



Herzlich Willkommen

im „DREILANDE“
Das Restaurant

Auf den folgenden Seiten finden Sie

unser Speisen-
und Getränkeangebot

Unsere Öffnungszeiten:
montags & dienstags Ruhetag

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)

Für Gruppenanfragen und Feierlichkeiten ab 10 Personen, öffnen wir gerne auch außerhalb unserer 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

Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Grießklößchen und frischem Schnittlauch
€ 6,50

Tönninger Krabbensuppe¹
mit Tönninger Krabben und frischem Dill
€ 9,90

Friesischer Schafskäse
mit roter Zwiebelmarmelade gratiniert
Salatbouquet, Brotchips
€ 11,00



Salatschale knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate
€ 6,90
groß € 15,90

„Salat Pute“
Große Salatplatte - knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate
mit gebratenen Putenbruststreifen vom Grill
und Brotchips
€ 21,00

„Salat Rind“
Große Salatplatte - knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate
mit gebratenen Roastbeefstreifen vom Eiderstedter Weiderind
und Brotchips
€ 23,00

Unsere saisonalen frischen Salate werden mit unserem hausgemachten leckeren
Honig -Senf - Dressing serviert



Hauptgerichte

Vegetarische Käs'spätzle
mit würzigem Emmentaler und mittelaltem Gouda, Röstzwiebeln
dazu frische, knackige Blattsalate
€ 17,50

Putensteak vom Grill
mit Kräuterbutter
Pommes Frites und Salat
€ 21,00

2 panierte Schnitzel vom Schweinerücken
goldgelb in Butterschmalz gebraten
mit Pommes Frites und Salat
€ 19,50



Cordon bleu
vom Schweinerücken, mit Schinken und Käse gefüllt
auf einem Berg Bratkartoffeln
mit Sauce hollandaise und Salat
€ 22,50

Rumpsteak ca. 220 g
von der Eiderstedter Färs
mit Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Salat
€ 26,90

Zwiebelrostbraten
von der Eiderstedter Färs
mit hausgemachten Butterspätzle und Salat
€ 25,90

zartes Geschnetzeltes vom Putenbrustfilet
mit Pilzen in Rieslingrahmsoße
hausgemachten Butterspätzle und Salat
€ 22,90



„Fluß / Land / Meer“
Zanderfilet auf der Haut gebraten
gegrilltes, kleines Rumpsteak von der Eiderstedter Färs
frische Nordseekrabben¹
mit Bratkartoffeln und Salat
€ 28,50

große Nordseescholle
frisch aus der Pfanne
mit Bratkartoffeln und Salat
€ 25,50

2 gebratene Schollenfilets
mit frischen Tönninger Krabben¹
Bratkartoffeln und Salat
€ 26,90

Zanderfilet
auf der Haut gebraten
mit Butterkartoffeln und Salat
€ 24,90

Unsere Bratkartoffeln werden unter Zugabe von Speck frisch zubereitet



Dessertkarte

Hausgemachte dunkle Mousse au chocolat im Glas
mit Rhabarberkompott
€ 9,00

eine Kugel Vanilleeis
hausgemachtes Rhabarberkompott und Sahne
€ 6,50

Hausgemachte Creme brûlée
€ 7,00

Gemischtes Eis (3 Kugeln)
Vanille, Schokolade, Walnuß mit Sahne
€ 6,50

Hausgemachte
Zitronen Tarte
€ 5,90

eine Kugel Walnußeis
mit hausgemachtem Eierlikör und Sahnehäubchen
€ 4,90

„Affogato“
eine Kugel Vanilleeis im Espresso versenkt
€ 4,50

Genießen Sie danach einen aromatischen Obstbrand, Likör, Grappa oder Rum!



Sehr geehrte Gäste,

Nachhaltigkeit, echte Regionalität und Frische ist für uns sehr wichtig!
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 aus
Tönning von der Fischereigenossenschaft KFT.

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

Kartoffeln sowie Salate, Obst und Gemüse
beziehen wir Saisonal 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	€ 4,90
	rosé	0,1 l	€ 5,00
Geldermann Carte blanche / Grand rosé			
Sekt trocken	weiß	FL.0,75 l	€ 33,00
	rosé	FL. 0,75 l	€ 33,50
alkoholfreier BIO	Prisecco	0,1 l	€ 4,00
Manufaktur Jörg Geiger			
Sekt mit Sanddornlikör		0,1 l	€ 5,50
Sekt mit Pfirsichlikör		0,1 l	€ 5,50
Campari 4cl mit Soda		0,2 l	€ 6,00
Campari 4cl mit Orange / mit Tonic		0,2 l	je € 6,20
Sherry medium dry		5 cl	€ 4,10
Martini bianco oder Extra dry.		5 cl	je € 4,50
Aperol Sprizz (4cl Aperol, Sekt, Soda)		0,2 l	€ 6,80
Andalö Sprizz (4cl Sanddornlikör, Sekt, Soda)		0,2 l	€ 6,80
Gin Tonic Bombay Sapphire		2 cl	€ 7,30
Gin Tonic Knut Hansen		2 cl	€ 8,60
Gin Tonic Windspiel.		2 cl	€ 9,00

Fragen Sie gerne auch nach unseren saisonalen Drinks und Aperitifs



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,2} , Fanta ¹ , Sprite, Spezi ^{1,2}	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,70
Fritz Cola ohne Zucker ^{1,2} , Fritz Zitrone		
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder	Fl. 0,33 l	€ 3,60
Fritz Bio Traubensaftschorle	Fl. 0,33 l	€ 3,70
Softschorlen (Apfel, Orange, Rhabarber)	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,70
Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l	€ 3,00
Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
Rhabarbernektar	0,2 l	€ 3,00
Selters Mineralwasser Medium / Still	Fl. 0,75 l	€ 6,30
Selters Mineralwasser Medium / Still	Fl. 0,25 l	€ 3,00
Tonic Water ³ , Bitter Lemon ³	0,2 l	€ 3,40
	0,3 l	€ 4,60
Glas Milch	0,2 l	€ 1,80

1 = Farbstoff / 2 = koffeinhaltig / 3 = chininhaltig

Heißgetränke

Café Creme	€ 2,60
Espresso	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 5,00
Pharisäer (Kaffee mit Überseerum und Sahnehaube)	€ 6,50
Tote Tante (heiße Schokolade mit Überseerum und Sahnehaube)	€ 6,50
Glas Tee (versch. Sorten)	€ 2,90



Biere

Flensburger Pilsener vom Faß	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,30
Bitburger Pilsener vom Faß	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,30
Flensburger dunkel	Fl. 0,33 l	€ 3,60
Bitburger 0,0% alkoholfrei	Fl. 0,33 l	€ 3,60
Flensburger FREI alkoholfrei	Fl. 0,33 l	€ 3,60
Alster	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,30
Erdinger Hefeweizen	Fl. 0,5 l	€ 5,40
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5 l	€ 5,40

Weine finden Sie in unserer separaten Weinkarte



Spirituosen / Digestifs

Edelobstbrände (Obstler, Haselnuss, Kirschwasser, Williams Christ)	2cl	€ 2,90
Goldbrände: Williams ,Aprikose, Haselnuss, Weinbergpfirsich, Altes Pflümli (im Eichenfass gelagert)	2cl	€ 3,60
Schlehengeist	2cl	€ 3,00
Zibärtele Brand (Wildpflaume)	2cl	€ 3,60
Oldesloer Korn	2cl	€ 2,40
Wattenläuper	2cl	€ 2,60
De geele Köm	2cl	€ 2,50
Helbing	2cl	€ 2,90
Gammel Dansk	2cl	€ 2,90
Malteser Aquavit	2cl	€ 2,90
Linie Aquavit	2cl	€ 3,70
Pfefferminzlikör	2cl	€ 2,70
Schwarze Johannisbeerlikör	2cl	€ 3,20
Amaretto Disaronno	2cl	€ 2,80
Hausgemachter Eierlikör	2cl	€ 2,90
Baileys	2cl	€ 3,00
Cointreau	2cl	€ 2,90
Sanddornlikör	2cl	€ 2,90
Waldhimbeerlikör	2cl	€ 3,20
Wodka Absolut	2cl	€ 2,90
De Ole Mommsen Überseerum	2cl	€ 2,60
Manöverschluck Rum	2cl	€ 4,90
Ramazotti	2cl	€ 2,90
Asbach Uralt	2cl	€ 3,30
Jim Beam	2cl	€ 4,60
Jameson Irish Whisky	2cl	€ 5,00
Gin Bombay Sapphire	2cl	€ 3,80
Gin Knut Hansen	2cl	€ 4,70
Gin Windspiel	2cl	€ 5,10
Grappa oro di Poli (im Eichenfass)	2cl	€ 4,70
La Grappa di Chardonnay	2cl	€ 4,70
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 Benzooesäure