



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

Täglich von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Wir servieren Ihnen ein 3 gängiges Überraschungsmenü aus vorrangig saisonalen & regionalen Produkten.
(Bitte teilen Sie uns Allergien | Unverträglichkeiten mit)

Überraschungsmenü 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 eines Weines.



Wasser, Wind und Leichtigkeit

SUPPEN

Cremesuppe von der Zuckerschote

Büsumer Krabben | Radieschen

11,0

Essenz von der Historischen Tomate

Chutney | Käsehippe | Basilikum Öl | Kresse

13,0

STARTER

Gerauchte Ceviche vom Ostsee Kabeljau

Gepickelte Perlzwiebel | Limettenvinaigrette | Bunte Cherry Tomate
Sauerampfer Sorbet | karamellierter Buchweizen

14,0

Gebackene Zucchiniblüte VEGAN

Holsteiner Quinoa-Rettich-Salat | Creme vom gegrillten Sommergemüse
Bärlauch Espuma

16,0

Vitello Tonato von der Husumer Färse

Rucolacreme | Rauchfisch | Filoröllchen | Kapernäpfel

16,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

SALAT & PASTA

Caesar Salad

Romana | zweierlei Tomate | Croûtons | Backensholzer Deichkäse 15,0

Cannelloni Spirale VEGAN

Saisonales Gemüseragout | Trüffel Béchamel | Bärlauch Öl 18,0

Vollkorn Tagliarini „Mühle Nicola“ VEGETARISCH

Burrata | gegrillte Shitake | Basilikum Pesto | Rahm 20,0

BIO Galloway Ravioli

Backensholzer Deichkäse | junger Spinat | wilder Brokkoli 28,0

Zusätzliche Beilagen

Hausgemachtes Brot & Dip 3,5

2 Stück gesalzene Meierei Butter 2,5

Deichkäse vom Hof Backensholz 4,5

Caesar Salad | Vorspeise | Beilage 9,5

4 gegrillte Black Tiger Garnelen 12,0

Filet vom Fjordlachs 16,0

Steaktranchen vom Rumpsteak Husumer Färsen 19,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

BURGER

Strandleben Burger

Wikinger-Senf-Creme | 200 g Galloway Patty | BIO Brioche Bun | Deichkäse Backensholz Romana | Tomaten-Schalotten-Marmelade 19,5

Strandleben Burger ohne Brot

Wikinger-Senf-Creme | 200 g Galloway Patty | Deichkäse Backensholz Romana | Tomaten-Schalotten-Marmelade 18,0

Pulled Austernpilz Burger VEGAN

Tomatenmayonnaise | gebackener Kichererbsentaler | Chia Dinkel Bun | Romana Austernpilz 18,0

Zusätzliche Beilagen

Ketchup Mayonnaise	je 0,5
Steakhouse Pommes	5,5
Süßkartoffel Pommes	6,5
2 gegrillte Black Tiger Garnelen	6,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

VOM LAND

Schnitzel vom nordfriesischen Landschwein

Waldpilze in Rahm | Steakhouse Pommes 21,0

Gefüllte Bimöhler Maishühnchenbrust

Kräuterfüllung | Tomatisiertes Gemüseragout | Kartoffel-Bärlauchstrudel | Jus 26,0

Medaillons vom Friesiko Schwein

Chimichurri | gegrillter grüner Spargel | Safran-Chorizo Risotto | Jus 30,0

Short Rib vom Galloway Rind

Chimichurri | BBQ Rauch | Tomatenmayonnaise | Caesar Salad | Kumpir 34,0

Tagliata von der Husumer Färse

Olivenöl | Trüffel | Peperoni-Tomaten Salsa | Grillgemüse | Kräuter-Sauerteig Brot 39,0

VOM LAND FÜR ZWEI

Chateaubriand vom Bio Galloway Rind 500g „Bunde Wischen“

Am Tisch tranchiert
grüner Spargel im Bacon Mantel | Dauphine Kartoffeln | Portweinjus | Senf Sabayon 99,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

AUS DEM MEER

Filet vom Loup de Mer auf dem Salzbett

Salzzitrone | Tomaten-Spargel Salat | Kartoffelgnocchi

28,0

Nordischer Pannfisch

Zwergenwiese Senfsauce | Büsumer Krabben | Fischfilet
saisonales Gemüse | Drillinge

30,0

Filet vom Ostsee Kabeljau „Saltimbocca“

Rauchpaprika Schaum | gegrilltes Zucchini-Auberginen Carpaccio
Schnittlauch Risotto

32,0

gegrilltes Filet vom Fjordlachs

Beurre Blanc | marinierter Baby Spinat | Fenchelgemüse | Kartoffelpüree

32,0



Wasser, Wind und Leichtigkeit

ABSCHLUSS

Pralinen zur Auswahl am Tisch

Hausgemachte Pralinen je 2,5

Creme Brûlée von der Callebaut Schokolade

Erdbeer-Holunder-Sorbet | Erdbeer Tatar | Honighippe 10,0

Tartelette VEGAN

Pistazie | Himbeere | Limette 12,0

Salzkaramellmousse

Maracujasorbet | Erdnuss | Karamell | Maldonsalz 12,0

Auswahl von Backensholzer Käse

Marmelade | Meierei Butter | Brot 16,0

Dessert- & Portwein Empfehlung

2018 Muscat de Rivesaltes | MK 5cl 7,0
Domaine Riere Cadene

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

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

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



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

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

Cremesuppe von der Zuckerschote 1,2,7,8
Essen Historische Tomate 1,3,7

SALAD | PASTA

Caesar Salad 1,3,4,10
Canelloni 1,6,9,12
Tagliarini Mühle Nikola 1,3,7
Ravioli Galloway 1,3,7

VOM LAND

Schnitzel Geest Schwein 1,3,7,12
Gefülltes Maishuhn 1,3,5,7,9,10,12
Medaillons vom Friesiko Schwein 7,9,12
Short Rib Galloway 1,3,5,7,9,10,12
Tagliata Husumer Färse 1
Chatauebriand BIO Galloway 1,3

STARTER

gerauchte Ceviche 4,10
Zucchiniblüte 6
Vitello Tonnato 1,3,7,10

BURGER

SL Burger 1,3,7,10
SL Burger ohne Brot 3,7,10
Pulled Austernpilz Burger VEGAN 1,6,8,9,12

AUS DEM MEER

Loup de Mer 1,3,4
Pannfisch 1,2,4,7,9,10,12
Ostsee Kabeljau 1,4,7,9,12
Filet vom Fjordlachs 4,7,9,12

ABSCHLUSS

Creme Brûlée 1,3,7
Salzkaramellmousse 1,3,5,7
Tartlette VEGAN 1,6,8
Backensholzer Käse 1