



Herzlich Willkommen

im „DREILANDE“
Das Restaurant

Auf den folgenden Seiten finden Sie

unser Speisen-
und Getränkeangebot

Unsere Öffnungszeiten:

Restaurant:
mittwochs bis samstags ab 17 Uhr
sonn- und feiertags 11:30 Uhr bis 14 Uhr & 17 Uhr bis 21 Uhr
(Küche bis 14 Uhr und 17 Uhr bis 20 Uhr)
montags & dienstags Ruhetag (Oktober bis einschließlich April)

Frischetheke & Mittagstisch To-Go Verkauf:
mittwochs bis freitags von 11 Uhr bis 14 Uhr

Für Gruppenanfragen und Feierlichkeiten ab 10 Personen, öffnen wir gerne auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten.

Allergiker Information:

Über die in unseren Zutaten unserer Produkte enthaltenen Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

DREILANDE - Das Restaurant
Baumann & Seidel GbR
Westerstraße 17
25832 TÖNNING
USt.ID: DE328023396

Kontakt
Telefon: 04861 / 68041
Website: www.dreilande.de
E-Mail: info@dreilande-restaurant.de

Die Frischetheke von DREILANDE
Ehrlich Saisonal zum Mitnehmen und MEER



Suppen / Vorspeisen / Salate

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
und Grießklößchen
€ 5,00

Tönninger Krabbensuppe¹
mit Brot
€ 8,00

Friesischer Schafskäse
mit roter Zwiebelmarmelade gratiniert
Salatbouquet, Brot
€ 9,00

Zweierlei Tatar von geräuchertem Lachs und Forelle
mit knackigen Salaten
und Brot
€ 11,00



Beilagensalat frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate

€ 4,00

Groß € 9,50

Salat Pute

Bunte Pflücksalate und Rohkostsalate mit gebratenen Putenstreifen und
verschiedenen Brotsorten

€ 13,50

Salat Rind

Bunte Pflücksalate und Rohkostsalate mit gebratenen Roastbeefstreifen
und verschiedenen Brotsorten

€ 16,50

Unsere Salate werden mit leckerem Honig -Senf - Dressing serviert

DREILANDE - Das Restaurant
Baumann & Seidel GbR
Westerstraße 17
25832 TÖNNING
USt.ID: DE328023396

Kontakt
Telefon: 04861 / 68041
Website: www.dreilande.de
E-Mail: info@dreilande-restaurant.de

Die Frischetheke von DREILANDE
Ehrlich Saisonal zum Mitnehmen und MEER



Hauptgerichte

Vegetarische Käs'spätzle
mit würzigem Emmentaler und mittelaltem Gouda
dazu frische knackige Blattsalate
€ 12,90

Putensteak
mit Kräuterbutter
Pommes Frites und kleinem Salat
€ 16,90

2 Panierte Schnitzel
vom Schweinerücken, goldgelb in Butterschmalz gebraten
mit Pommes Frites und kleinem Salat
€ 14,90



Cordon bleu
vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt
auf einem Berg Bratkartoffeln
mit kleinem Salat und Sauce Bernaise
€ 18,90

Rumpsteak ca. 220g von der Eiderstedter Färs
mit Kräuterbutter oder Pfeffersoße
dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat
€ 21,90

Zwiebelrostbraten
von der Eiderstedter Färs
mit hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salat
€ 20,50

Zartes Geschnetzeltes vom Putenbrustfilet
mit Pilzen in Rieslingrahmsoße,
hausgemachten Spätzle und Salat
€ 15,50



„Fluß / Land / Meer“
Zanderfilet, kleines Rumpsteak, Nordseekrabben¹
mit Bratkartoffeln
und kleinem Salat
€ 22,90

Große
Nordseescholle aus der Pfanne
dazu Bratkartoffeln und Salat
€ 18,90

2 gebratene Schollenfilets
mit frischen Tönninger Krabben¹
Bratkartoffeln und Salat
€ 21,90

Zanderfilet
auf der Haut gebraten
Kartöffelchen und Salat
€ 17,50



Dessertkarte

Hausgemachte dunkle
Mousse au chocolat
mit Zimtpflaumen
€ 8,00

Vanilleeis
mit heißen Zimtpflaumen
und Sahnehäubchen
€ 5,90

Gemischtes Eis
Vanille, Schokolade, Walnuß
mit Sahne
€ 5,00

Hausgemachte Pralinen-Marzipan-Tarte
€ 5,50

Kugel Walnußeis
mit hausgemachtem Eierlikör und Sahnehäubchen
€ 4,00

Zum Abschluß
Eiderstedter Käse – Variation
mit Feigensenf und Birnensenf
€ 9,50



Sehr geehrte Gäste,

für unsere Gerichte
verwenden wir ausschließlich
Fleisch von heimischen Tieren,
Wir beziehen es, wie unsere Wurst- und Schinkenerzeugnisse
von der Landmetzgerei Kühn aus Oldenswort.

Unsere Krabben, sowie Fisch erhalten wir natürlich direkt vor Ort von der
Fischereigenossenschaft KFT.

Unsere Eier beziehen wir vom Bio - Hof
die Tiere werden in tiergerechter Haltung und mit natürlicher Fütterung
aufgezogen.

Kartoffeln beziehen wir vom Kartoffelhof Hölck aus Dithmarschen, Salate,
Obst und Gemüse
beziehen wir von regionalen Höfen und Bauern

Da wir nur das Beste für unsere Gäste auf den Teller bringen wollen, sind
wir der Meinung - Frische, Herkunft, Handarbeit und Qualität,
das schmeckt man!

Bei der Zubereitung unserer Speisen verzichten wir auf Zusatzstoffe,
Geschmacksverstärker, Farbstoffe und künstliche Aromen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

DREILANDE - Das Restaurant
Baumann & Seidel GbR
Westerstraße 17
25832 TÖNNING
USt.ID: DE328023396

Kontakt
Telefon: 04861 / 68041
Website: www.dreilande.de
E-Mail: info@dreilande-restaurant.de

Die Frischetheke von DREILANDE
Ehrlich Saisonal zum Mitnehmen und MEER



Prickelndes / Aperitifs

Geldermann Carte blanche / Grand rosé			
Sekt trocken	weiß	0,1 l	€ 4,50
	rosé	0,1 l	€ 4,70
Geldermann Carte blanche / Grand rosé			
Sekt trocken	weiß	0,75 l	€ 29,00
	rosé	0,75 l	€ 29,50
Alkoholfreier Secco Piccolo		0,2 l	€ 5,50
Wiesenobst und Kräuter rot oder weiß			
Sekt mit Sanddornlikör		0,1 l	€ 4,90
Sekt mit Pfirsichlikör		0,1 l	€ 4,90
Campari	4cl mit Soda		€ 5,00
Campari	4cl mit Orange		€ 5,20
Sherry medium dry	5cl		€ 3,50
Martini Extra dry	5cl		€ 4,00
Aperol Sprizz			€ 6,20
Andalö Sprizz			€ 6,20
Saisonaler Gin Drink mit Knut Hansen			€ 8,00
Saisonaler Gin Drink mit Bombay Sapphire			€ 6,90

Fragen Sie gerne auch nach unseren saisonalen Drinks und Aperitifs

DREILANDE - Das Restaurant
Baumann & Seidel GbR
Westerstraße 17
25832 TÖNNING
USt.ID: DE328023396

Kontakt
Telefon: 04861 / 68041
Website: www.dreilande.de
E-Mail: info@dreilande-restaurant.de

Die Frischetheke von DREILANDE
Ehrlich Saisonal zum Mitnehmen und MEER



Alkoholfreie Getränke

Fritz Cola ^{1,2} , Fritz Orange ¹ , Fritz Cola ohne Zucker ^{1,2} , Fritz Zitrone	0,33 l	€ 3,00
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder, Honigmelone		
Saftschorlen (Apfel, Orange, Rhabarber)	0,3 l	€ 2,70
	0,5 l	€ 4,00
Spezi	0,3 l	€ 2,70
Spezi	0,5 l	€ 4,00
Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l	€ 2,50
Orangensaft	0,2 l	€ 2,50
Rhabarbernektar	0,2 l	€ 2,50
Fl. Mineralwasser Selters Medium	0,75 l	€ 5,20
Fl. Mineralwasser Selters Medium	0,25 l	€ 2,30
Fl. Mineralwasser Selters Still	0,75 l	€ 5,20
Fl. Mineralwasser Selters Still	0,25 l	€ 2,30
Tonic Water ³	0,2 l	€ 2,90
Glas Milch	0,2 l	€ 1,20

1 = Farbstoff / 2 = koffeinhaltig / 3 = chininhaltig

Heißgetränke

Cafe Creme	€ 2,10
Espresso	€ 2,10
Cappuccino	€ 2,30
Latte Macchiato	€ 2,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 2,80
Pharisäer (Kaffee mit Überseerum und Sahnehaube)	€ 5,20
Tote Tante (heiße Schokolade mit Überseerum und Sahnehaube)	€ 5,20
Glas Tee (versch. Sorten)	€ 2,10

DREILANDE - Das Restaurant
Baumann & Seidel GbR
Westerstraße 17
25832 TÖNNING
USt.ID: DE328023396

Kontakt
Telefon: 04861 / 68041
Website: www.dreilande.de
E-Mail: info@dreilande-restaurant.de

Die Frischetheke von DREILANDE
Ehrlich Saisonal zum Mitnehmen und MEER



Biere

Flensburger Pilsener vom Faß	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,80
Bitburger Pilsener vom Faß	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,80
Flensburger dunkel Flasche	0,33 l	€ 3,00
Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,33 l	€ 3,00
Flensburger FREI alkoholfrei	0,33 l	€ 3,00
Alster	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,80
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	€ 4,90
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,90

Weine finden Sie in unserer separaten Weinkarte

Spirituosen / Digestifs

DREILANDE - Das Restaurant
Baumann & Seidel GbR
Westerstraße 17
25832 TÖNNING
USt.ID: DE328023396

Kontakt
Telefon: 04861 / 68041
Website: www.dreilande.de
E-Mail: info@dreilande-restaurant.de

Die Frischetheke von DREILANDE
Ehrlich Saisonal zum Mitnehmen und MEER



Edelobstbrände (verschiedene Sorten)	2cl	€ 2,50
Williams Gold (im Eichenfass gelagert)	2cl	€ 3,50
Aprikose Gold (im Eichenfass gelagert)	2cl	€ 3,50
Oldesloer Korn	2cl	€ 2,00
Wattenläuper	2cl	€ 2,20
De geele Kôm	2cl	€ 2,20
Helbing	2cl	€ 2,50
Gammel Dansk	2cl	€ 2,70
Malteser Aquavit	2cl	€ 2,70
Linie Aquavit	2cl	€ 3,50
Pfefferminzlikör	2cl	€ 2,50
Weinbergpfirsichlikör	2cl	€ 2,50
Schlehenlikör	2cl	€ 2,50
Amaretto Disaronno	2cl	€ 2,50
Hausgemachter Eierlikör	2cl	€ 2,50
Baileys	2cl	€ 2,60
Cointreau	2cl	€ 2,60
Sanddornlikör	2cl	€ 2,60
Waldhimbeerlikör	2cl	€ 2,90
Wodka Absolut	2cl	€ 2,50
Wodka Beluga	2cl	€ 2,90
De Ole Mommsen Überseerum	2cl	€ 2,50
Ramazotti	2cl	€ 2,60
Asbach Uralt	2cl	€ 3,20
Jack Daniels	2cl	€ 4,50
Jim Beam	2cl	€ 4,50
Jameson Irish Whisky	2cl	€ 5,00
Jameson Black Barrel	2cl	€ 5,50
Gin Bombay Sapphire	2cl	€ 3,70
Gin Knut Hansen	2cl	€ 4,50
Gin Windspiel	2cl	€ 5,00
Grappa oro di Poli (im Eichenfass)	2cl	€ 4,20
La Grappa di Chardonnay	2cl	€ 4,50
Udo's Original Blutwurz nach altem Familienrezept	2cl	€ 2,00

Fragen Sie gerne auch nach unseren besonderen Spezialitäten aus unserem Überseekoffer !

DREILANDE - Das Restaurant
 Baumann & Seidel GbR
 Westerstraße 17
 25832 TÖNNING
 USt.ID: DE328023396

Kontakt
 Telefon: 04861 / 68041
 Website: www.dreilande.de
 E-Mail: info@dreilande-restaurant.de

Die Frischetheke von DREILANDE
 Ehrlich Saisonal zum Mitnehmen und MEER



Sie planen eine Feier?

Sehr gerne richten wir diese für bis zu 40 Personen aus.

Geburtstage, Hochzeiten, Kommunion, Konfirmation...
Ob Sektempfang, Flying Buffet, Menü, Brunch, kalte/warme Buffets, ganz
gleich zu welchem Anlass, wir finden die passende Lösung für Sie.

Gerne planen wir gemeinsam mit Ihnen Ihre individuelle Feierlichkeit,
Sprechen Sie uns einfach an.

Und falls Sie noch nach einem passenden Geschenk suchen, empfehlen wir
Ihnen unsere Gutscheine.

*1 = mit Konservierungsstoff Benzooesäure

DREILANDE - Das Restaurant
Baumann & Seidel GbR
Westerstraße 17
25832 TÖNNING
USt.ID: DE328023396

Kontakt
Telefon: 04861 / 68041
Website: www.dreilande.de
E-Mail: info@dreilande-restaurant.de

Die Frischetheke von DREILANDE
Ehrlich Saisonal zum Mitnehmen und MEER