



**ALTES  
LANDHAUS**

# ABENDS IM ALTEN LANDHAUS



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](mailto:hallo@alteslandhaus-foehr.de)  
Schauen Sie auf unserer Homepage vorbei:  
[www.alteslandhaus-foehr.de](http://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** <sup>AGLE</sup> 7,80 Euro  
mit Sahnehäubchen und frischem Baguette
- Nordseekrabbensuppe »Landhaus Art«** <sup>ABEGL</sup> 13,90 Euro  
auf Sellerie und Lauchgemüse gekocht,  
mit Crème fraîche und Sahnehäubchen

# Vorspeisen

- Überbackene Champignons** <sup>AG</sup> 10,50 Euro  
mit Zwiebeln, Lauch und Käse, dazu Baguette
- Gebackener Schafskäse** <sup>AHG</sup> 12,00 Euro  
mit Tomate, Lauch und Basilikumpesto, dazu Baguette
- Garnelen auf Algensalat** <sup>ABCFLD</sup> 13,90 Euro  
Zwei grosse Garnelen in Knoblauch gebraten,  
dazu Knoblauchdressing und Baguette
- Gebackener Ziegenkäse** <sup>AMNG</sup> 12,80 Euro  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen auf  
Zwiebel-Preiselbeer-Chutney, dazu Baguette
- Grüner Algensalat** <sup>AFLC</sup> 7,00 Euro  
pikant mit Sesam und Chili angemacht

# Aus dem Meer

**Halligteller** <sup>A B D C G</sup> 32,70 Euro  
dreierlei Fisch, Nordseekrabben,  
Bratkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing

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

**Wolfsbarschfilet** <sup>A D C G H</sup> 28,50 Euro  
auf Spaghettinis mit Basilikumpesto und Parmesansauce,  
dazu Salat mit Knoblauchdressing

**Garnelen mit Spaghettini** <sup>A B C G</sup> 28,90 Euro  
gebraten in Knoblauch mit süss-saurer Chili-Sosse,  
dazu Salat mit Knoblauchdressing

**Rotzunge** <sup>A C D G</sup> 31,90 Euro  
gebratene Rotzunge mit zerlassener Butter,  
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing



**Nordseezunge »Müllerin Art«** <sup>A C D G</sup> 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 <sup>CGL</sup>

17,90 Euro

gebratenes Currygemüse auf Duftreis  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen und  
Salat mit Knoblauchdressing

## Spaghettini-Gemüsepfanne <sup>ACGL</sup>

17,50 Euro

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



## 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  
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** 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

<b>Rumpsteak mit Champignons</b> <sup>ACG</sup> medium gebratenes Steak von der deutschen Färsé mit Kräuterbutter, Preiselbeer-Zwiebel-Chutney, Bratkartoffeln und Coleslaw-Salat	33,50 Euro
<b>Schweinefilet</b> <sup>ACGH</sup> auf Spaghettonis mit Basilikumpesto und Parmesansauce, dazu Salat mit Knoblauchdressing	29,90 Euro
<b>Kleines Rumpsteak für Kinder</b> <sup>CG</sup> gebratenes Steak mit Bratkartoffeln, dazu Salat mit Knoblauchdressing	17,90 Euro

## Lamm-Spezialitäten

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

Zu den Lammgerichten servieren wir  
ein Preiselbeer-Zwiebel-Chutney

# Desserts

**Föhner Rote Grütze** <sup>G</sup> 7,00 Euro  
mit rotem Obst der Saison und Vanillesauce

**Mascarponecreme** <sup>G</sup> 7,00 Euro  
mit pürierten Himbeeren

**Bären-Eisbecher** <sup>G C</sup> 4,50 Euro  
zwei Kugeln Eis (Vanille und Schokolade)  
mit Sahne und Gummibärchen

Eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis  
mit Topping nach Wahl:  
Eierlikör <sup>H C</sup>, Baileys <sup>H</sup> oder Mokkalikör <sup>H</sup> 6,50 Euro



# Tee und Kaffee

**Becher Tee** 3,50 Euro  
Friesentee, Schietwettertee oder Pfefferminztee

**Espresso** 2,80 Euro

**Cappuccino** 3,30 Euro

**Tasse Kaffee** 2,70 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 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

# Offene Weine

## Weisswein

Grauburgunder, Heger (DE)	0,2l	€ 7,80
Riesling, Robert Weil (DE)	0,2l	€ 8,80
Pinot Grigio, Zero Settantuno (IT)	0,2l	€ 7,20
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	€ 8,20
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
Föhrer Inselbier Hünjmots	0,3l	€ 4,20			
Föhrer 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	€ 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	0,2l	€ 7,70
Tocco Rosso	0,2l	€ 7,70
Aperol Spritz	0,2l	€ 7,70
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 Cocktailkirsche macht den Drink unverwechselbar.



## Altes Landhaus

Bi de Süd 22 25938 Nieblum auf Föhr

[www.alteslandhaus-foehr.de](http://www.alteslandhaus-foehr.de)