



**ALTES
LANDHAUS**

WINTER IM ALTEN LANDHAUS



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



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

Täglich geöffnet von 12-14 Uhr und ab 18 Uhr.
Montag und Dienstag sind Ruhetage.

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

Suppen

Tomatensuppe ^{CH} mit Sahnehäubchen und frischem Baguette	7,50 Euro
Nordseekrabbensuppe »Landhaus Art« ^C auf Sellerie und Lauchgemüse gekockt, mit Crème fraîche und Sahnehäubchen	11,50 Euro

Vorspeisen

Überbackene Champignons ^H mit Zwiebeln, Lauch und Käse, dazu Baguette	8,50 Euro
Gebackener Schafskäse ^H mit Tomate, Lauch und Basilikumpesto, dazu Baguette	10,50 Euro
Garnelen auf Algensalat ^{B L} Zwei grosse Garnelen in Knoblauch gebraten, dazu Knoblauchdressing und Baguette	13,50 Euro
Gebackener Ziegenkäse ^H und Salat mit Balsamico-Dijon-Honig-Dressing, dazu Baguette	11,50 Euro
Grüner Algensalat ^L pikant mit Sesam und Chili angemacht	6,50 Euro

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** Fische **E** Erdnüsse **F** Soja **G** Sellerie **H** Milch
I Schalenfrüchte **J** Senf **K** Sulphite **L** Sesam **M** Muscheln **N** Lupinen **O** Zitronen

Aus dem Meer

Halligteller ^{ABDIM} dreierlei Fisch, Muscheln, Nordseekrabben, Bratkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing	29,50 Euro
Kutterscholle mit Speck ^{ADH} Grosse Scholle in Speck gebraten, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing	28,50 Euro
Wolfsbarschfilet ^{ADHOC} auf Spaghettinis mit Basilikumpesto und Parmesansauce, dazu Salat mit Knoblauchdressing	26,50 Euro
Rotzunge ^{AGHB} gebratene Rotzunge mit zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing	29,50 Euro
<hr/>	
Nordseezunge »Müllerin Art« ^{ADHO} frische, gebratene Seezunge, 500 Gramm, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing. Der edle Fisch aus der Nordsee ist etwas ganz besonderes und sollte bitte vorbestellt werden.	47,50 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.



Das Susländer Schwein wird natürlich und nachhaltig in Schleswig-Holstein aufgezogen.



Seit 2018 wird das Föhler Brauwasser zum Original Friesenbier im Biar Brauhüs veredelt.



Vom Grill

- Rumpsteak mit Champignons ^c** 31,50 Euro
medium gebratenes Steak von der deutschen Färsse
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat
- Schweine-Medaillons »Landhaus Art« ^{CH}** 28,50 Euro
vom Susländer Schwein mit angebratenem Porree und
Schafskäse, dazu Salat mit Knoblauchdressing und Baguette

Lamm-Spezialitäten

- Lammfilets ^{CA}** 31,50 Euro
zart gegrillt mit Rosmarinsauce,
dazu Bratkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing
- Lammteller »Landhaus Art« ^{CH}** 33,50 Euro
Filet, Hüfte und Krone in Knoblauch gegrillt,
dazu Bratkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing

Vom Feld

- Gebackener Schafskäse ^H** 16,50 Euro
auf Tomate und Lauch mit Basilikumpesto
und Salat mit Knoblauchdressing, dazu Baguette
- Spaghettini-Gemüsepfanne ^c** 16,50 Euro
mit Gemüse der Saison und frisch geriebenem Parmesan,
dazu Salat mit Knoblauchdressing



Desserts

Föhrer Rote Grütze^H 6,00 Euro
mit rotem Obst der Saison und Vanillesauce

Mascarponecreme^H 6,00 Euro
mit pürierten Himbeeren

Bären-Eisbecher^H 4,50 Euro
zwei Kugeln Eis (Vanille und Schokolade)
mit Sahne und Gummibärchen

Eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis mit Topping nach Wahl:
Eierlikör^H, Baileys^H oder Mokkalikör^H 6,00 Euro

Getränke

Limonaden

Mirinda Orange 0,2l € 3,20

Mirinda Orange 0,4l € 5,20

Pepsi Cola, Spezi 0,2l € 3,20

Pepsi Cola, Spezi 0,4l € 5,20

SevenUp Zitrone 0,2l € 3,20

SevenUp Zitrone 0,4l € 5,20

Apfelsaftschorle 0,2l € 3,20

Apfelsaftschorle 0,4l € 5,20

Rhabarberschorle 0,2l € 3,20

Rhabarberschorle 0,4l € 5,20

Bionade Hollunder 0,33l € 3,50

Schweppes Bitter Lemon 0,2l € 3,20

Schweppes Ginger Ale 0,2l € 3,20

Granini Säfte

Apfelsaft naturtrüb 0,2l € 3,20

Rhabarbernektar 0,2l € 3,20

Wasser

Flensburger Wasser 0,33l € 3,30

Magnus Stilles Wasser 0,2l € 2,80

Magnus Mineralwasser 0,75l € 6,50

Magnus Stilles Wasser 0,75l € 6,50

Tee und Kaffee

Becher Tee 3,50 Euro

Friesen-, Schietwetter-, oder Pfefferminztee

Espresso 2,50 Euro

Cappuccino 3,30 Euro

Tasse Kaffee 2,50 Euro

Offene Weine

Weisswein

Grauburgunder, Heger (DE)	0,2l	€ 7,50
Riesling, Robert Weil (DE)	0,2l	€ 7,80
Pinot Grigio, Zero Settantuno (IT)	0,2l	€ 6,90
Riesling, halbtrocken, Johannes Ohlig (DE)	0,2l	€ 7,20
Grüner Veltliner (AT)	0,2l	€ 7,20
Weissweinschorle	0,2l	€ 6,00

Prickelndes

Glas Prosecco	0,2l	€ 7,00
Champagner, Moët & Chandon	0,2l	€ 29,00

Rosé

Weissherbst trocken, Stefan Rinklin (DE)	0,2l	€ 7,50
Weissherbst, halbtrocken, Karl Karle (DE)	0,2l	€ 7,50

Rotwein

Rijoa, Primicia (ESP)	0,2l	€ 7,80
Chianti, Antica Sala (IT)	0,2l	€ 7,80
Merlot, Vanel (FR)	0,2l	€ 7,50

Bier

vom Fass

Flensburger Pilsener	0,3l	€ 4,00	Alsterwasser	0,3l	€ 3,70
Flensburger Pilsener	0,5l	€ 5,50	Alsterwasser	0,5l	€ 5,20

in der Flasche

Erdinger Weissbier oder alkoholfrei	0,5l	€ 5,50
Flensburger Dunkel	0,33l	€ 3,50
Flensburger Pilsener alkoholfrei	0,33l	€ 3,50
Föhrer Inselbier Hünjmots	0,33l	€ 4,00

Spirituosen

Apéritif

Martini Bianco	5 cl	€ 4,00
Martini Rosé	5 cl	€ 4,00

Grappa

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

Aquavit

Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 2,80
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	0,2l	€ 7,50
Tocco Rosso	0,2l	€ 7,50
Aperol Spritz	0,2l	€ 7,50

Brände

Ziegler Brände		
Wald-Himbeergeist	2 cl	€ 6,50
Williams Birne	2 cl	€ 7,50
Nr.1 Wildkirsch	2 cl	€ 12,00

Klare

Föhrer Insel Köm	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.

5 cl € 5,70



Altes Landhaus

Bi de Süd 22 25938 Nieblum auf Föhr

www.alteslandhaus-foehr.de