



**ALTES  
LANDHAUS**

**MITTAGS 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)





## 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



# Kleinigkeiten

Tomatensuppe <sup>AGLE</sup> mit Sahnehäubchen und frischem Baguette	8,50 Euro
Fischsuppe »Landhaus Art« <sup>ADL</sup> mit Sahnehäubchen und frischem Baguette	10,80 Euro
Gebackener Schafskäse <sup>AHG</sup> mit Tomate, Lauch und Basilikumpesto, dazu Baguette	13,70 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.



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** 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



# Mittagsklassiker

**Fischteller mit Meerrettich-Julienne-Sauce** <sup>ABDGD</sup> 18,50 Euro  
Zweierlei Fisch mit Salzkartoffeln

**Scholle vom Grill** <sup>ADCG</sup> 17,50 Euro  
mit Kartoffelsalat

**Lachsfilet mit Feigen-Senf-Sauce** <sup>ACDGL</sup> 17,90 Euro  
mit Salzkartoffeln

**Matjesfilet mit Hausfrauensauce** <sup>GHCL</sup> 16,90 Euro  
und Bratkartoffeln (April bis September)

**Lammhüftsteak** <sup>CG</sup> 18,50 Euro  
in Knoblauch gebraten, mit Bratkartoffeln

**Schweinefilet** <sup>ACG</sup> 17,20 Euro  
mit Spaghettini und Basilikumpesto

**Putensteak** <sup>CGL</sup> 16,90 Euro  
auf Honig-Senf-Sauce und Reis

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



Wir lieben es, mit frischen und regionalen  
Produkten zu kochen. Fragen Sie nach unserem  
aktuellen Tagesgericht.

# Desserts

Nach Landhaus-Tradition  
selbst zubereitet:

**Rote-Beeren-Grütze** <sup>G</sup> 8,50 Euro

aus Früchten der Saison mit Vanillesauce

**Mascarponecreme** <sup>G</sup> 8,50 Euro

mit pürierten Himbeeren

**Bären-Eisbecher** <sup>G C</sup> 5,70 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 3,70 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	€ 4,50			
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	0,2l	€ 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](http://www.alteslandhaus-foehr.de)