



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 ab 17 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
E-Mail: info@dreilande-restaurant.de



Suppen / Vorspeisen / Salate

hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Grießklößchen und frischem Schnittlauch
€ 8

Saisonale Suppe
wahlweise auch als Tässchen / Cappuccino
siehe Saisonkarte

Friesischer Schafskäse
mit roter Zwiebelmarmelade gratiniert
knackigem Salatbouquet dazu Brot
€ 12,50
als Hauptgericht € 22,50



Große bunte Salatplatte -
knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate
und Brot
€ 19

„Salat Hähnchen“
Große Salatplatte - knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate
mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen vom Grill
und Brot
€ 25

„Salat Rind“
Große Salatplatte - knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate
mit gebratenen Roastbeefstreifen vom Eiderstedter Weiderind
und Brot
€ 27

„Salat Nordseekrabben“
Große Salatplatte - knackig, frisch und bunt
hausgemachte Rohkost- und Blattsalate
mit 'ner großen Portion frischem Nordsee-Krabbenfleisch
und Brot
€ 27

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
€ 20

zartes Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit Kräuterbutter
Pommes Frites und Salat
€ 24,50

2 panierte Schnitzel vom Schweinerücken
goldgelb in Butterschmalz gebraten
mit Pommes Frites und Salat
€ 22,50



Cordon bleu
vom Schweinerücken, mit Schinken und Käse gefüllt
auf einem Berg Bratkartoffeln
mit Sauce hollandaise und Salat
€ 26,50

Rumpsteak ca. 220 g
von der Eiderstedter Fäse
mit Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Salat
€ 33

Zwiebelrostbraten
von der Eiderstedter Fäse
mit hausgemachten Butterspätzle und Salat
€ 30

zartes Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet
mit Pilzen in feiner Rieslingrahmsoße
hausgemachten Butterspätzle und Salat
€ 27



„Fluß / Land / Meer“

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
gegrilltes Rumpsteak von der Eiderstedter Färs
& frische Nordseekrabben¹
mit Bratkartoffeln und Salat
€ 37

große Nordseescholle
frisch aus der Pfanne
mit Bratkartoffeln und Salat
€ 27,50

zusätzlich mit einer Portion frischem Nordsee-Krabbenfleisch
€ 34

Filet von der großen Nordseescholle
mit frischem Tönninger Krabbenfleisch¹
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
€ 26

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 Rhabarberkompott

€ 10

Zitronensorbet aufgefüllt mit Geldermann Carte Blanche Sekt

€ 6,50

Portion hausgemachtes Rhabarberkompott
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

€ 8,50

Portion hausgemachtes Rhabarberkompott
mit Sahne

€ 7

Hausgemachte Creme brûlée
mit hausgemachtem Rhabarberkompott

€ 9

Hausgemachte Zitronen-Tarte
mit Baiser-Splittern

€ 7,50

Gemischtes Eis (3 Kugeln)
Vanille, Schokolade, Walnuss mit Sahne

€ 7

eine Kugel Walnuß-Eis
mit hausgemachtem Eierlikör und Sahnehäubchen

€ 5,50

„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			
2 Jahre gereift Sekt / Flaschengärung	0,1 l		€ 6
	FL0,75 l		€ 35
alkoholfreier BIO Prosecco	0,1 l		€ 5
Manufaktur Jörg Geiger			
Geldermann Sekt mit Sanddornlikör	0,1 l		€ 6,80
Geldermann Sekt mit Pfirsichlikör	0,1 l		€ 6,80
Campari 4cl mit Soda	0,2 l		€ 7
Campari 4cl mit Orange / mit Tonic	0,2 l	je	€ 7,50
Sandemann Sherry medium dry	5 cl		€ 4,90
Martini bianco, rosso oder Extra dry	5 cl	je	€ 4,90
Aperol Spritz (4cl Aperol, Sekt, Soda)	0,2 l		€ 7,50
Andalö Spritz (4cl Sanddornlikör, Sekt, Soda)	0,2 l		€ 7,50
Gin Tonic Bombay Sapphire 2 cl	0,3 l		€ 9,50
Gin Tonic Knut Hansen / Bull Dog 2 cl	0,3 l		€10,50
Gin Tonic Nouaison / Mare 2 cl	0,3 l		€11,50

Fragen Sie gerne auch nach unseren saisonalen Drinks und Aperitifs



Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Limonade des Monats	0,3 l	€ 5
	0,5 l	€ 6,50
Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola light, Fanta ¹ , Sprite, Spezi ^{1,2}	0,3 l	€ 4
	0,5 l	€ 5,60
Fritz Limonade Ingwer-Limette / Zitrone	Fl. 0,33 l	€ 4,50
Saftschorlen (Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarber, Johannisbeere)	0,3 l	€ 4
	0,5 l	€ 5,60
Säfte Apfel Naturtrüb, Orange, Rhabarber, Johannisbeere	0,2 l	€ 4
	0,3 l	€ 5
ST.MICHAELIS Mineralwasser feinperlig / still	Fl. 0,75 l	€ 7
ST.MICHAELIS Mineralwasser feinperlig / still	Fl. 0,25 l	€ 3,50
Tonic Water ³ ,	0,2 l	€ 3,50
	0,3 l	€ 5
Glas Milch	0,2 l	€ 2

1 = Farbstoff / 2 = coffeinhaltig / 3 = chininhaltig

Heißgetränke

Café Creme	€ 3,50
Espresso	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,40
Latte Macchiato / Milchkaffee	€ 4,90
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 Meißner (Darjeeling, Klassik, Kräuter pur, Pfefferminz, Kamille, Waldbeere, Apple Fresh, Earl Grey, Grüner Tee)	€ 3,90



Biere

Flensburger Pilsener vom Faß	0,3 l	€ 4
	0,5 l	€ 5,60
Flensburger dunkel	FL. 0,33 l	€ 4,20
Bitburger 0,0% alkoholfrei	FL. 0,33 l	€ 4,20
Flensburger FREI alkoholfrei	FL. 0,33 l	€ 4,20
Alster	0,3 l	€ 4
	0,5 l	€ 5,60
Erdinger Hefeweizen	FL. 0,5 l	€ 5,80
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	FL. 0,5 l	€ 5,80

Weine finden Sie in unserer separaten Weinkarte



Spirituosen / Digestifs

Goldbrände: Williams , Aprikose, Haselnuss, Altes Pflümli, Cöxle, Zwetschge, Marc Gewürztraminer (im Eichenfass gelagert)35%vol	2cl	€ 4,50
Schlehengeist, Waldhimbeergeist, Topinambur, Williams, Zibärtele (Wildpflaume), Mirabelle,Sauerkirsch, 40%vol	2cl	€ 4
Oldesloer Korn	2cl	€ 2,50
Wattenläuper (Küstenkräuter)	2cl	€ 3
Gammel Dansk (Magenbitter)	2cl	€ 3
Fernet Branca, Ramazotti (Kräuterlikör)	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	€ 3,20
Linie Aquavit	2cl	€ 4
Waldhimbeerlikör, Weinbergpfirsichlikör, Walnußlikör		
Schwarze Johannisbeerlikör, Sanddornlikör	2cl	€ 4
Berliner Luft (Pfefferminzlikör)	2cl	€ 3
Küstennebel (Anislikör)	2cl	€ 3
Sambuca Molinari (Anislikör)	2cl	€ 3
Hausgemachter Eierlikör	2cl	€ 3
Baileys	2cl	€ 3
Cointreau (Orangenlikör), Amaretto	2cl	€ 3
Wodka Absolut	2cl	€ 3,50
Kraken Black Spiced Rum/ Roast Coffee/ Zacapa	2cl	€ 4,50
Manöverschluck Portwein /Mandarine-Butterscotch Rum	2cl	€ 6
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 Sipsmith /Mare/ Nouaison	2cl	€ 6
Grappa Oro di Poli (im Eichenfass)	2cl	€ 5,50
La Grappa di Chardonnay/ di Merlot (Nonino)	2cl	€ 5
Grappa Vuisinâr (Wildkirsche) Riserva 24 Mon. (Nonino)	2cl	€ 6,50



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
E-Mail: info@dreilande-restaurant.de