



**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
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** ^{AGLE} 8,00 Euro
mit Sahnehäubchen und frischem Baguette
- Nordseekrabbensuppe »Landhaus Art«** ^{ABEGL} 14,50 Euro
auf Sellerie und Lauchgemüse gekocht,
mit Crème fraîche und Sahnehäubchen

Vorspeisen

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

Aus dem Meer

Halligteller ^{ABDCG} dreierlei Fisch, Nordseekrabben, Bratkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing	32,70 Euro
Kutterscholle mit Speck ^{ACGD} Grosse Scholle in Speck gebraten, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing	31,50 Euro
Wolfsbarschfilet ^{ADCGH} auf Spaghettinis mit Basilikumpesto und Parmesansauce, dazu Salat mit Knoblauchdressing	28,50 Euro
Garnelen mit Spaghettini ^{ABCG} gebraten in Knoblauch mit süss-saurer Chili-Sosse, dazu Salat mit Knoblauchdressing	28,90 Euro
Rotzunge ^{ACDG} gebratene Rotzunge mit zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing	auf Anfrage
Nordseezunge »Müllerin Art« ^{ACDG} frische, gebratene Seezunge, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing, Der edle Fisch aus der Nordsee ist etwas ganz besonderes und sollte bitte vorbestellt werden.	auf Anfrage



Vom Feld

Curry-Teller ^{CGL}

18,50 Euro

gebratenes Currygemüse auf Duftreis
mit gerösteten Sonnenblumenkernen und
Salat mit Knoblauchdressing

Spaghettini-Gemüsepfanne ^{ACGL}

18,50 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

Rumpsteak mit Champignons ^{ACG} medium gebratenes Steak von der deutschen Färsé mit Kräuterbutter, Preiselbeer-Zwiebel-Chutney, Bratkartoffeln und Coleslaw-Salat	33,50 Euro
Schweinefilet ^{ACGH} auf Spaghettonis mit Basilikumpesto und Parmesansauce, dazu Salat mit Knoblauchdressing	29,90 Euro
Schweine-Medaillons »Landhaus Art« ^{ACH} mit angebratenem Porree und Schafskäse, dazu Salat mit Knoblauchdressing und Baguette	29,90 Euro

Lamm-Spezialitäten

Lammkrone ^{CG} in angebratenem Knoblauch und Porree, dazu Bratkartoffeln und Coleslaw-Salat	33,80 Euro
Lammfilets ^{CG} zart gegrillt mit Rosmarinsauce, dazu Bratkartoffeln und Coleslaw-Salat	33,50 Euro
Lammteller »Landhaus Art« ^{CG} 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

Föhler Rote Grütze ^G 7,50 Euro
mit rotem Obst der Saison und Vanillesauce

Mascarponecreme ^G 7,50 Euro
mit pürierten Himbeeren

Bären-Eisbecher ^{G C} 5,50 Euro
zwei Kugeln Eis (Vanille und Schokolade)
mit Sahne und Gummibärchen

Eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis
mit Topping nach Wahl:
Eierlikör ^{H C}, 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
Fanta Orange	0,4l	€ 5,30
Coca Cola	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

Bionade Holunder	0,33l	€ 3,60
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 3,30
Schweppes Ginger Ale	0,2l	€ 3,30

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	0,2l	€ 8,50
Tocco Rosso	0,2l	€ 8,50
Aperol Spritz	0,2l	€ 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