



Herzlich Willkommen

im „DREILANDE“
Das Restaurant

Auf den folgenden Seiten finden Sie

unser Speisen-
und Getränkeangebot

Unsere Öffnungszeiten:
montags & dienstags Ruhetag

mittwochs bis 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
€ 6,90

Tönninger Krabbensuppe¹
mit Tönninger Krabbenfleisch und frischem Dill
€ 11,50

Friesischer Schafskäse
mit roter Zwiebelmarmelade gratiniert
knackigem Salatbouquet dazu Baguette
€ 12,00



Salatschale knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate
€ 7,50

Große bunte Salatplatte € 17,00

„Salat Hähnchen“
Große Salatplatte - knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate
mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen vom Grill
und Baguette
€ 22,90

„Salat Rind“
Große Salatplatte - knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate
mit gebratenen Roastbeefstreifen vom Eiderstedter Weiderind
und Baguette
€ 24,90

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
€ 19,00

zartes Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit Kräuterbutter
Pommes Frites und Salat
€ 23,50

2 panierte Schnitzel vom Schweinerücken
goldgelb in Butterschmalz gebraten
mit Pommes Frites und Salat
€ 21,90



Cordon bleu
vom Schweinerücken, mit Schinken und Käse gefüllt
auf einem Berg Bratkartoffeln
mit Sauce hollandaise und Salat
€ 24,90

Rumpsteak ca. 220 g
von der Eiderstedter Färs
mit Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Salat
€ 29,50

Zwiebelrostbraten
von der Eiderstedter Färs
mit hausgemachten Butterspätzle und Salat
€ 27,90

zartes Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet
mit Pilzen in feiner Rieslingrahmsoße
hausgemachten Butterspätzle und Salat
€ 25,00



„Fluß / Land / Meer“
Zanderfilet auf der Haut gebraten
gegrilltes, kleines Rumpsteak von der Eiderstedter Färsē
frische Nordseekrabben¹
mit Bratkartoffeln und Salat
€ 32,00

große Nordseescholle
frisch aus der Pfanne
mit Bratkartoffeln und Salat
€ 27,00

2 gebratene Schollenfilets
mit frischem Tönninger Krabbenfleisch¹
dazu Bratkartoffeln und Salat
€ 27,50

Zanderfilet
auf der Haut gebraten
mit Butterkartoffeln und Salat
€ 25,90

Unsere Bratkartoffeln werden unter Zugabe von Speck frisch zubereitet



Dessertkarte

Hausgemachte dunkle Mousse au chocolat im Glas
mit eingelegten Heidelbeeren vom Sommer
€ 9,70

Hausgemachter Heidelbeerkompott
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
€ 6,90

Hausgemachte Creme brûlée
mit Orangenfilets
€ 7,50

Hausgemachte
Schoko – Nuss - Tarte / Orange
€ 6,50

Gemischtes Eis (3 Kugeln)
Vanille, Schokolade, Walnuß mit Sahne
€ 6,90

eine Kugel Walnußeis
mit hausgemachtem Eierlikör und Sahnehäubchen
€ 5,00

„Affogato“
eine Kugel Vanilleeis im Espresso versenkt
€ 4,80

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	€ 5,00
	rosé	0,1 l	€ 5,20
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	€ 4,50
Manufaktur Jörg Geiger			
Geldermann Sekt mit	Sanddornlikör	0,1 l	€ 5,90
Geldermann Sekt mit	Pfirsichlikör	0,1 l	€ 5,90
Campari 4cl mit	Soda	0,2 l	€ 6,50
Campari 4cl mit	Orange / mit Tonic	0,2 l	je € 6,90
Sandemann Sherry	medium dry	5 cl	€ 4,50
Martini bianco, rosso	oder Extra dry	5 cl	je € 4,50
Aperol Sprizz (4cl	Aperol, Sekt, Soda)	0,2 l	€ 7,00
Andalö Sprizz (4cl	Sanddornlikör, Sekt, Soda)	0,2 l	€ 7,00
Gin Tonic Bombay	Sapphire 2 cl	0,3 l	€ 7,50
Gin Tonic Knut	Hansen 2 cl	0,3 l	€ 8,90
Gin Tonic Windspiel.	2 cl	0,3 l	€ 9,50

Fragen Sie gerne auch nach unseren saisonalen Drinks und Aperitifs



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola light, Fanta ¹ , Sprite, Spezi ^{1,2}	0,3 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 4,90
Fritz Zitrone, Fritz Apfel-Kirsch-Holunder	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Fritz Bio Traubensaftschorle	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Saftschorlen (Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeere)	0,3 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 4,90
Säfte		
Apfelsaft Naturtrüb, Orange, Rhabarber, Johannisbeere	0,2 l	€ 3,10
	0,3 l	€ 4,30
Selters Mineralwasser Medium / Still	Fl. 0,75 l	€ 6,80
Selters Mineralwasser Medium / Still	Fl. 0,25 l	€ 3,10
Tonic Water ³ , Bitter Lemon ³	0,2 l	€ 3,50
	0,3 l	€ 4,70
Glas Milch	0,2 l	€ 1,90

1 = Farbstoff / 2 = koffeinhaltig / 3 = chininhaltig

Heißgetränke

Café Creme	€ 2,80
Espresso	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 5,70
Pharisäer (Kaffee mit Überseerum und Sahnehaube)	€ 7,50
Tote Tante (heiße Schokolade mit Überseerum und Sahnehaube)	€ 7,50
Glas Tee (versch. Sorten)	€ 3,40



Biere

Flensburger Pilsener vom Faß	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 5,40
Bitburger Pilsener vom Faß	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 5,40
Flensburger dunkel	FL. 0,33 l	€ 3,90
Bitburger 0,0% alkoholfrei	FL. 0,33 l	€ 3,90
Flensburger FREI alkoholfrei	FL. 0,33 l	€ 3,90
Alster	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 5,40
Erdinger Hefeweizen	FL. 0,5 l	€ 5,60
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	FL. 0,5 l	€ 5,60

Weine finden Sie in unserer separaten Weinkarte



Spirituosen / Digestifs

Goldbrände: Williams , Aprikose, Haselnuss,		
Altes Pflümli (im Eichenfass gelagert)	2cl	€ 3,60
Schlehengeist, Waldhimbeergeist	2cl	€ 3,00
Zibärtele Brand (Wildpflaume)	2cl	€ 3,60
Oldesloer Korn	2cl	€ 2,40
Wattenläuper (Küstenkräuter)	2cl	€ 2,70
Gammel Dansk (Magenbitter)	2cl	€ 2,90
Fernet Branca (Kräuterlikör)	2cl	€ 3,00
Ramazotti	2cl	€ 3,00
Udo's Original Blutwurz nach altem Familienrezept	2cl	€ 2,20
Helbing - feiner Kümmel	2cl	€ 3,20
De geele Köm – de Besünnere (Kümmel)	2cl	€ 2,70
Malteser Aquavit	2cl	€ 2,90
Linie Aquavit	2cl	€ 3,70
Waldhimbeerlikör, Weinbergpfirsichlikör, Schwarze Johannisbeerlikör, Sanddornlikör	2cl	€ 3,20
Amaretto Disaronno	2cl	€ 2,80
Berliner Luft (Pfefferminzlikör)	2cl	€ 2,70
Küstennebel (Anislikör)	2cl	€ 2,70
Sambuca Molinari (Anislikör)	2cl	€ 2,90
Hausgemachter Eierlikör	2cl	€ 3,00
Baileys	2cl	€ 3,00
Cointreau (Orangenlikör)	2cl	€ 2,90
Wodka Absolut	2cl	€ 3,00
Kraken Black spiced Rum	2cl	€ 2,90
Manöverschluck Rum	2cl	€ 4,90
Asbach Uralt	2cl	€ 3,30
Jameson Irish Whisky	2cl	€ 5,00
Gin Bombay Sapphire	2cl	€ 4,00
Gin Knut Hansen	2cl	€ 4,90
Gin Windspiel	2cl	€ 5,30
Grappa oro di Poli (im Eichenfass)	2cl	€ 4,80
La Grappa di Chardonnay	2cl	€ 4,80
La Grappa di Prosecco	2cl	€ 5,70



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