



Herzlich Willkommen

im „DREILANDE“
Das Restaurant

Auf den folgenden Seiten finden Sie

unser Speisen-
und Getränkeangebot

Unsere Öffnungszeiten:
montags & dienstags Ruhetag

März bis Oktober

mittwochs bis freitags 11:30 Uhr bis 14 Uhr und ab 17 Uhr

samstags ab 17 Uhr

sonn- und feiertags 11:30 Uhr bis 14 Uhr & 17 Uhr bis 21 Uhr

(Küche bis 20 Uhr)

Oktober bis März

mittwochs bis Samstag ab 17 Uhr

sonn- und feiertags 11:30 Uhr bis 14 Uhr & 17 Uhr bis 21 Uhr

(Küche bis 20 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.



Mittagskarte

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Beilagensalat

€ 2,90

Tönninger Krabbensuppe¹

mit Brot

€ 9,50

Großer Salatteller frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate

€ 11,50

Salat Pute

Bunte Pflücksalate und Rohkostsalate mit gebratenen Putenstreifen
und Brotchips

€ 17,90

Salat Rind

Bunte Pflücksalate und Rohkostsalate mit gebratenen Roastbeefstreifen
und Brotchips

€ 19,50

Unsere Salate werden mit leckerem Honig -Senf - Dressing serviert



Vegetarische Käs'spätzle
mit würzigem Emmentaler und mittelaltem Gouda
dazu frische knackige Blattsalate
€ 15,50

Putensteak
mit Kräuterbutter
Pommes Frites und kleinem Salat
€ 18,90

2 panierte Schnitzel
vom Schweinerücken, goldgelb in Butterschmalz gebraten
mit Pommes Frites und kleinem Salat
€ 17,50

Rumpsteak ca. 220g von der Eiderstedter Färs
mit Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat
€ 25,50

Zartes Geschnetzeltes vom Putenbrustfilet
mit Pilzen in Rieslingrahmsoße,
hausgemachten Spätzle und Salat
€ 18,90

Große
Nordseescholle aus der Pfanne
dazu Bratkartoffeln und Salat
€ 22,90

2 gebratene Schollenfilets
mit frischen Tönninger Krabben
Bratkartoffeln und Salat
€ 24,50



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 sowie Salate, Obst und Gemüse
beziehen wir von der Gemüsegärtnerei Levecke aus Schülpe und 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!



Prickelndes / Aperitifs

Geldermann Carte blanche / Grand rosé			
Sekt trocken	weiß	0,1 l	€ 4,60
	rosé	0,1 l	€ 4,80
Geldermann Carte blanche / Grand rosé			
Sekt trocken	weiß	0,75 l	€ 32,00
	rosé	0,75 l	€ 32,50
Alkoholfreier Secco Piccolo		0,2 l	€ 5,90
Wiesenobst und Kräuter rot oder weiß			
Sekt mit Sanddornlikör		0,1 l	€ 5,00
Sekt mit Pfirsichlikör		0,1 l	€ 5,00
Campari	4cl mit Soda		€ 5,50
Campari	4cl mit Orange		€ 5,70
Sherry medium dry	5cl		€ 3,80
Martini Extra dry	5cl		€ 4,20
Aperol	Sprizz		€ 6,50
Andalö	Sprizz		€ 6,50
Saisonaler Gin Drink	mit Knut Hansen		€ 8,50
Saisonaler Gin Drink	mit Bombay Sapphire		€ 7,50

Fragen Sie gerne auch nach unseren saisonalen Drinks und Aperitifs



Alkoholfreie Getränke

Fritz Cola ^{1,2} , Fritz Orange ¹ , Fritz Cola ohne Zucker ^{1,2} , Fritz Zitrone Fritz Apfel-Kirsch-Holunder, Honigmelone	0,33 l	€ 3,20
Fritz Bio Traubensaftschorle Saftschorlen (Apfel, Orange, Rhabarber)	0,33 l 0,3 l 0,5 l	€ 3,20 € 3,00 € 4,30
Spezi Spezi	0,3 l 0,5 l	€ 3,00 € 4,30
Apfelsaft Naturtrüb Orangensaft Rhabarbernektar	0,2 l 0,2 l 0,2 l	€ 2,70 € 2,70 € 2,70
Fl. Mineralwasser Selters Medium Fl. Mineralwasser Selters Medium Fl. Mineralwasser Selters Still Fl. Mineralwasser Selters Still	0,75 l 0,25 l 0,75 l 0,25 l	€ 5,90 € 2,70 € 5,90 € 2,70
Tonic Water ³ Glas Milch	0,2 l 0,2 l	€ 3,10 € 1,60

1 = Farbstoff /2 = coffeinhaltig/ 3 = chininhaltig

Heißgetränke

Cafe Creme	€ 2,30
Espresso	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,60
Latte Macchiato	€ 3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,30
Pharisäer (Kaffee mit Überseerum und Sahnehaube)	€ 5,50
Tote Tante (heiße Schokolade mit Überseerum und Sahnehaube)	€ 5,50
Glas Tee (versch. Sorten)	€ 2,30



Biere

Flensburger Pilsener vom Faß	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 4,90
Bitburger Pilsener vom Faß	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 4,90
Flensburger dunkel Flasche	0,33 l	€ 3,20
Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,33 l	€ 3,20
Flensburger FREI alkoholfrei	0,33 l	€ 3,20
Alster	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 4,90
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	€ 5,00
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,00

Weine finden Sie in unserer separaten Weinkarte



Spirituosen / Digestifs

Edelobstbrände (Obstler, Marille, Himbeergeist, Haselnuss, Kirschwasser, Williams Christ,)	2cl	€ 2,80
Williams Gold / Aprikose Gold (im Eichenfass gelagert)	2cl	€ 3,60
Oldesloer Korn	2cl	€ 2,30
Wattenläuper	2cl	€ 2,40
De geele Köm	2cl	€ 2,40
Helbing	2cl	€ 2,70
Gammel Dansk	2cl	€ 2,80
Malteser Aquavit	2cl	€ 2,80
Linie Aquavit	2cl	€ 3,70
Pfefferminzlikör	2cl	€ 2,70
Weinbergpfirsichlikör	2cl	€ 2,60
Waldhimbeerlikör	2cl	€ 3,20
Amaretto Disaronno	2cl	€ 2,80
Hausgemachter Eierlikör	2cl	€ 2,80
Baileys	2cl	€ 2,90
Cointreau	2cl	€ 2,90
Sanddornlikör	2cl	€ 2,70
Johannisbeerlikör	2cl	€ 2,70
Wodka Absolut	2cl	€ 2,80
Wodka Beluga	2cl	€ 3,20
De Ole Mommsen Überseerum	2cl	€ 2,60
Ramazotti	2cl	€ 2,80
Asbach Uralt	2cl	€ 3,30
Jack Daniels	2cl	€ 4,60
Jim Beam	2cl	€ 4,60
Jameson Irish Whisky	2cl	€ 5,00
Jameson Black Barrel	2cl	€ 5,50
Gin Bombay Sapphire	2cl	€ 3,80
Gin Knut Hansen	2cl	€ 4,70
Gin Windspiel	2cl	€ 5,10
Grappa oro di Poli (im Eichenfass)	2cl	€ 4,50
La Grappa di Chardonnay	2cl	€ 4,50
Udo's Original Blutwurz nach altem Familienrezept	2cl	€ 2,00



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 Benzoesäure