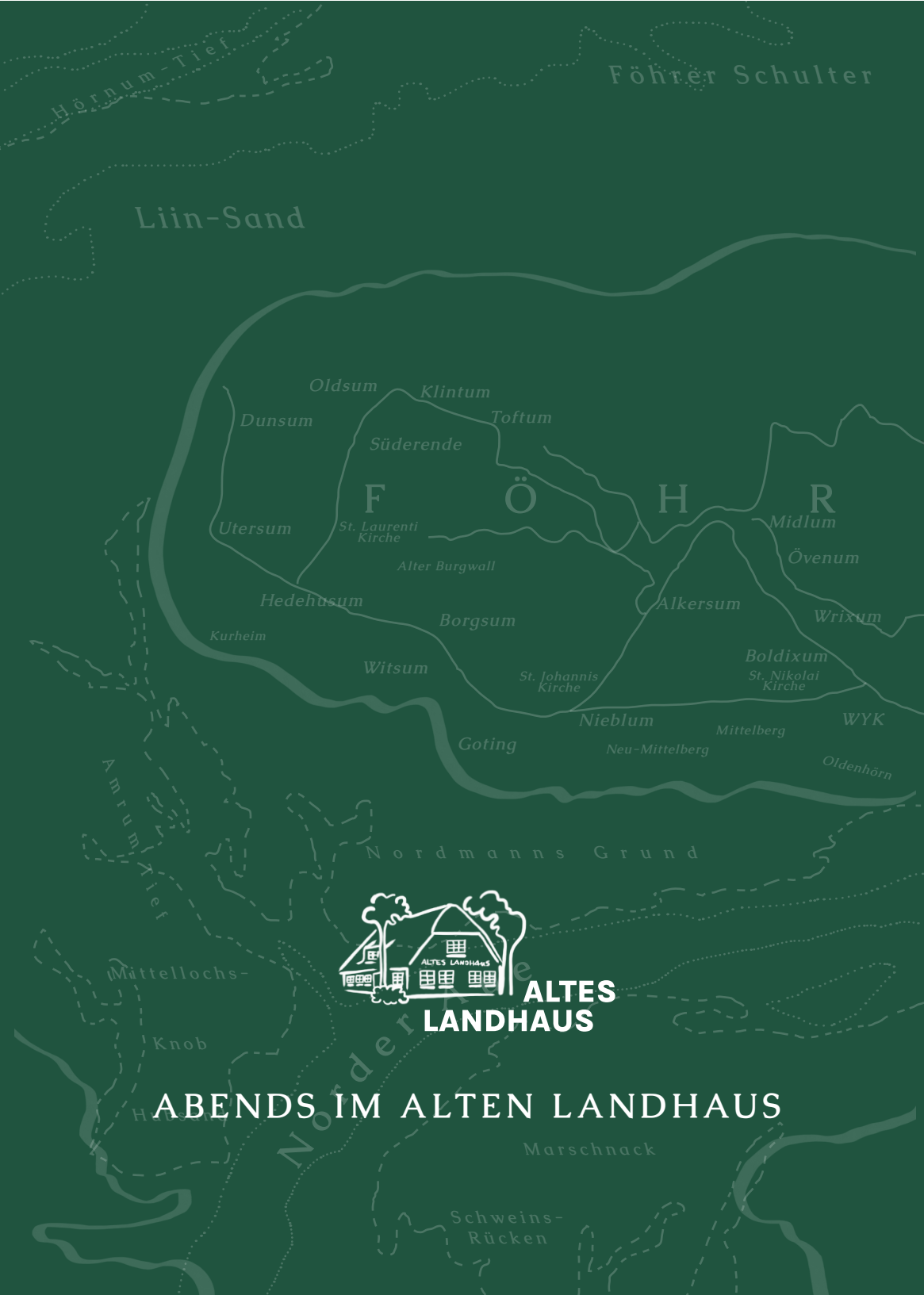
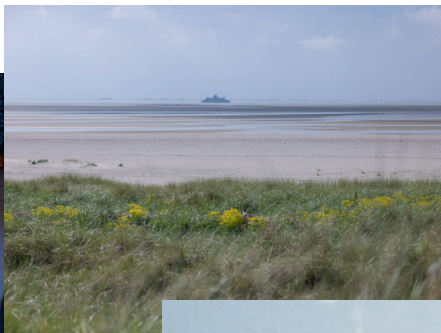




**ALTES
LANDHAUS**

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



Zwischen Meer und Zuhause

Seit über fünf Jahren dürfen wir das »Alte Landhaus« auf Föhr in eine neue Zeit führen. Mit jeder Saison sind Erfahrung und Freude gewachsen – und so blicken wir voller Zuversicht in unsere sechste Saison.

Wir kochen mit frischen, regionalen Produkten: Kartoffeln aus Süderende, Scholle aus der Nordsee, Brot aus Borgsum. Kurze Wege, ehrliche Zutaten und handwerkliches Können prägen unsere Küche.

Unser Landhaus steht für eine herzliche, ungezwungene Atmosphäre. Viele Gäste begleiten uns seit Jahren, andere entdecken uns neu – diese Mischung und die Verbundenheit zur Insel erfüllen uns mit Dankbarkeit.

Man kommt als Gast und bleibt gern ein wenig länger. Vielleicht, weil guter Fisch am besten schmeckt, wenn er mit Sorgfalt zubereitet und mit echter Gastfreundschaft serviert wird. Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Ihr Adnan Akgül und Team

Suppen

Tomatensuppe ^{AGLE} mit Sahnehäubchen und frischem Baguette	8,50 Euro
Fischsuppe »Landhaus Art« ^{ADL} mit Sahnehäubchen und frischem Baguette	10,80 Euro

Vorspeisen

Überbackene Champignons ^{AG} mit Zwiebeln, Lauch und Käse, dazu Baguette	10,70 Euro
Gebackener Schafskäse ^{AHG} mit Tomate, Lauch und Basilikumpesto, dazu Baguette	13,50 Euro
Garnelen auf Algensalat ^{ABCFLO} Zwei grosse Garnelen in Knoblauch gebraten, dazu Knoblauchdressing und Baguette	13,90 Euro
Gebackener Ziegenkäse ^{AMNG} mit gerösteten Sonnenblumenkernen auf Zwiebel-Preiselbeer-Chutney, dazu Baguette	13,90 Euro
Grüner Algensalat ^{AFLC} pikant mit Sesam und Chili angemacht	7,80 Euro

Aus dem Meer

Halligter ^{ABDCG}

32,70 Euro

Dreierlei Fisch, Scampi,
Bratkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing

Kutterscholle mit Speck ^{ACGD}

31,90 Euro

Grosse Scholle in Speck gebraten,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing

Buntbarschilet ^{ADCGH}

29,50 Euro

auf Spaghettinis mit Basilikumpesto und Parmesansauce,
dazu Salat mit Knoblauchdressing

Garnelen mit Spaghettini ^{ABCG}

28,90 Euro

gebraten in Knoblauch mit süss-saurer Chili-Sosse,
dazu Salat mit Knoblauchdressing

Rotzunge ^{ACDG}

auf Anfrage

gebratene Rotzunge mit zerlassener Butter,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing

Nordseezunge »Müllerin Art« ^{ACDG}

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 ^{CGL}

19,50 Euro

gebratenes Currygemüse auf Duftreis
mit gerösteten Sonnenblumenkernen und
Salat mit Knoblauchdressing

Spaghettini-Gemüsepfanne ^{ACGL}

19,50 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 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 geschmorten Zwiebeln ^{ACG}	34,50 Euro
medium gebratenes Steak von der deutschen Färsen mit Kräuterbutter, Aioli, Bratkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing	
Schweinefilet ^{ACGH}	29,90 Euro
auf Spaghettinis mit Basilikumpesto und Parmesansauce, dazu Salat mit Knoblauchdressing	
Schweine-Medaillons »Landhaus Art« ^{ACH}	29,90 Euro
mit angebratenem Porree und Schafskäse, dazu Salat mit Knoblauchdressing und Baguette	

Lamm-Spezialitäten

Lammhüftsteak ^{CG}	31,50 Euro
gegrillt mit grünen Bohnen und Speck, dazu Bratkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing	
Lammfilets ^{CG}	33,70 Euro
zart gegrillt mit Rosmarinsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing	
Lammteiler »Landhaus Art« ^{CG}	38,50 Euro
Filet, Hüfte und Krone in Knoblauch gegrillt, mit grünen Bohnen und Speck, dazu Bratkartoffeln und Salat mit Knoblauchdressing	

Zu den Lammgerichten servieren wir Aioli

Desserts

Nach Landhaus-Tradition
selbst zubereitet:

Rote-Beeren-Grütze ^G 8,50 Euro
aus Früchten der Saison mit Vanillesauce

Mascarponecreme ^G 8,50 Euro
mit pürierten Himbeeren

Bären-Eisbecher ^{G C} 5,70 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
Schwepes Bitter Lemon	0,2l	€ 3,30
Schwepes 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	€ 4,50			
Föhrer Inselbier Hünjmots	0,5l	€ 5,90			

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