



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.**

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

**Kontakt**  
Telefon: 04861 / 68041  
Website: [www.dreilande.de](http://www.dreilande.de)  
E-Mail: [info@dreilande-restaurant.de](mailto:info@dreilande-restaurant.de)



## Suppen / Vorspeisen / Salate

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
und Grießklößchen  
€ 5,60

Tönninger Krabbensuppe<sup>1</sup>  
€ 9,50

Friesischer Schafskäse  
mit roter Zwiebelmarmelade gratiniert  
Salatbouquet, Brotchips  
€ 9,90



Salatschale frisch und bunt  
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate  
€ 5,90  
Groß € 12,50

Salat Pute  
Bunte Pflücksalate und Rohkostsalate mit gebratenen Putenbruststreifen  
und Brotchips  
€ 17,90

Salat Rind  
Bunte Pflücksalate und Rohkostsalate mit gebratenen Roastbeefstreifen  
und Brotchips  
€ 19,70

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  
€ 19,50



„Fluß / Land / Meer“  
Zanderfilet, kleines Rumpsteak, Nordseekrabben<sup>1</sup>  
mit Bratkartoffeln  
und kleinem Salat  
€ 25,50

Große  
Nordseescholle aus der Pfanne  
dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat  
€ 23,50

2 gebratene Schollenfilets  
mit frischen Tönninger Krabben<sup>1</sup>  
Bratkartoffeln und Salat  
€ 24,90

Zanderfilet  
auf der Haut gebraten  
mit Butterkartoffeln und Salat  
€ 22,50



## Dessertkarte

Hausgemachte dunkle Mousse au chocolat  
mit Pflaumen-Birnen Kompott  
€ 8,50

Hausgemachte Panna Cotta  
mit Pflaumen-Birnen Topping  
€ 6,90

Kugel Walnußeis  
Pflaumen-Birnen Kompott / Sahne  
€ 5,90

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 Gemüsegeärtnerei 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	€ 4,70
	rosé	0,1 l	€ 4,90
Geldermann Carte blanche / Grand rosé			
Sekt trocken	weiß	0,75 l	€ 32,00
	rosé	0,75 l	€ 32,50
Alkoholfreier Prosecco		0,1 l	€ 3,90
Manufaktur Jörg Geiger			
Sekt mit Sanddornlikör		0,1 l	€ 5,10
Sekt mit Pfirsichlikör		0,1 l	€ 5,10
Campari	4cl mit Soda		€ 5,70
Campari	4cl mit Orange		€ 5,90
Sherry medium dry	5cl		€ 3,90
Martini Extra dry	5cl		€ 4,20
Aperol Sprizz			€ 6,70
Andalö Sprizz			€ 6,70
Saisonaler Gin Drink mit Knut Hansen			€ 8,70
Saisonaler Gin Drink mit Bombay Sapphire			€ 7,70

Fragen Sie gerne auch nach unseren saisonalen Drinks und Aperitifs



## Alkoholfreie Getränke

Fritz Cola <sup>1,2</sup> , Fritz Orange <sup>1</sup> , Fritz Cola ohne Zucker <sup>1,2</sup> , Fritz Zitrone Fritz Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	€ 3,40
Fritz Bio Traubensaftschorle Saftschorlen (Apfel, Orange, Rhabarber)	0,33 l 0,3 l 0,5 l	€ 3,40 € 3,10 € 4,40
Spezi	0,3 l	€ 3,10
Spezi	0,5 l	€ 4,40
Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l	€ 2,80
Orangensaft	0,2 l	€ 2,80
Rhabarbernektar	0,2 l	€ 2,80
Fl. Mineralwasser Selters Medium	0,75 l	€ 5,90
Fl. Mineralwasser Selters Medium	0,25 l	€ 2,80
Fl. Mineralwasser Selters Still	0,75 l	€ 5,90
Fl. Mineralwasser Selters Still	0,25 l	€ 2,80
Tonic Water <sup>3</sup>	0,2 l	€ 3,20
Glas Milch	0,2 l	€ 1,60

1 = Farbstoff / 2 = koffeinhaltig / 3 = chininhaltig

## Heißgetränke

Café Creme	€ 2,40
Espresso	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,20
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,50
Pharisäer (Kaffee mit Überseerum und Sahnehaube)	€ 5,70
Tote Tante ( heiße Schokolade mit Überseerum und Sahnehaube)	€ 5,70
Glas Tee (versch. Sorten)	€ 2,40



## Biere

Flensburger Pilsener vom Faß	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 5,00
Bitburger Pilsener vom Faß	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 5,00
Flensburger dunkel Flasche	0,33 l	€ 3,40
Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,33 l	€ 3,40
Flensburger FREI alkoholfrei	0,33 l	€ 3,40
Alster	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 5,00
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	€ 5,10
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,10

Weine finden Sie in unserer separaten Weinkarte



## Spirituosen / Digestifs

Edelobstbrände (Obstler, Marille, Himbeergeist, Haselnuss, Kirschwasser, Williams Christ)	2cl	€ 2,80
Goldbrände: Williams ,Aprikose, Haselnuss, Weinbergpflirsich, Altes Pflümli (im Eichenfass gelagert)	2cl	€ 3,60
Schlehengeist	2cl	€ 3,00
Zibärtele Brand (Wildpflaume)	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
Schwarze Johannisbeerlikör	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
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
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](http://www.dreilande.de)  
E-Mail: [info@dreilande-restaurant.de](mailto:info@dreilande-restaurant.de)