

Liin-Sand

Föhren Schulter

Oldsum Klintum
Dunsum Toftum
Süderende
F Ö H R
Utersum St. Laurenti Kirche
Hedehusum Alter Burgwall
Kurheim Borgsum
Witsum St. Johannis Kirche
Goting Nieblum
Mittelberg Neu-Mittelberg
Boldixum St. Nikolai Kirche
Wrixum WYK
Midlum Övenum
Alkersum
Oldenhörn



ABENDS IM ALten LANDHAUS

Marschnack

Schweins-Rücken



Altes Landhaus
Familie Akgül
Bi de Süd 22
25938 Nieblum auf Föhr

Täglich geöffnet von 11.30 - 14 Uhr und ab 17.30 Uhr.
Montag und Dienstag sind unsere Ruhetage.

Reservierungen bitte unter 046 81 - 25 72
oder über hallo@alteslandhaus-foehr.de
Schauen Sie auf unserer Homepage vorbei:
www.alteslandhaus-foehr.de



Willkommen in der Familie!

Wir lieben es, mit frischen und regionalen Produkten zu kochen. Unsere Kartoffeln wachsen auf den Feldern von Süderende, die Scholle wird in der Nordsee gefangen, unser Brot wird in Borgsum gebacken.

In den 1960er Jahren gab es im »Alten Landhaus« einen gutbürgerlichen Mittagstisch, und die ganze Familie half im Restaurant mit. Die Gastgeber wohnten im selben Haus. Im Sommer wurde das private Inventar auf den Dachboden geschleppt und im Winter wieder nach unten. Die Gasträume waren dann wieder Wohnzimmer, Schlaf- und Kinderzimmer.

Vieles hat sich seitdem geändert, vieles ist immer noch wie früher. Vor allem das familiäre Gefühl, im »Alten Landhaus« herzlich willkommen zu sein.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Ihr Adnan Akgül und Team

Suppen

Tomatensuppe Ä G L E 8,00 Euro
mit Sahnehäubchen und frischem Baguette

Nordseekrabbensuppe »Landhaus Art« Ä B E G L 14,50 Euro
auf Sellerie und Lauchgemüse gekocht,
mit Crème fraîche und Sahnehäubchen

Vorspeisen

Überbackene Champignons Ä G 10,50 Euro
mit Zwiebeln, Lauch und Käse, dazu Baguette

Gebackener Schafskäse Ä H G 12,50 Euro
mit Tomate, Lauch und Basilikumpesto, dazu Baguette

Garnelen auf Algensalat Ä B C F L O 13,90 Euro
Zwei grosse Garnelen in Knoblauch gebraten,
dazu Knoblauchdressing und Baguette

Gebackener Ziegenkäse Ä M N G 12,80 Euro
mit gerösteten Sonnenblumenkernen auf
Zwiebel-Preiselbeer-Chutney, dazu Baguette

Grüner Algensalat Ä F L C 7,50 Euro
pikant mit Sesam und Chili angemacht

Aus dem Meer

Halligteller A B D C G 32,70 Euro
dreierlei Fisch, Nordseekrabben,
Bratkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing

Kutterscholle mit Speck A C G D 31,50 Euro
Grosse Scholle in Speck gebraten,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing

Wolfsbarschfilet A D C G H 28,50 Euro
auf Spaghettinis mit Basilikumpesto und Parmesansauce,
dazu Salat mit Knoblauchdressing

Garnelen mit Spaghettini A B C G 28,90 Euro
gebraten in Knoblauch mit süß-saurer Chili-Sosse,
dazu Salat mit Knoblauchdressing

Rotzunge A C D G auf Anfrage
gebratene Rotzunge mit zerlassener Butter,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing

Nordseezunge »Müllerin Art« A C D G auf Anfrage
frische, gebratene Seezunge,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing,
Der edle Fisch aus der Nordsee ist etwas
ganz besonderes und sollte bitte vorbestellt werden.



Vom Feld

Curry-Teller C G L

gebratenes Currygemüse auf Duftreis
mit gerösteten Sonnenblumenkernen und
Salat mit Knoblauchdressing

18,50 Euro

Spaghettini-Gemüsepfanne A C G L

mit Basilikum-Pesto und gebratenem Gemüse,
frisch geriebenem Parmesan,
dazu Salat mit Knoblauchdressing

18,50 Euro



Unsere regionalen Produkte



Unser Brot wird in
der traditionsreichen
Backstube
von Erik Jensen in
Borgsum von
Hand geformt.



Unsere Kartoffeln
und das Gemüse
werden auf
den Feldern von
Hof Arfsten in
Süderende geerntet.



Seit 2018 wird
das Föhrer
Brauwasser zum
Original Friesenbier
im BIAR Brauhüs
veredelt.

Für Allergiker sind unsere Zutaten wie folgt gekennzeichnet. Gern bereiten wir Ihre Gerichte
individuell zu. Stimmen Sie Ihre Unverträglichkeiten mit uns ab.

A Gluten **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnüsse **F** Soja **G** Milch von Säugetieren
H Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Schwefeloxid und Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere

Vom Grill

Rumpsteak mit Champignons <small>ACG</small>	33,50 Euro
medium gebratenes Steak von der deutschen Färse mit Kräuterbutter, Preiselbeer-Zwiebel-Chutney, Bratkartoffeln und Coleslaw-Salat	
Schweinefilet <small>ACGH</small>	29,90 Euro
auf Spaghettinis mit Basilikumpesto und Parmesansauce, dazu Salat mit Knoblauchdressing	
Schweine-Medaillons »Landhaus Art« <small>ACH</small>	29,90 Euro
mit angebratenem Porree und Schafskäse, dazu Salat mit Knoblauchdressing und Baguette	

Lamm-Spezialitäten

Lammkrone <small>CG</small>	33,80 Euro
in angebratenem Knoblauch und Porree, dazu Bratkartoffeln und Coleslaw-Salat	
Lammfilets <small>CG</small>	33,50 Euro
zart gegrillt mit Rosmarinsauce, dazu Bratkartoffeln und Coleslaw-Salat	
Lammteller »Landhaus Art« <small>CG</small>	36,50 Euro
Filet, Hüfte und Krone in Knoblauch gegrillt, dazu Bratkartoffeln und Coleslaw-Salat	

Zu den Lammgerichten servieren wir ein Preiselbeer-Zwiebel-Chutney

Desserts

Führer Rote Grütze ^G	7,50 Euro
mit rotem Obst der Saison und Vanillesauce	
Mascarponecreme ^G	7,50 Euro
mit pürierten Himbeeren	
Bären-Eisbecher ^{GC}	5,50 Euro
zwei Kugeln Eis (Vanille und Schokolade)	
mit Sahne und Gummibärchen	
Eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis	
mit Topping nach Wahl:	
Eierlikör ^{HC} , Baileys ^H oder Mokkalikör ^H	6,50 Euro

Tee und Kaffee

Becher Tee	3,70 Euro
Friesentee, Schietwettertee oder Pfefferminztee	
Espresso	2,90 Euro
Cappuccino	3,50 Euro
Tasse Kaffee	2,90 Euro



Getränke

Limonaden

Fanta Orange	0,2l	€ 3,30	Bionade Holunder	0,33l	€ 3,60
Fanta Orange	0,4l	€ 5,30	Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 3,30
Coca Cola	0,2l	€ 3,30	Schweppes Ginger Ale	0,2l	€ 3,30
Coca Cola	0,4l	€ 5,30			
Coca Cola Zero	0,2l	€ 3,30			
Coca Cola Zero	0,4l	€ 5,30			
Spezi	0,2l	€ 3,30			
Spezi	0,4l	€ 5,30			
Sprite Zitrone	0,2l	€ 3,30			
Sprite Zitrone	0,4l	€ 5,30			
Apfelsaftschorle	0,2l	€ 3,30			
Apfelsaftschorle	0,4l	€ 5,30			
Rhabarberschorle	0,2l	€ 3,30			
Rhabarberschorle	0,4l	€ 5,30			

Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2l	€ 3,30
Rhabarbernektar	0,2l	€ 3,30

Wasser

Flensburger Wasser	0,33l	€ 3,30
Magnus Stilles Wasser	0,2l	€ 2,80
Magnus Mineralwasser	0,75l	€ 6,70
Magnus Stilles Wasser	0,75l	€ 6,70

Offene Weine

Weisswein

Grauburgunder, Heger (DE)	0,2l	€ 8,10
Riesling, Robert Weil (DE)	0,2l	€ 8,80
Pinot Grigio, Zero Settantuno (IT)	0,2l	€ 7,70
Riesling, halbtrocken, Johannes Ohlig (DE)	0,2l	€ 7,50
Grüner Veltliner (AT)	0,2l	€ 7,70
Weissweinschorle	0,2l	€ 6,50

Prickelndes

Glas Prosecco	0,2l	€ 7,50
---------------	------	--------

Rosé

Weissherbst trocken, Stefan Rinklin (DE)	0,2l	€ 7,90
Weissherbst, halbtrocken, Karl Karle (DE)	0,2l	€ 7,90

Rotwein

Rioja, Primicia (ESP)	0,2l	€ 8,20
Chianti, Antica Sala (IT)	0,2l	€ 7,90
Merlot, Vanel (FR)	0,2l	€ 7,80

Bier

vom Fass

Flensburger Pilsener	0,3l	€ 4,20	Alsterwasser	0,3l	€ 3,90
Flensburger Pilsener	0,5l	€ 5,70	Alsterwasser	0,5l	€ 5,50
Föhrer Inselbier Hünjmots	0,3l	€ 4,40			
Föhrer Inselbier Hünjmots	0,5l	€ 5,80			

in der Flasche

Erdinger Weissbier oder alkoholfrei	0,5l	€ 5,70
Flensburger Dunkel	0,33l	€ 3,80
Flensburger Pilsener alkoholfrei	0,33l	€ 3,80

Spirituosen

Apéritif

Martini Bianco	5 cl	€ 4,50
Martini Rosé	5 cl	€ 4,50

Grappa

Chardonnay	2 cl	€ 4,90
Prosecco	2 cl	€ 4,90

Aquavit

Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,00
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,00

Bitter

Averna	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,50

Brandy

Osborne Brandy	2 cl	€ 4,00
----------------	------	--------

Liköre

Eierlikör	2 cl	€ 3,00
Moccalikör	2 cl	€ 3,00
Baileys	2 cl	€ 3,50

Cocktails

Hugo	0,2 l	€ 8,50
Tocco Rosso	0,2 l	€ 8,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 8,50
Manhattan	5 cl	€ 5,70

Brände

Ziegler Brände		
Wald-Himbeergeist	2 cl	€ 6,90
Williams Birne	2 cl	€ 7,50
Haselnuss	2 cl	€ 7,50

Klare

Föhrer Insel Köm	2 cl	€ 3,20
Helbing	2 cl	€ 3,20
Küstennebel	2 cl	€ 3,20
Moskovskaya	2 cl	€ 4,20

Long Drinks

Wodka Lemon	4 cl	€ 7,50
Campari Orange	4 cl	€ 7,50
Campari Soda	4 cl	€ 7,00



Föhrer Manhattan

Erst fingen sie Wale, dann zogen sie nach Amerika. Zurück brachten die Insulaner von Föhr einen neuen Cocktail: den Manhattan. Ein klassischer amerikanischer Manhattan wird aus zwei Teilen Rye Whisky, Bourbon Whisky oder Canadian Whisky angerührt. Dazu kommen ein Teil roter Wermut und zwei Spritzer Angosturabitter. Eine knallrote Cocktailkirsche macht den Drink unverwechselbar.



Altes Landhaus

Bi de Süd 22 25938 Nieblum auf Föhr

www.alteslandhaus-foehr.de