



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 & 17 Uhr bis 21:30 Uhr
samstags 17 Uhr bis 21:30 Uhr
sonn- und feiertags 11:30 Uhr bis 14 Uhr & 17 Uhr bis 21 Uhr
(Küche bis 20 Uhr)

**Für Feierlichkeiten und Zusammenkünfte (Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Trauerkaffee etc.),
sprechen Sie uns gerne an.**

**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
E-Mail: info@dreilande-restaurant.de



Suppen / Vorspeisen / Salate

Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Grießklößchen und frischem Schnittlauch
€ 7

Tönninger Krabbensuppe¹
mit frischem Tönninger Krabbenfleisch und frischem Dill
€ 13,50

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



Salatschale knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate

€ 7,50

Große bunte Salatplatte € 18

„Salat Hähnchen“

Große Salatplatte - knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate
mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen vom Grill
und Baguette

€ 23

„Salat Rind“

Große Salatplatte - knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate
mit gebratenen Roastbeefstreifen vom Eiderstedter Weiderind
und Baguette

€ 25,50

„Salat Nordseekrabben“

Große Salatplatte - knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate
mit 'ner großen Portion frischem Nordsee-Krabbenfleisch
und Baguette

€ 25

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



Hauptgerichte

Vegetarische Käs'spätzle
mit würzigem Emmentaler und schmelzigem Gouda, Röstzwiebeln
dazu frische, knackige Blattsalate
€ 18,50

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

2 panierte Schnitzel vom Schweinerücken
goldgelb in Butterschmalz gebraten
mit Pommes Frites und Salat
€ 20,50



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

Rumpsteak ca. 220 g
von der Eiderstedter Färs
mit Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Salat
€ 30

Zwiebelrostbraten
von der Eiderstedter Färs
mit hausgemachten Butterspätzle und Salat
€ 27,50

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



„Fluß / Land / Meer“
Zanderfilet auf der Haut gebraten,
gegrilltes Rumpsteak von der Eiderstedter Färsē
& frische Nordseekrabben¹
mit Bratkartoffeln und Salat
€ 33

große Nordseescholle
frisch aus der Pfanne
mit Bratkartoffeln und Salat
€ 26,50

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

Zanderfilet
auf der Haut gebraten
mit Butterkartoffeln und Salat
€ 25

Unsere Bratkartoffeln werden unter Zugabe von Speck frisch zubereitet

Dessertkarte



Hausgemachte dunkle Mousse au chocolat im Glas
mit hausgemachter Eiderstedter Beerengrütze
€ 9,80

hausgemachte Eiderstedter Beerengrütze
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
€ 8

Portion Eiderstedter Beerengrütze
mit Sahne
€ 6,00

Hausgemachte Creme brûlée
mit Eiderstedter Beerengrütze
€ 8

Hausgemachte
Zitronen Tarte
€ 6,50

Gemischtes Eis (3 Kugeln)
Vanille, Schokolade, Walnuß mit Sahne
€ 7

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

„Affogato“
eine Kugel Vanilleeis im Espresso versenkt
€ 4,90

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 Schülps 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	€ 5,30
	rosé	0,1 l	€ 5,50
Geldermann Carte blanche / Grand rosé			
Sekt trocken	weiß	FL.0,75 l	€ 33,50
	rosé	FL. 0,75 l	€ 34,00
alkoholfreier BIO	Prisecco	0,1 l	€ 4,50
Manufaktur Jörg Geiger			
Geldermann Sekt mit	Sanddornlikör	0,1 l	€ 6,00
Geldermann Sekt mit	Pfirsichlikör	0,1 l	€ 6,00
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	€ 7,20
Andalö Sprizz (4cl	Sanddornlikör, Sekt, Soda)	0,2 l	€ 7,00
Gin Tonic Bombay	Sapphire 2 cl	0,3 l	€ 8,50
Gin Tonic Knut	Hansen 2 cl	0,3 l	€ 9,50
Gin Tonic	Windspiel. 2 cl	0,3 l	€ 10,50

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	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,90
Fritz Zitrone, Fritz Apfel-Kirsch-Holunder	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Saftschorlen		
(Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeere)	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,90
Säfte		
Apfelsaft Naturtrüb, Orange, Rhabarber, Johannisbeere	0,2 l	€ 3,20
	0,3 l	€ 4,30
Selters Mineralwasser Medium / Still	Fl. 0,75 l	€ 6,90
Selters Mineralwasser Medium / Still	Fl. 0,25 l	€ 3,20
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 = coffeinhaltig/ 3 = chininhaltig

Heißgetränke

Café Creme	€ 2,90
Espresso	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,50
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)	€ 3,50



Biere

Flensburger Pilsener vom Faß	0,3 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 5,50
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	€ 3,80
	0,5 l	€ 5,50
Erdinger Hefeweizen	FL. 0,5 l	€ 5,70
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	FL. 0,5 l	€ 5,70

Weine finden Sie in unserer separaten Weinkarte

Spirituosen / Digestifs

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



Goldbrände: Williams , Aprikose, Haselnuss, Altes Pflümüli, Cöxle (im Eichenfass gelagert)35%vol Schlehengeist, Waldhimbeergeist, Topinambur, Zibärtele (Wildpflaume), Mirabelle,Williams 40%vol Oldesloer Korn	2cl 2cl 2cl	€ 3,80 € 3,60 € 2,40
Wattenläuper (Küstenkräuter) Gammel Dansk (Magenbitter) Fernet Branca (Kräuterlikör) Ramazotti	2cl 2cl 2cl 2cl	€ 2,70 € 2,90 € 3,00 € 3,00
Udo's Original Blutwurz nach altem Familienrezept	2cl	€ 2,20
Helbing - feiner Kümmel De geele Köm – de Besünnere (Kümmel) Malteser Aquavit Linie Aquavit	2cl 2cl 2cl 2cl	€ 3,20 € 2,70 € 2,90 € 3,70
Waldhimbeerlikör, Weinbergpfirsichlikör, Walnußlikör Schwarze Johannisbeerlikör, Sanddornlikör Amaretto Disaronno Berliner Luft (Pfefferminzlikör) Küstennebel (Anislikör) Sambuca Molinari (Anislikör) Hausgemachter Eierlikör Baileys Cointreau (Orangenlikör)	2cl 2cl 2cl 2cl 2cl 2cl 2cl 2cl	€ 3,50 € 2,80 € 2,70 € 2,70 € 2,90 € 3,00 € 3,00 € 2,90
Wodka Absolut Kraken Black spiced Rum Manöverschluck Rum Asbach Uralt Jameson Irish Whisky	2cl 2cl 2cl 2cl 2cl	€ 3,20 € 3,20 € 4,90 € 3,30 € 5,00
Gin Bombay Sapphire Gin Knut Hansen Gin Windspiel	2cl 2cl 2cl	€ 4,00 € 4,90 € 5,30
Grappa oro di Poli (im Eichenfass) La Grappa di Chardonnay La Grappa di Prosecco	2cl 2cl 2cl	€ 4,80 € 4,80 € 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 Benzooesäure