



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.



Suppen / Vorspeisen / Salate

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
und Grießklößchen

€ 5,50

Tönninger Krabbensuppe¹
mit Brot

€ 9,50

Friesischer Schafskäse
mit roter Zwiebelmarmelade gratiniert
Salatbouquet, Brotchips

€ 9,90

Zweierlei Tatar von geräuchertem Lachs und Forelle
mit knackigen Salaten

und Brot

€ 11,50



Salatschale frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate

€5,50

Groß € 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



Hauptgerichte

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



Cordon bleu
vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt
auf einem Berg Bratkartoffeln
mit kleinem Salat und Sauce Béarnaise
€ 20,90

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

Zwiebelrostbraten
von der Eiderstedter Färs
mit hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salat
€ 23,90

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



„Fluß / Land / Meer“
Zanderfilet, kleines Rumpsteak, Nordseekrabben¹
mit Bratkartoffeln
und kleinem Salat
€ 25,50

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

2 gebratene Schollenfilets
mit frischen Tönninger Krabben¹
Bratkartoffeln und Salat
€ 24,50

Zanderfilet
auf der Haut gebraten
Kartöffelchen und Salat
€ 19,90



Dessertkarte

Hausgemachte dunkle Mousse au chocolat
mit frischen Eiderstedter Erdbeeren
€ 8,90

Traum von Eiderstedt Joghurt
mit frischen Erdbeeren und Baiser
€ 6,90

Eiderstedter Erdbeeren mit Vanilleeis
und Sahne
€ 6,50

Gemischtes Eis
Vanille, Schokolade, Walnuß mit Sahne
€ 5,50

Hausgemachte Zitronen - Tarte
€ 5,50

Kugel Walnußeis
mit hausgemachtem Eierlikör und Sahnehäubchen
€ 4,50

„Affogato“
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
€ 4,20



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

1 = Farbstoff /2 = koffeinhaltig/ 3 = chininhaltig

Heißgetränke

Café 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 Kôm	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
Johannisbeerlikör	2cl	€ 2,70
Amaretto Disaronno	2cl	€ 2,80
Hausgemachter Eierlikör	2cl	€ 2,80
Baileys	2cl	€ 2,90
Cointreau	2cl	€ 2,90
Sanddornlikör	2cl	€ 2,70
Waldhimbeerlikör	2cl	€ 3,20
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

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