



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

**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](http://www.dreilande.de)  
E-Mail: [info@dreilande-restaurant.de](mailto:info@dreilande-restaurant.de)



## Suppen / Vorspeisen / Salate

Hausgemachte Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen, Grießklößchen und frischem Schnittlauch  
€ 7

Tönninger Krabbensuppe<sup>1</sup>  
mit frischem Tönninger Krabbenfleisch und frischem Dill  
€ 13,50

Friesischer Schafskäse  
mit roter Zwiebelmarmelade gratiniert  
knackigem Salatbouquet dazu Baguette  
€ 12  
als Hauptgericht € 20



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  
€ 19

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  
€ 21



Cordon bleu  
vom Schweinerücken, mit Schinken und Käse gefüllt  
auf einem Berg Bratkartoffeln  
mit Sauce hollandaise und Salat  
€ 25

Rumpsteak ca. 220 g  
von der Eiderstedter Färs  
mit Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln und Salat  
€ 31

Zwiebelrostbraten  
von der Eiderstedter Färs  
mit hausgemachten Butterspätzle und Salat  
€ 29

zartes Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet  
mit Pilzen in feiner Rieslingrahmsoße  
hausgemachten Butterspätzle und Salat  
€ 26



„Fluß / Land / Meer“

Zanderfilet auf der Haut gebraten,  
gegrilltes Rumpsteak von der Eiderstedter Färsē  
& frische Nordseekrabben<sup>1</sup>  
mit Bratkartoffeln und Salat  
€ 36

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

zusätzlich mit einer Portion frischem Nordsee-Krabbenfleisch  
€ 34

Filet von der großen Nordseescholle  
mit frischem Tönninger Krabbenfleisch<sup>1</sup>  
dazu Bratkartoffeln und Salat  
€ 27,50

2 Filets von der großen Nordseescholle  
mit frischem Tönninger Krabbenfleisch  
dazu Bratkartoffeln und Salat  
€ 34

Zanderfilet  
auf der Haut gebraten  
mit Butterkartoffeln und Salat  
€ 25

Unsere Bratkartoffeln werden unter Zugabe von Speck frisch zubereitet  
Für Umbestellung berechnen wir ggfs. einen Aufpreis von € 2



## Dessertkarte

Hausgemachte dunkle Mousse au chocolat im Glas  
mit hausgemachtem Kompott aus Eiderstedter Äpfeln  
€ 10

Hausgemachtes Kompott aus Eiderstedter Äpfeln  
mit einer Kugel Walnußeis und Sahne  
€ 8

Portion hausgemachtes Kompott aus Eiderstedter Äpfeln  
mit Sahne  
€ 6

Hausgemachte Creme brûlée  
mit Kompott aus Eiderstedter Äpfeln  
€ 8

Hausgemachte Zitronen -Tarte  
mit Baisersplittern  
€ 7

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

eine Kugel Walnußeis  
mit hausgemachtem Eierlikör und Sahnehäubchen  
€ 5

„Affogato“  
eine Kugel Vanilleeis im Espresso versenkt  
€ 5

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 / rosé	0,1 l		€ 5,80
	FL0,75 l		€ 35
alkoholfreier BIO Prosecco	0,1 l		€ 4,70
Manufaktur Jörg Geiger			
Geldermann Sekt mit Sanddornlikör	0,1 l		€ 6,50
Geldermann Sekt mit Pfirsichlikör	0,1 l		€ 6,50
Campari 4cl mit Soda	0,2 l		€ 6,50
Campari 4cl mit Orange / mit Tonic	0,2 l	je	€ 7
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		€ 7,50
Andalö Sprizz (4cl Sanddornlikör, Sekt, Soda)	0,2 l		€ 7,50
Gin Tonic Bombay Sapphire 2 cl	0,3 l		€ 9
Gin Tonic Knut Hansen 2 cl	0,3 l		€ 10
Gin Tonic Windspiel. 2 cl	0,3 l		€ 11

Fragen Sie gerne auch nach unseren saisonalen Drinks und Aperitifs



## Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Limonade des Monats	0,3 l	€ 4,90
	0,5 l	€ 6,50
Coca-Cola <sup>1,2</sup> , Coca-Cola light, Fanta <sup>1</sup> , Sprite, Spezi <sup>1,2</sup>	0,3 l	€ 4
	0,5 l	€ 5
Fritz Ingwer-Limette, Fritz Apfel-Kirsch-Holunder, Fritz Zitrone	Fl. 0,33 l	€ 4,50
Saftschorlen (Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeere)	0,3 l	€ 4
	0,5 l	€ 5
Säfte Apfelsaft Naturtrüb, Orange, Rhabarber, Johannisbeere	0,2 l	€ 3,50
	0,3 l	€ 4,50
Selters Mineralwasser Medium / Still	Fl. 0,75 l	€ 7
Selters Mineralwasser Medium / Still	Fl. 0,25 l	€ 3,20
Tonic Water <sup>3</sup> ,	0,2 l	€ 3,50
	0,3 l	€ 4,90
Glas Milch	0,2 l	€ 2

1 = Farbstoff /2 = coffeinhaltig/ 3 = chininhaltig

## Heißgetränke

Café Creme	€ 3
Espresso	€ 3
Cappuccino	€ 4
Latte Macchiato / Milchkaffee	€ 4
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)	€ 3,60



## Biere

Flensburger Pilsener vom Faß	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 5,50
Flensburger dunkel	FL. 0,33 l	€ 4
Bitburger 0,0% alkoholfrei	FL. 0,33 l	€ 4
Flensburger FREI alkoholfrei	FL. 0,33 l	€ 4
Alster	0,3 l	€ 3,90
	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

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

**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)