
die Insel
Sankt Peter-Ording
WINTER
2026



IHR LIEBEN,

Wenn es in der da Welt draußen unbeständig und ungemütlich zugeht….dann sehnen wir uns doch nach den Orten, wo wir wissen, wer und was uns erwartet……

Im 24. Jahr nunmehr erwarten WIR Euch in der Insel - mit immer mal „was Neuem“ und doch auch sehr viel Beständigem wie: einem Team, das sich mehr wie Familie und nicht wie Kolleg/innen anfühlt - dem Fokus auf der Heimat im Norden - mit norddeutschen Getränken und kreativer norddeutscher Küche …und mit dem Wunsch, dass Ihr Euch als Gäste als Teil von diesem Ort wohlfühlt.

Willkommen im Winter 26/27 - bevor es im Frühjahr für uns (kaum zu glauben) ins 25. Jubiläumsjahr geht !

Macht es Euch gemütlich - wir freuen uns,
dass Ihr wieder da seid !

Euer Insel-Team und Jessica, Silke & Sven

PS.: **KINDERFREUNDLICH** war uns schon immer wichtig. Wir haben die Kinderkarte immer sehr „fair“ preislich kalkuliert und wir wissen, dass „Malen“ und „Spielplatz“ von unseren Insel-Kindern (und Eltern!) heiß geliebt werden. Wir möchten mit dieser Karte noch einen „oben drauf“ setzen. Räubergabeln für die Lüdden gibt es ja schon immer, aber von nun an bieten wir die Kinderteller „Pirat – lüdde Portion“, „Robinson Crusoe“ und den Milchreis für Kids unter 4 Jahren kostenlos an –

also Minis: haut rein !

STARTER

INSEL-STARTER 0,1L 6,50
Rauschen-Gin Apéritif, Henry's Mystic Mango, Secco, Minze, auf Eis

WINTER GIN 0,2L 8,90
Rauschen-Gin Apéritif, Henry's Botanical Tonic[7], Brombeersirup[2], Lime Juice, Beeren, auf Eis

BIRNENGOLD 0,2L 8,90
Birnensaft, Willi Gold, Lime Juice, Birne, Soda, auf Eis

MARKTMEISTER'S FRU 0,2L 8,90
Johannisbeerlikör von Meissner, Wildberry, Lime Juice Rosmarin, auf Eis

GLÜHWEIN-SPRITZ 0,2L 8,90
mit Secco und Orange auf Eis

OHNE ALKOHOL

HUGO 0,2L 7,90
Ginger Ale[2], Holundersirup[2], Limejuice, Soda, Minze & Limette, auf Eis

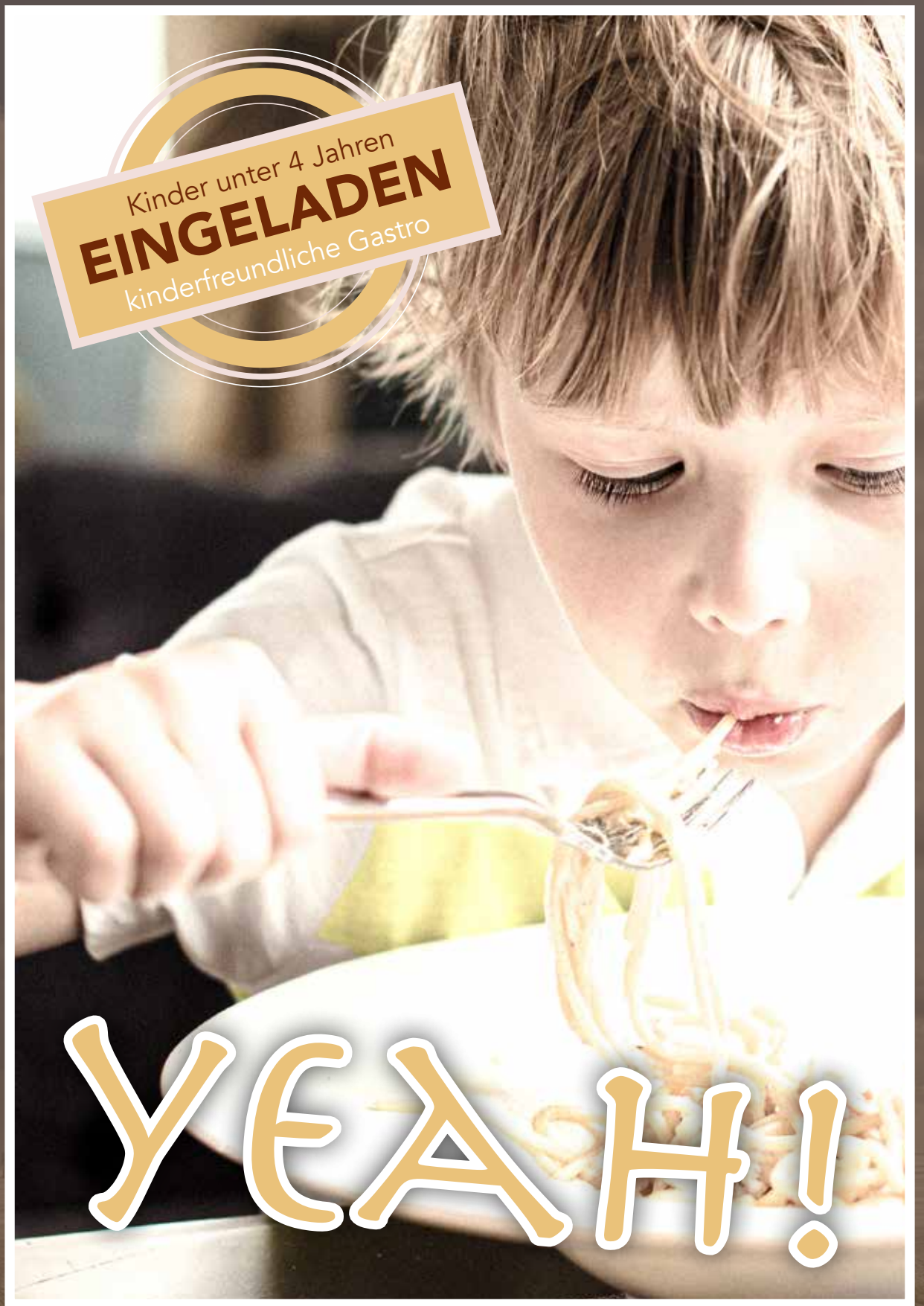
APÉROL 0,2L 7,90
Tonic[7], Soda, Orange-Spritz-Sirup[2], Orange, auf Eis

FLOREALE 0,2L 7,90
Martini Florale alkoholfrei, Schweppes Pomegranate, Zitrone, Minze, auf Eis



ES IST DOCH URLAUB!

ALSO IST ES AUCH VERDIENT!


Kinder unter 4 Jahren
EINGELADEN
kinderfreundliche Gastro
YEAH!

WELCOME KIDS

FRAGT GERNE NACH UNSERER MALKARTE!

PIRATENTELLER — 7,50
Penne-Nudeln mit Tomatensauce

DIESE GERICHTE: GRATIS FÜR KINDER UNTER 4 JAHREN

Kleine Portion Piratenteller — 5,50

ROBINSON CRUSOE — 5,50
2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

MILCHREIS — 6,50
mit Zimt & Zucker

KÄPT'N SVEN — 8,50
Fisch-Nuggets mit
Insel-Pommes & Ketchup

MISS PIGGY — 9,50
Kinder-Schweineschnitzel
mit Gemüse & Pommes

POMMES-PAUL — 7,50
mit Ketchup oder Mayo


Bestes lokales Fleisch
REGIONAL
aus Nordfriesland
NEU
Lamb Dog

TAGESKLASSIKER

CURRYWURST 17,90
vom Frisico-Landschwein[8] von Schlachter Burmeister
mit hauseigener Curry-Zwiebelsauce & Insel-Pommes

VEGGY CURRYWURST 15,90
mit hauseigener Curry-Zwiebelsauce & Insel-Pommes
AUCH ALS VEGANE VERSION BESTELLBAR!

FISH & CHIPS 11,50
Backfisch-Streifen im Korb mit Insel-Pommes, dänische Remouladensauce & Ketchup

LAMB DOG 17,90 NEU
XL-Hot-Dog mit 2 Lammbratwürstchen, Gurkenrelish, Röstzwiebeln, Dithmarscher Kimchi, Rauchmayo & Insel-Pommes

STARTER

WARMER INSELKÄSE[4] 12,50
Tomaten, rote Zwiebeln, Oliven, verfeinert mit Knobi-Sauce[8]

INSEL-TAPAS FÜR ZWEI 22,50
Kalte Vorspeisen-Variation zum Teilen:
Käsebällchen, Kohlwurst in Rotwein, Lammbratwurst, Insel-Käsecréme[4], Kürbis, Fisch in Kräuter-Meerrettich-Pesto, Champignons, Pflaumen[1] im Speckmantel[8], Kartoffeln in pikanter Tomatensauce, dazu Brot

SELLERIE-CARPACCIO 15,50 NEU
mit Ziegenkäse, Nußcrumble & Himbeer-Vinaigrette

NORDSEE-MUSCHELRAGOUT 15,50 NEU
auf Süßkartoffelscheiben

FRIESEN-KNÖLLCHEN 10,50
Kleine pestomarinierte Kartöffelchen, Cherrytomaten, Spinat und Inselkäse[4]

SALATE

NEU **WINTER BOWL** 22,90
Edamame, Roter Reis, Kürbis, Insel-Käse[9], Ofenbete,
gemischtes Grünzeug, Dithmarscher Kimchi, Brokkoli,
Kürbiskerne, geröstete Sesamsauce, Birne-Walnuß-Dressing

VITAMINCHEN 10,50
Kleiner Salat mit Rukola, Cherrytomaten, roten Zwiebeln,
Kürbiskernen, Grana Padano, hausgemachtem Joghurtdressing

GROSSER RÖMER 22,50
Römersalat, Pulled Chicken, Brotchips, gehobelter
Grana Padano, Möhre, Kapern, Joghurt-Zitronen-Dressing

SUPPEN

INSEL-FISCHSUPPE 11,50
unseren Klassiker haben wir fein überarbeitet: mit Lachs,
Miesmuscheln, Seelachs, Kohl, mit Pernod abgeschmeckt

NEU **KÜRBIS-KOKOSSUPPE** vegan 9,50
mit pikantem Apfel

NEU **STECKRÜBEN-CRÉMESUPPE** 9,50
mit Lauch-Hack

TAGESSUPPE
wechselnde „Gute Laune" unseres Küchenchefs...
auf den Aushang schauen oder nachfragen lohnt sich immer!



KLEINER STECKBRIEF



Frau Nanu
jeder nennt mich anders

so nennen mich meine Kollegen

2017
im Inselteam seit

Tulcea
wo meine Großeltern geboren sind

alles geschieht aus einem Grund
wenn Lebensmotto, dann dieses

Läufer zu sein
davor drücke ich mich manchmal

Vis à vis
diese Serie empfehle ich jedem

Geduld
diesen Oscar könnte ich eigenlich mal bekommen

bei meiner Familie
hier findet man mich an freien Tagen

wegen Spaß (und Geld ;-)
ich bin gerne in der Insel, weil...

VEGGY

ONE POT vegan — 19,50
mit Süßkartoffelspalten, Veggy-Hack, Bohnen,
Tomaten, Spitzkohl, Sojajoghurt

VEGGY-CURRYWURST — 15,90
(auf Erbsenbasis) mit hauseigener Curry-Zwiebelsauce
& Insel-Pommes
(auch als vegane Version bestellbar) vegan

PASTA

NEU

WINTER PASTA vegan — 19,90
Linsen-Pilz-Ragout auf Linguine
(wahlweise mit Grana Padano)

SURF & TURF PASTA — 24,50
Linguine mit Krebsfleisch, Rinderfiletstreifen
in Curry-Kokos-Sauce

INSEL-BURGER

GALLOWAY NO. 1 — 24,50
Nordfriesisches Galloway-Rindfleisch (200g) im Rustico-Brötchen,
Deichkäse, Feigen-Mayonnaise, Weintrauben,
Römersalat, rote Zwiebeln, Insel-Pommes

GALLOWAY NO. 2 — 24,50
Nordfriesisches Galloway-Rindfleisch (200g) im Rustico-Brötchen,
rotes Zwiebel-Chutney mit Barbecue-Johannisbeer-Sauce,
Rukola, Chili-Mayonnaise, Insel-Pommes

ALLES-KÄSE-BURGER — 19,50
mit gebratenem Insel-Weißkäse[4] im Rustico-Brötchen,
Tomaten, Mojo Rojo, Zwiebeln & Rukola,
dazu Knobi-Pommes & Sour Cream[9]

RAUCHLACHS-BURGER — 18,50
Rauchlachs zwischen Kartoffelpuffern, Gurken,
rote Zwiebeln & Sour Cream[9] auf bunt gemischtem Salat

NO-MEAT-BURGER — 20,50
Veggy-Patty mit gebratenen Zucchini, Möhren & Kohlrabi-
Slaw im Rustico-Brötchen, Mango-Chili-Dip, Insel-Pommes

Galloway-Rinder liefern exzellente Fleischqualität, weil sie langsam aufwachsen, sich viel bewegen, stressfrei in ihrer Herde auf der Weide vor sich hin grasen dürfen und viel Omega-3-Fettsäure zu sich nehmen.

Eigentlich logisch, dass sich das auf Qualität und Geschmack des Fleisches auswirkt. Intensive, leistungsfördernde Fütterung und stressige Mast mit schneller Gewichtszunahme gibt es bei der Galloway-Zucht nicht. Sie dürfen so leben, wie es bereits ihre Vorfahren im südwestlichen Schottland getan haben – nur eben an der nordfriesischen Küste.


Bestes lokales Fleisch
REGIONAL
aus Nordfriesland



FISCH

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

PANNFISCH 29,50
Hamburger Klassiker: Filets von Seelachs, Scholle & Lachs,
körnige Senfsauce, Drillings-Bratkartoffeln mit Speck

FISCHCURRY 27,50
Feine Fischfilets, pikantes rotes Curry aus
Kokosmilch, Gemüse, Erdnuß & Basmatisreis

NEU
LACHSFILET 27,50
Rahmsauerkraut, Walnuß-Rosmarin-Sauce,
geröstete Eiderstedter Drillingskartoffeln

NEU
SEELACHSFILET 26,50
auf Kürbis-Risotto mit Kräutersauce

FLEISCH

RINDERFILETSTREIFEN 29,50
Pfefferrahmsauce, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln, Speckbohnen[8]

NEU

LAMMBRATWÜRSTCHEN 25,50
auf Kartoffel-Bete-Kürbis-Bohnen-Gemüse, Senf-Johannisbeersauce

NEU

SCHWEINERÜCKENSTEAK 29,50
mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Rahmwirsing und Pilzsauce

LABSKAUS 23,50
Rindfleisch, Rote Bete, Gewürzgurke, Zwiebeln, Kartoffeln, Matjes, Spiegelei

Die Landschlachterei Burmeister

wird seit 1901 in 4. Generation als Familienbetrieb geführt. Die Firmenphilosophie verspricht Schlachtvieh aus der Region um kurze Transportwege zu garantieren und einen respektvollen Umgang mit den Tieren.

Eine eigene Gallowayzucht wird auf Nordstrand gemeinsam mit hiesigem Lammfleisch in dem Hofladen Baumbach vermarktet.



FRIESENWAFFELN

NUR BIS 18 UHR

KLASSISCH mit Puderzucker	4,50
LÜTTE KIRSCHE heiße Kirschen, Sahne	7,50
KIRSCHTANTE heiße Kirschen, Bourbon-Vanilleeis, Sahne	8,50
ZIMTSCHNUTE heiße Zimtpflaumen, Sahne	7,50
SÜSSE PFLAUME heiße Zimtpflaumen, Bourbon-Vanilleeis	7,50
SWEET LEMON Lemon Curd (Zitronencréme), Bourbon-Vanilleeis	7,50
ECHTER FRIESE Pflaumenmus, Sahne, Eierlikör	8,00
KUCHEN NUR BIS 18 UHR wechselnde Sorten (Portion Sahne 1,80)	AB 4,80

DESSERT

AFFOGATO Espresso mit Bourbon-Vanilleeis	6,50
EXTRA: mit einem Schuß Bailey's	8,00
NEU **VANILLE CRÉME BRÛLÉE** mit Birnenkompott	11,50
SCHOKOMOUSSE vegan mit Mangokompott & Nüssen	11,50
NEU **SPEKULATIUS-PARFAIT** mit Pflaumenkompott	11,50
APFELSTRUDEL mit Bourbon-Vanilleeis & Sahne	6,50
MILCHREIS mit heißen Zimtpflaumen oder heißen Kirschen	9,50



KLEINER STECKBRIEF



Tommi
so nennen mich meine Kollegen

2026
im Inselteam seit

Eschwege
wo meine Großeltern geboren sind

Lebe nie ohne zu lachen!
wenn Lebensmotto, dann dieses

Kalte Küche
davor drücke ich mich manchmal

Game of Thrones
diese Serie empfehle ich jedem

Freundlichkeit ! ;-)
diesen Oscar könnte ich eigenlich mal bekommen

überall mit Hund Luna
hier findet man mich an freien Tagen

Kartoffel-Waffel
warum ist dieses Gericht nicht auf der Karte?

hier verrückter mit verrückten arbeitet!

ich bin gerne in der Insel, weil...

FRISCHER TEE

HEISSER INGWER 4,90
frischer Ingwer,
Honig & Orange

HEISSE MINZE 4,90
frische Minze und Honig

CHAI LATTE 5,20
Ayurvedischer Kräutertee
mit Gewürzen &
aufgeschäumter Milch

KAFFEE

CAPPUCCINO	4,20
MILCHCAFÉ	4,50
LATTE MACCHIATO	4,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,90
BECHER KAFFEE	3,60
BECHER SCHÜMLI	3,90
ESPRESSO	3,40
DOPPELTER ESPRESSO	4,50
AFFOGATO Espresso mit Bourbon-Vanilleeis	6,50
mit einem Schuß Bailey's	8,00

Alle Kaffeespezialitäten bekommt ihr natürlich auch entkoffeiniert oder mit Hafermilch

TRINKMEERTEE 4,80

ALLE MANN AN BORD
vollmundiger Assam, der klassische Ostfriese mit feinwürzig-milder Note

PUNKT FÜNF AM HAFEN
First Flush Darjeeling, fein und pur

AUF TAUSCHSTATION
Aromatisierter Früchtetee mit Sanddornbeeren und cremigem Orangen-Mandarinen-Gechmack

REIZKLIMA
Aromatisierter Kräutertee mit einem Hauch von Meersalz, Ingwer und vielen anregenden Gewürzen

WOGEN GLÄTTEN
Sencha Grüntee mit süsser Mango, Zitrusaromen & Ringelblumenblüten

TOFFEE ROIBUSCH
Roibusch mit würziger Mandel-Vanille

WATT DENN HIER LOS
Kräftiger Earl Grey Bergamotte-aroma und milder Zitrusnote

RETTE MIT WER KANN*
klassische Kräuter mit exotischen Gewürze wie Kardamom, Ingwer und Kurkuma verstärkt

**für jeden verkauften Tee werden 50 Cent an die DGzRS (Seenotretter) gespendet*

SCHOKOLADE

HEISSE SCHOKOLADE	4,10
mit Sahne	4,70
WHITE CHOCOLATE Heiße weiße Schokolade	4,10
mit Sahne	4,70
CAFÉ CHOCOLAT Halb Schokolade, halb Kaffee mit Sahne	5,20
DÜNENSAND Heiße weiße Schokolade mit Eierlikör & Sahne	7,20
BRITISH CHOCOLATE Schokolade mit Bailey's[2] & Sahne	7,20
TOTE TANTE Heiße Schokolade mit 4cl Rum und Sahne	7,20
MARSHMALLOW-CHOC Heiße Schokolade mit Marshmallows	5,50
WEISSE PISTAZIE Heiße weiße Schokolade mit Meisner Pistazienlikör & Sahne	7,20
SCHOKO-BANANE Heiße dunkle Schokolade mit Meisner Banoffee-Likör & Sahne	7,20

COFFEE SPECIALS

INSEL MACCHIATO Latte Macchiato mit 4cl Eierlikör	7,20
KUSCHEL MACCHIATO Latte Macchiato mit 4cl Bailey's	7,20
CARAMEL MACCHIATO Latte Macchiato mit Caramel-Sirup[2]	5,50
STRANDKAFFEE Kaffee mit 4cl Eierlikör und Sahne	7,20
PHARISÄER Kaffee mit 4cl Rum und Sahne	7,20

DER PHARISÄER

Entstanden ist der Pharisäer der Überlieferung nach auf der nordfriesischen Insel Nordstrand. Es amtierte dort der besonders asketische Pastor Georg Bleyer. Bei den Friesen war es Brauch, in seiner Gegenwart keinen Alkohol zu trinken. Bei der Taufe des sechsten oder siebenten Kindes des Bauern Peter Johannsen bedienten sich die Friesen einer List und bereiteten das Heißgetränk zu. Die Sahnehaube verhindert dabei, dass der Rum im heißen Kaffee verdunstet und es nach Alkohol riecht. Selbstverständlich bekam der Pastor stets einen „normalen" Kaffee mit Sahne.

Ob er aufgrund der immer heiterer werdenden Stimmung misstrauisch wurde oder aber versehentlich zum Pharisäer griff, ist nicht bekannt. Berühmt aber ist sein spontaner Vergleich mit Scheinheiligen früherer Zeiten: „Oh, ihr Pharisäer!" Und damit hatte das Nationalgetränk der Nordfriesen nicht nur seine Geschichte, sondern auch seinen Namen.

PUSCHENWÄRMER

BRATAPFEL-PUNSCH Heißer Apfelsaft[8] mit Amaretto, Zimt & Sahne	7,20
APFELPUNSCH ALKOHOLFREI (ohne Amaretto) mit Sahne & Zimt	5,20
KINDER-PUNSCH Heißer Maracuja[8]-, Apfel[8]- und Johannisbeersaft	4,50
HOT APEROL Heißer Maracuja[8]-Saft mit Aperol[2,7]	6,90
STERNSCHNUPPE Espresso, Vanilleeis, Sahne & Eierlikör	7,20
HEISSER SANDDORN Heißer Andalö, Rum, Maracujasaft[8], Lime Juice & Sahne	6,90
GLÜHWEIN PUR	4,50
mit einem Schuß Rum oder Amaretto	5,90
WEISSER GLÜHWEIN Weissburgunder, Apfelsaft, Zimt	5,20

ERFRISCH

HAUSGEMACHTER SPRUDEL 0,4L — 4,90

LIMETTE: Limettensirup[2], Eiswürfel, Limette & Minze

QUEERBEET: Himbeer- und Kirschsirup[2], Eiswürfel, Beeren

BIRNE-ZIMT: Birnen- und Zimtsirup[2], Eiswürfel, Birne

ORANGE-INGWER: Orangen- und Ingwersirup[2], Eiswürfel, Ingwer, Orange

HUSUMER WATERKANT

Ebbe (still) oder Sturmflut (Sprudel)

lokale Lieferanten REGIONAL Freunde der Insel

0,33l 3,90
0,75l 7,20

SAFT & NEKTAR

Apfel[8] naturtrüb, Orange, Kirsch, KiBa[8], Rhabarber, Maracuja[8], Johannisbeere[8], Banane[8]

0,2l 3,90
0,4l 6,20

SCHORLE

Apfel[8] naturtrüb, Orange, Kirsch, KiBa[8], Rhabarber, Maracuja[8], Johannisbeere[8], Banane[8]

0,2l 3,70
0,4l 5,90

SOFTDRINKS

Bionade Holunder, naturtrübe Zitrone — 0,33l 4,20

NEU: Bionade Johannisbeere-Rosmarin

Coca-Cola[2,3], Cola Zero[1,2,3], Fanta[2,8]

0,2l 3,20
0,4l 5,40

UNGEN



BIER



VOM FASS

	0,3L	0,4L	0,5L
INSEL HELLES leicht malzig, mild gehopft & spritzig	4,50		6,50
JEVER PILSENER	4,50	5,60	
ALSTER/RADLER	4,50	5,60	
BÜBLE HEFEWEIZEN	4,60		6,50

MAISELS WEISSE [5,1% vol, 0,5l] 6,50
Bayreuther Hefeweizen-Klassiker mit vielen Fans auch im Norden!
Auch in der Variante dunkel und kristall

ZWICK'L [5,3% vol, 0,5l] 6,30
Süffiges, unfiltriertes Bayreuther Kellerbier mit leicht brauner Farbe, malzig und kaum hopfenbetont

WEST COAST IPA [6,6%vol, 0,33l] 5,60
von Maisel & Friends: tropisch-fruchtiges IPA mit Noten von Mango, Maracuja, Aprikose und Orange

PALE ALE [5,2% vol, 0,33l] 5,50
von Maisel & Friends: komplexes, super süffiges Bier im Stil eines amerikanischen Pale Ales, leichte Zitrusnote, karamelliges Malzprofil und natürlich Hopfen ohne Ende!

ALKOHOLFREIES

MAISELS WEISSE [<0,5% vol, 0,5l] 6,50
Bayreuther Hefeweizen-Klassiker: vollmundig, fruchtig & süffig

IPA [<0,5% vol, 0,33l] 5,50
von Maisel & Friends: fruchtig, hofpig & süffig

JEVER FUN [0,0% vol, 0,33l] 4,50

JEVER FUN ZITRONE [<0,5% vol, 0,33l] 4,50
Typisch friesisch-herber Jever Geschmack

WEINE

WEISS

RIESLING 0,15L — 6,50
QbA trocken 2024, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 29,50 (0,75l)

GRAUBURGUNDER 0,15L — 6,50
QbA trocken 2025, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 29,50 (0,75l)

SAUVIGNON BLANC 0,15L — 7,00
QbA trocken 2025, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 31,50 (0,75l)

CHARDONNAY 0,15L — 7,00
QbA trocken 2024, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 31,50 (0,75l)

BLANC DE NOIR SPÄTBURGUNDER 0,15L — 7,00
QbA trocken 2025, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 31,50 (0,75l)

WEINSCHORLE 0,2L — 6,90

ROT

INSEL-CUVÉE 0,15L — 7,50
2023, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 34,- (0,75l)

PRIMITIVO PUGLIA IGP 0,15L — 6,50
2024, Muri Apulien, Italien
Flasche 29,- (0,75l)

RIOJA CRIANZA 0,15L — 7,00
2022, Bodegas El Coto, D.O.C. Tempranillo
Spanien, Flasche 31,5 (0,75l)

ROSÉ

CABERNET SAUVIGNON 0,15L — 6,50
QbA 2025, Heissler, Pfalz/Deutschland
Flasche 29,50 (0,75l)



Unsere Freunde Lutz & Sibylle Heissler

bauen seit vielen Jahren mit großer Leidenschaft den Insel-Wein speziell für die Nordsee-Gäste aus. Ebenso wie Lutz gerne mal im hohen Norden vorbeischaut, um zu sehen, wer den ganzen Grauburgunder trinkt, schaut das Insel-Team auch gerne mal in Bad Dürkheim vorbei, um Spannendes zum Weinanbau zu lernen und natürlich bei der Ernte mit Hand anzulegen... Zum Wohl, die Pfalz!

(www.weingut-heissler.de)


NORDIK
HERBSTPRINZ GOLD
NORDIK
HASELNUSS
NORDIK
PREMIUM
DESTILLAT
lokale Lieferanten
REGIONAL
Freunde der Insel

HAUSSCHNAPS

MÖWENSCHISS 2CL — 4,50
Körnchen (32%) mit Salami, Cracker & Senf

INSELSCHISS 2CL — 4,50
Wodka (37,5%), Cracker, Dorschkaviarcreme

NORDIK OLLAND 2CL — 7,90
Spezialitäten aus der Jorker Privatbrennerei im Alten Land
- Herbstprinz (Apfel) gold (40%)
- Williams Christ-Birne (40%)
- Williams Gold (35%) (milder & fruchtiger Fruchtauszug)
- Himbeergeist (40%)
- Haselnussgeist (40%)

NORDIK AKVAVIT 2CL — 5,50
silber (Kümmel 40%)
gold (Dill, Koriander, Sternanis 40%)

Friesengeist (56%) 2CL	4,50
Helbing (35%) 2CL	3,90
Küstennebel (21%) 2CL	3,90
Sambuca (40%) 2CL	3,90

GRAPPA NONINO 2CL — 6,90
Ältester Branntwein Italiens aus dem Friaul (41%):
Chardonnay (fein vanillig) / Moscato (blumig) / Merlot (samtig)

LIKÖR

OCHSENSCHLUCK 2CL — 3,90
Spezialität aus Dithmarschen (38%)

NORDIK KÄSEKUCHEN 2CL — 4,50
Käsekuchen aus der Buddel
mit Zitrone & braunem Zucker serviert (17%)

Ramazotti (28%) 2cl	3,90
Bailey's[2] (17%) 4cl	6,50



Hey liebe Vierbeiner!

Ihr seid auf der Insel genau so willkommen wie Zweibeiner!
Wir haben immer frisches Wasser für euch parat - wenn es nicht in Sichtweite ist, soll dein Herrchen oder Frauchen einfach Bescheid sagen.
Was nicht geht - und lass dir von Frauchen oder Herrchen nichts anderes erzählen: du darfst nicht auf den Stühlen, Bänken oder im Strandkorb Platz nehmen - die sind nämlich ausschließlich für Zweibeiner :-)

DOG RULES

WICHTIGE UND UNWICHTIGE PFLICHTINFOS

Wir verwenden in unserer Küche Produkte, die Allergene enthalten können wie z.B. glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen oder Weichtiere. Solltet ihr Allergiker sein oder an Unverträglichkeiten leiden, wendet euch gerne an unser Service-Personal oder fragt nach unserer speziellen Allergiker-Speisekarte.

1) enthält eine Phenylalaninquelle
2) mit Farbstoff
3) coffeinhaltig
4) weißer Käse aus Kuhmilch
5) Ringe im Olympialogo
6) mit Konservierungsstoff
7) chininhaltig
8) mit Antioxidationsmittel

Alle Preise inkl. Service und Mehrwertsteuer

AUCH MAL PIZZA?







Hier
Tisch reservieren!

[dii:ke]
Sankt Peter-Ording

www.diike.de

Restaurant im
Beachmotel
Am Deich 31

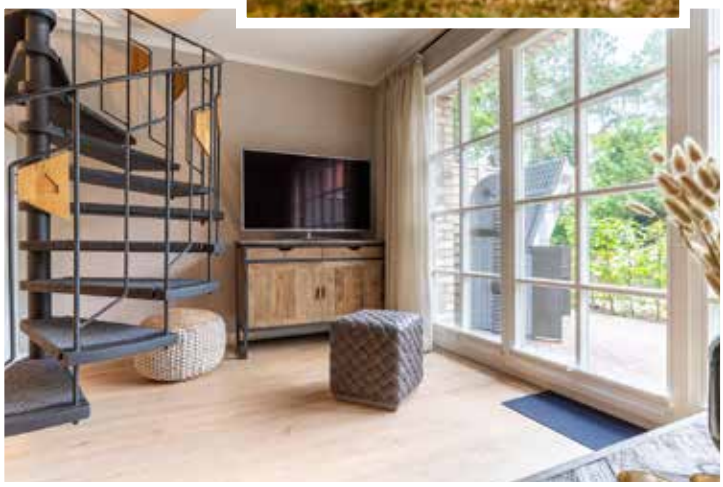
SPO

**Pizza-to-go
ordern**















MEHR INFOS

APARTMENTS
Haus Böhl

GOLDE
URLAUB AM MEER




die Insel
Sankt Peter-Ording
TSCHÜSS
BIS MORGEN!