



Föhrer Schuler

Liin-Sand

Oldsum

Klintum

Dunsum

Toftum

Süderende

F

Ö

H

R

Utersum

St. Laurentii Kirche

Midlum

Övenum

Alter Burgwall

Hedehusum

Borgsum

Alkersum

Wrixum

Kurheim

Witsum

St. Johannis Kirche

Boldixum

St. Nikolai Kirche

WYK

Nieblum

Mittelberg

Neu-Mittelberg

Oldenhörn

Goting

Nordmanns Grund



ALTES LANDHAUS

Mittellochs-

Knob

MITTAGS IM ALTEN LANDHAUS

Hubsand

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



Kleinigkeiten

Tomatensuppe ^{AH} 7,50 Euro
mit Sahnehäubchen und frischem Baguette

Nordseekrabbensuppe »Landhaus Art« ^{ABGH} 11,50 Euro
auf Sellerie und Lauchgemüse gekocht,
mit Crème fraîche und Sahnehäubchen

Gebackener Schafskäse ^{AHI} 10,50 Euro
mit Tomate, Lauch und Basilikumpesto,
dazu Baguette



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



Mittagsklassiker

Fischteller mit Krabbensauce ^{ABDHO} 16,90 Euro
zweierlei Fisch mit Salzkartoffeln

Scholle vom Grill ^{ACDHO} 15,20 Euro
mit Kartoffelsalat

Lachsfilet mit Feigen-Senf-Sauce ^{ACDHOJ} 15,90 Euro
mit Salzkartoffeln

Seelachsfilet ^{ADHOC} 14,90 Euro
mit Salzkartoffeln und Himbeersauce

Lammhüftsteak ^C 16,90 Euro
in Knoblauch gebraten, mit Bratkartoffeln

Schweinefilet ^C 14,90 Euro
mit Bratkartoffeln


Putenbrust ^C 14,90 Euro
mit gebratenem Currygemüse und Duftreis

Zu allen unseren Gerichten servieren wir
einen frischen kleinen Salat mit Knoblauchdressing.



Desserts

Föhler Rote Grütze ^H mit rotem Obst der Saison und Vanillesauce	6,00 Euro
Mascarponecreme ^{H^o} mit pürierten Himbeeren	6,00 Euro
Bären-Eisbecher ^H zwei Kugeln Eis (Vanille und Schokolade) mit Sahne und Gummibärchen	4,50 Euro
Sahne-Eisbecher ^H zwei Kugeln Eis (Vanille und Schokolade) mit Sahne	4,50 Euro
Eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis mit Topping nach Wahl: Eierlikör ^{H^c} , Baileys ^H oder Mokkalikör ^H	6,00 Euro



Tee und Kaffee

Becher Tee Friesentee, Schietwettertee oder Pfefferminztee	3,50 Euro
Espresso	2,50 Euro
Cappuccino	3,30 Euro
Tasse Kaffee	2,50 Euro



Getränke

Limonaden

Fanta Orange	0,2l	€ 3,20
Fanta Orange	0,4l	€ 5,20
Coca Cola	0,2l	€ 3,20
Coca Cola	0,4l	€ 5,20
Coca Cola Zero	0,2l	€ 3,20
Coca Cola Zero	0,4l	€ 5,20
Spezi	0,2l	€ 3,20
Spezi	0,4l	€ 5,20
Sprite Zitrone	0,2l	€ 3,20
Sprite 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 Holunder	0,33l	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 3,20
Schweppes Ginger Ale	0,2l	€ 3,20

Säfte

Apfelsaft naturrüb	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

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
---------------	------	--------

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
Föhler Inselbier Hünjmots	0,3l	€ 4,20			
Föhler Inselbier Hünjmots	0,5l	€ 5,60			

in der Flasche

Erdinger Weissbier oder alkoholfrei	0,5l	€ 5,50
Flensburger Dunkel	0,33l	€ 3,50
Flensburger Pilsener alkoholfrei	0,33l	€ 3,50

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	0,2 l	€ 7,50
Tocco Rosso	0,2 l	€ 7,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 7,50
Manhattan	5 cl	€ 5,70

Brände

Ziegler Brände		
Wald-Himbeergeist	2 cl	€ 6,50
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 Cocktaillirsche macht den Drink unverwechselbar.



Altes Landhaus

Bi de Süd 22 25938 Nieblum auf Föhr

www.alteslandhaus-foehr.de