröl | Parmesan

HAUPTGERICHTE €

OSTFRIESISCHER „SNIRTJE BRATEN“ 23.50
Rote Bete | grüne Bohnen | Serviettenknödel


MAISPOULARDE 25.50
Kürbis-Sanddornrisotto | Kräuteröl

EMDER MATJESFILETS „HAUSFRAUEN ART“ 20.50
Apfel-Zwiebel Soße | Bratkartoffeln

GANZE SCHOLLE „BÜSUMER ART“ 26.50
Nordseekrabben | Frühlingslauch
Tomaten-Concassée | Salzkartoffeln

DESSERT

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 10.50
Flüssiger Schokoladenkern
Beerenobst | Himbeer-Joghurt Eis

ERFRISCHENDES SORBET DUETT 10.50 
Passionsfrucht Sorbet | Mango Sorbet
Kokossahne | Beerenfrüchte | Garten Minze