



### Unsere Öffnungszeiten

7 Tage in der Woche  
7.30 Uhr bis 22.00 Uhr

### Unsere Küchenzeiten (letzte Bestellung)

Frühstück vom Büffet 07.30 - 10.00 Uhr  
Frühstück à la carte 10.30 - 12.00 Uhr  
Mittagskarte 12.00 - 17.00 Uhr  
Menü- & Abendkarte 17.30 - 20.30 Uhr  
Dessert & Brotzeit bis 21.00 Uhr bestellbar

### Ausserhaus & Genussanhänger

Termine & Zeiten unseres Gnussanhängers auf [www.struat-iiidjen.de](http://www.struat-iiidjen.de)  
Seeblicker Esszimmer to-go unter [www.amrum-to-go.de](http://www.amrum-to-go.de)



### Unsere Partner:innen für Nachhaltigkeit & Regionalität

Hof Martinen, Amrum | Bio-Käserei Backenholz, Oster-Ohrstedt | Inselbäckerei Claussen Amrum | Inselgemüse Cornelius Hinrichs, Amrum | Holstein Quinoa, Travetal | Insekäserei, Föhr | Hinrichsen Farm, Föhr | Bauer Schramm, Ahrensbök Hof Schult, Amrum | Horster Meierei, Horst | Bunde Wischen e.V., Schleswig Landschlachtereie Burmeister, Viöl | Thadens Meersalz, Krabben Fisch, Amrum Willis Puten, Oster-Ohrstedt | Meierei Geestfrisch, Kropp | Royal Austern, Sylt Krabben & Fisch, Tönning | Senf Pauli, Hamburg | Nudelschmiede, Stade...  
und viele weitere Amrumer: Christian, Volkert, Jürgen, Lars, Tom,...



**Wir sind Mitglied bei  
Feinheimisch Genuss aus Schleswig-Holstein  
sowie der Slow Food Chef Alliance  
und Förderer von Slow Food.**



Möchten Sie eine gleichwertige Beilagen in dieser Karte tauschen?  
Gerne - dann berechnen wir Ihnen dafür 2€ pro Gericht.

### Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen

Ganze Nordseescholle mit Salzkartoffeln auch mit Krabben +15€ oder Speck +2€	45,00 €
Ganze Nordseeseezunge mit Salzkartoffeln auch mit Krabben +15€ oder Speck +2€	Tagespreis
Lammschulter o. Pute im Römertopf ab 2 Personen mit Gemüse, Drillingen	p.P. 41 €
Rindertatar am Tisch zubereitet ab 2 Personen klassisch	p.P. Vsp 27 € Hpt 43 €
Filet vom NF Rind 150 Gramm / 250 Gramm / oder mehr	Tagespreis
Kotelette Amrumer Rind ab 1 Person auch zum Teilen auf dem Tisch	je nach Größe
Fondue in der Brühe ab 2 Personen - wahlweise Fisch oder Fleisch Saucen, Salate, Gemüse und Knoblauchbrot	p.P. 46 €

Haben Sie noch einen besonderen Wunsch? Sprechen Sie uns gerne an!

# Unsere 3 Überraschungs- Menüs

17.30 UHR BIS 20.30 UHR

2

**GANG**

35 €

1) Vorspeise auch Vegetarisch möglich oder Dessert

2) Hauptgang zur Wahl: Fleisch / Fisch / Vegetarisch

3

**GANG**

43 €

1) Vorspeise auch vegetarisch möglich

2) Hauptgang zur Wahl: Fisch / Fleisch / Vegetarisch

3) Dessert

4

**GANG**

58 €

1) Vorspeise 2) Fisch 3) Fleisch 4) Dessert

Allergien und Unverträglichkeiten geben Sie bitte bekannt. Gestern schon überrascht worden? Dann sagen Sie uns bitte, was Sie gegessen haben, damit wir Alternativen finden.

*Unsere Tagesempfehlungen finden Sie auf dem digitalen  
Aufsteller im Eingangsbereich*

*Möchten Sie gerne Brot  
vorweg oder zum Essen?*

**BROT/ BRÖTCHEN & TAGESDIPP**

pro Person oder tischweise  
auf Wunsch bei uns bestellen 0,00 €

**KINDER** BIS 11 JAHRE

**WIR HABEN EINE EXTRA  
KINDERKARTE FÜR EUCH**

## *Unser täglich wechselndes Abendmenü*

Neben dem Überraschungsmenü bieten wir allen Gästen, die sich jeden Abend Abwechslung wünschen und unsere Seeblick Küche lieben - auf Voranmeldung - für Ihren Urlaub unser **täglich wechselndes** 3 Gang Abendmenü mit einigen Auswahlmöglichkeiten für 38 € pro Person an. Für dieses dürfen Sie sich vorab mit der gewünschten Zeit an der Rezeption anmelden und auch schon vorab bezahlen.

# Abendkarte 17.30 Uhr - 20.30 Uhr

Annahmeschluss für Speisen und Menüs 20.30 Uhr / Dessert 21.00 Uhr

## VORSPEISEN gerne auch in die Mitte zum Teilen

MÖCHTEN SIE EINE  
GLEICHWERTIGE  
BEILAGEN IN DIESER  
KARTE TAUSCHEN?  
GERNE - DANN  
BERECHNEN WIR IHNEN  
DAFÜR 2€ PRO GERICHT.

<b>KRAFTBRÜHE VOM RIND</b>	Fleischklößchen, Flädle, Gemüse	12 €
<b>ROTE BETE CARPACCIO</b>	<b>VEGAN</b> Walnussmarinade, Babyleaf Salat mit gebackenem Ziegenkäse	12 € + 6 €
<b>BABYLEAF SALAT</b>	<b>VEGAN</b> Balsamiko, gepickeltes Gemüse, Kerne, Croûtons mit pochiertem Landei mit gebackenem Ziegenkäse	11 € + 3 € + 6 €
<b>CEASARSALAT 2.0</b>	gegrillter Romana, Deichkäse, Croûtons mit gebratenem Bacon	14 € + 2 €
<b>UNSER INSELBRUSCETTA</b>	<b>VEGAN</b> geröstetes Inselbrot, Tomaten, Kräuter mit gehobeltem Bio Deichkäse	13 € + 2 €
<b>RINDERTATAR</b>	Röstbrot, Kapernschmand, gepickeltes Gemüse mit pochiertem Landei mit 25 gr Wildlachs Kaviar	19 € + 3 € + 9 €
<b>RAUHLACHSTATAR</b>	Kartoffel-Gurken-Honigsenf-Sauerrahm Törtchen mit 25 gr Wildlachs Kaviar	16 € + 9 €

## HAUPTGÄNGE schauen Sie gerne auf unsere digitale Karte für weitere Empfehlungen

<b>PASTA AUSWAHL</b>	<b>VEGAN</b> pikante Tomatensauce & gegrillte Sous Vide Aubergine oder Bio-Käserahm & gebratene Landpilze	23 € 23 €
<b>QUINOA BETE KNÖDEL</b>	<b>VEGAN</b> Kapernsauce, zweierlei Bete	25 €
<b>UNSERE KARTOFFELGNOCCHIS</b>	getruffelt, Rahmsauce, Blattspinat	27 €
<b>TEMPURAGEMÜSE</b>	mit 2 Dippis zur Wahl Chili <b>VEGAN</b> Pflaume <b>VEGAN</b> Knobi-, Trüffelmajo	27 €
<b>NORDSEE FISCHRAGOUT</b>	gebraten Senfsauce, Röstkartoffeln, Kaiserschoten	27 €
<b>SCHOLLE</b>	1/2 Scholle als Filets gebratenen, Kartoffelsalat, Rahmgurkensalat <small>Möchten Sie eine ganze gebratene Scholle haben? Nach Verfügbarkeit ist das gerne möglich, einen Preis erfragen Sie gerne!</small>	29,5 €
<b>SEELACHSFILET</b>	sautierter Spitzkohl, Kartoffelstampf, Amrumer Wermutschaum	28,5 €
<b>RINDERGULASCH</b>	Kaiserschoten oder Landpilze, Röstkartoffeln oder Kartoffelstampf	29 €

## FLEISCHGERICHTE ZUM SELBER ZUSAMMEN STELLEN

<b>FRIKADELLE</b>	180 gr	18 €
<b>GANZE POULARDENBRUST GEBRATEN</b>	180 gr	21 €
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>	160 gr	24 €
<b>RINDERRÜCKENSTEAK GEGRILLT</b>	190 gr	27 €

wählen Sie  
die passende  
Beilagen selbst

Jus 5€ | Tomatensauce 3€ | Preiselbeere & Zitrone 2€  
Röstkartoffeln 5€ | Pommes 6€ | Kartoffelsalat 4€ | Kartoffelstampf 4€  
Blattsalat 5€ | Rahmgurkensalat 5€  
Blattspinat 6€ | Landpilze 6€ | Kaisererbsenschoten 6€  
VIP Pommes mit Trüffelmajo & Deichkäse 10€ | Getruffelte Gnocchis 10€

# Abendkarte 17.30 Uhr - 20.30 Uhr

Annahmeschluss für Brotzeit und Dessert 21.00 Uhr

## KINDER DESSERT BIS 11 JAHRE

WIR HABEN EINE KINDERKARTE MIT  
HAUPTGERICHTEN FÜR EUCH

<b>1/2 WAFFEL OMAS HAUSREZEPT</b>	6 €
mit 1 Beilage nach Wahl wahlweise Vanilleschaum oder 1 Kugel Gesas Eis oder Haselnusscreme oder Puderzucker	
<b>KIDS EIS</b>	6 €
wir haben von der Kuh Gesa 3 Sorten Eis, sucht euch gerne 2 Kugeln davon aus - mit Schokolinsen aus Flensburg	

## DESSERT

<b>KARAMELL BLUMENTOPF</b>	Obstragout, Karamellschaum, Schoko"erde"	10 €
<b>SCHOKOBROWNIE</b>	<b>VEGAN</b> Ingwergel, Fallobstsorbet	15 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	Vanille, Rote Grütze	16 €
<b>EISKUGEL DES TAGES</b>	Meierei Geestfrisch & Hausgemachtes Eis	2,5 € & 4,5 €

## KÄSE

<b>NF BIO KÄSEAUSSWAHL</b>	Pauli Obstsenf, Trauben	19 €
<b>GRATINIERTER HOFKÄSE</b>	Amrumer Fichte, Honig	16 €

## BROTZEITPLATTE

Geröstetes Bäckerbrot & Baguette	24 €
Horster Butter, Gepickeltes Gemüse, Marinierte Bete, Schmand und Bio Rohmilchkäse	

### ZUM ERWEITERN

+ Wurst aus der Landschlachtere	+ 4 €
+ Räucherlachs	+ 5 €
+ mit Beidem	+ 6 €

*Schön, dass Sie da sind!*

Unser Fokus liegt auf einem fairen Umgang mit Lebensmitteln, mit Produzent:innen, unseren Gästen und besonders unseren Mitarbeiter:innen.



*Allergene & Zusatzstoffe*

Brauchen Sie weitere Informationen? Unser Service hilft Ihnen gerne weiter oder Sie schauen in diese QR Karte.