



Wasser, Wind und Leichtigkeit

# HERZLICH WILLKOMMEN

## Wasser, Wind und Leichtigkeit

Ein bisschen gute alte Zeit und viel modernes Lebensgefühl – diese Kombination macht den Charme des Strandlebens aus.

Leicht wie ein Tag am Meer. So soll sich der Aufenthalt für unsere Gäste anfühlen, wenn sie diesen in angenehmer, relaxter Atmosphäre alleine, zu zweit oder im Kreis von Familie und Freunden verbringen.

Der Kopf ist frei für neue Gedanken, die Seele baumelt und das Leben konzentriert sich auf das Wesentliche: die Freude am Sein. Lachen, wohlfühlen, entspannen, genießen und einfach die Zeit vergessen...

Ebenso wichtig wie Entschleunigung ist uns die Nachhaltigkeit der Dinge, die wir tun – sei es die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern und Lieferanten, eine fantasievolle Küche, die vorrangig auf saisonale, einheimische Produkte setzt oder der verantwortungsvolle Umgang mit unseren Mitarbeitern.



Wasser, Wind und Leichtigkeit

# ABENDMENÜ

## Strandleben Überraschungsmenü des Monats

Täglich von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Wir servieren Ihnen ein 3-Gänge-Überschungsmenü aus vorwiegend saisonalen & regionalen Produkten.  
(Bitte teilen Sie uns eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten mit)

Überschungsmenü in 3 Gängen	59,0
Upgrade auf BIO Galloway Filet „Bunde Wischen“ im Hauptgang	+ 14,0

## Weinempfehlung

Weinbegleitung in 3 Gängen	29,0
----------------------------	------

Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl des passenden Weines.



Wasser, Wind und Leichtigkeit

## SUPPEN & STARTER

### Cremesuppe vom grünen Spargel

Grüner Spargel | Panko | Chorizo-Staub | Öl

11,0

### Norddeutsche Bouillabaisse

Flusskrebs | Schleibutt | Ostsee-Kabeljau | Zitronengras | Sellerie | Karotte | Fenchel

12,0

### Geflämmte Wassermelone VEGAN

Rucola | Minze | Pfirsichvinaigrette

10,0

### Beefcarpaccio | Fullblood NordischWagyu

Bimöhler Eigelb | Rauchfischcreme | Kapern | Limette | Olivenöl

18,0

### Variation vom Fjordlachs

Tatar | Sashimi | Wasabi-Soja-Mayonnaise | Avocado | Limette | Gurke | Sesam

17,0

## STARTER FÜR ZWEI

### Starter-Variation als Tischbuffet

Ab 2 Personen

Genießen Sie einen köstlichen Auszug unserer frisch zubereiteten Vorspeisen – ideal für gesellige Runden oder romantische Abende!

pro Person 19,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

## PASTA & GNOCCHI

### IM HAUS HERGESTELLTE PASTA

#### Tagliarini | Erbsen-Pesto

Erbse | Limette | Schafskäse | Cherry-Tomaten  
Backensholzer Deichkäse | Basilikum-Kresse

21,0

#### Sepia-Spaghetti | Calamari

Knoblauch | Olivenöl | Backensholzer Deichkäse | getrocknete Tomate

25,0

### HANDGEMACHTE GNOCCHI

#### Purple Gnocci

Blauer Schwede | Basilikum-Kresse | Trüffel | Olivenöl | Rahm

24,0

### HARTWEIZEN PASTA

#### Paccheri in Avocado-creme VEGAN

Avocado | Mango | Babyspinat | Velouté | Öl

23,0

#### Zusätzliche Beilagen

Hausgemachtes Brot & Dip 3,5 | 2 Stück gesalzene Meierei-Butter 2,5 | Filet vom Fjordlachs 16,0  
Deichkäse vom Hof Backensholz 4,5 | 4 gegrillte Black-Tiger-Garnelen 12,0  
Caesar Salad Beilage 9,5 | Pfirsich-Burrata-Salat Beilage 12,5



Wasser, Wind und Leichtigkeit

## SALAT & BURGER

### VOM FELD I SALAT

#### Caesar Salad

Romana | zweierlei Tomate | Croûtons | Backensholzer Deichkäse 16,0

#### Pfirsich-Burrata-Salat

Babyspinat | grüner Spargel | geröstetes Sauerteigbrot  
Papenschinken von der Landschlachtere Burmeister | Balsamico 23,0

#### Zusätzliche Beilagen

Hausgemachtes Brot & Dip 3,5 | 2 Stück gesalzene Meierei-Butter 2,5 | Filet vom Fjordlachs 16,0  
Deichkäse vom Hof Backensholz 4,5 | 4 gegrillte Black-Tiger-Garnelen 12,0

### BURGER

#### Double Smashed Burger vom Galloway-Rind

Bio-Brioche-Bun | Backensholzer Hofkäse | Burgersauce | Romana  
Bacon | Tomaten-Chutney 19,0

#### Kartoffel-Kichererbsen-Rösti VEGAN

Chia-Bun | Romana | Avocado-creme | Tomaten-Chutney 18,0

#### Zusätzliche Beilagen

Ketchup | Mayonnaise je 0,5 | Steakhouse Pommes 5,5 | Süßkartoffel Pommes 6,5



Wasser, Wind und Leichtigkeit

## VOM LAND

### Schnitzel vom nordfriesischen Landschwein

Waldpilze in Rahm | Kartoffelpüree

21,0

### Bimöhler Perlhuhnbrust

Paccheri | weiße Tomatensauce | Backensholzer Käse | gegrillte Zucchini

28,0

### Karree „French Rack“ vom Duroc-Schwein

Kartoffelkuchen | saisonales Ratatouille-Gemüse | Jus | gebratener Romana

30,0

### Rosa gegrilltes Teres-Major-Steak | Husumer Färs

Geeiste-Steakbutter-Nocke | grüner Spargel | Dauphine | Ofentomate | Jus

38,0

## VOM LAND FÜR ZWEI

### Chateaubriand vom Bio-Galloway-Rind 500g „Bunde Wischen“

Am Tisch tranchiert

Geeiste-Steakbutter-Nocke | Kartoffelkuchen | Knoblauch-Baby-Spinat | Jus

109,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

## AUS DEM MEER

### Gebratener Schleibutt

Röstkartoffeln | Babyspinat in Rahm | Salzzitrone

29,0

### Filet vom Fjordlachs

Zucchini-Spaghetti | Pariser Kartoffeln | Velouté | Queller | Kaviar

32,0

### Gebratene Nordsee-Seezunge | Krabbenragout

Geeiste Zitronen-Butter-Nocke | Caesar Salad | Butter-Drillinge

Tagespreis



Wasser, Wind und Leichtigkeit

## ABSCHLUSS

### Pralinen zur Auswahl am Tisch

Hausgemachte Pralinen je 2,5

### Minz-Matcha-Delice Vegan

Mousse | Zitrone-Sorbet Meierei Geestfrisch | Limetten-Gel | Crunch 10,0

### Crème Brûlée | Vanille

Frische Waldbeeren | Crunch | Himbeersorbet | Praline 11,0

### Zweierlei von der Callebaut Schokolade

Johannisbeere | Praline | Crunch | Blüten-Schokolade 12,0

### Auswahl von Backensholzer Käse

Marmelade | Meierei-Butter | Brot 16,0

### Dessert- & Portwein Empfehlung

2018 Trockenbeerenauslese Cuvee Weingut Wagentristl | Österreich 5cl 9,0

2020 Graacher Himmelreich Riesling Auslese J.J. Prüm | Mosel 5cl 9,5

2018 Zweigelt Eiswein, Demeter Matthias Hager 5cl 13,0

10 Year White Port Quinta da Gaivosa 5cl 11,0





Wasser, Wind und Leichtigkeit

## UNSERE PARTNER

### Fleischprodukte

Landschlachtere Burmeister  
Friesiko Schwein | Galloway Rind | Wurstspezialitäten

Flensburger Fleischkontor  
Husumer Färsen

Hof Bimöhlen  
Geflügel | Wild | Wurstspezialitäten

Hof Carstensen  
Wildfleisch aus hiesiger Jagd

Bunde Wischen  
BIO Galloway Rind

Hof Baltz  
Nordisch Wagyu

### Fisch

Fischerei Ross | KFT Tönning

### Gemüse & Obst

Marker

### Molkereiprodukte

Backensholzer Hof | Hof Fuhlreit | Meierei Horst

### Eier

Hof Bimöhlen

### Spezialitäten

Joldelunder Bio Bäckerei



Wasser, Wind und Leichtigkeit

# ALLERGENE

1= Enthält glutenhaltiges Getreide | 2= Enthält Krebstiere | 3= Enthält Ei | 4= Enthält Fisch  
5= Enthält Erdnüsse | 6= Enthält Soja | 7= Enthält Milch | 8= Enthält Schalenfrüchte  
9= Enthält Sellerie | 10= Enthält Senf | 11= Enthält Sesam | 12= Enthält Schwefeldioxid und Sulfite  
13= Enthält Lupine | 14= Enthält Weichtiere

## SUPPEN | STARTER

Cremesuppe vom grünen Spargel 1,3,7,9,12  
Norddeutsche Bouillabaisse 2,4,9,10,12,  
Geflämmte Wassermelone VEGAN  
Beefcarpaccio | Fullblood NordischWagyu 3,4,9,10  
Variation vom Fjordlachs 3,4,6,10,11  
Starter Variation als Tischbuffet 1,2,3,4,6,7,9,10,11,12

## BURGER

Double Smashed Burger vom Galloway Rind 1,3,7,10  
Kartoffel-Kichererbsen-Rösti VEGAN |

## VOM LAND

Schnitzel vom Landschwein 1,3,7,9,12  
Bimöhler Perlhuhnbrust 1,3,7  
Karree „French Rack“ vom Duroc 3,6,9,12  
Rosa gegrilltes Teres Major Steak 1,3,6,9,12  
Chateaubriand 3,6,9,12

## PASTA | SALATE

Tagliarini | Erbsen-Pesto 1,7  
Sepia Spaghetti | Calamari 1,4,9,12  
Purple Gnocci 3,7  
Paccheri in Avocado creme VEGAN 1,6,9  
Caesar Salad 1,3,4,10  
Pfirsich-Burrata-Salat 1,10

## AUS DEM MEER

Gebratener Schleibutt 4,7  
Filet vom Fjordlachs 1,4,7  
Nordsee Seezunge | Krabbenragout 2,3,4,7

## ABSCHLUSS

Minz-Matcha-Delice Vegan 1,6  
Zweierlei von der Callebaut Schokolade 1,3,7  
Auswahl von Backensholzer Käse 1,7  
Creme Brûlée | Vanille 1,3,7