

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	10.00 - 12.00 Uhr
Mittagskarte	12.00 - 13.30 Uhr
Kaffee & Kuchen & Waffeln	13.30 - 16.00 Uhr
Menü & Abendkarte	17.30 - 20.30 Uhr
Dessert & Käse	20.30 - 21.00 Uhr

Unsere Partner:innen für Nachhaltigkeit & Regionalität

Inselbäckerei Claussen, Nebel
Hof Schult, Norddorf
Hof Martinen, Süddorf
Inselgemüse Cornelius Hinrichs, Norddorf
Thadens Meersalz & Krabben & Fisch, Steenodde
Royal Austern, Sylt
Hinrichsen Farm, Föhr

Horster Meierei, Horst
Bio-Käserei Backenholz, Oster-Ohrstedt
Willis Puten, Oster-Ohrstedt
Meierei Geestfrisch, Kropp
Senf Pauli, Hamburg
Chefs Culinar Regional ~ aus der Region Logistik & Produkte

...und viele weitere Amrumer,
die uns mit ihren Produkten beliefern:

Christian
Volkert
Jürgen
Lars
Tom

Special auf Vorbestellung servieren wir Ihnen

GANZE NORDSEESCHOLLE mit Salzkartoffeln P.P. 45 €
+ Krabben + 15 €
+ Speck + 2 €

GANZE NORDSEEESEZUNGE mit Salzkartoffeln TAGESPREIS
+ Krabben + 15 €
+ Speck + 2 €

LAMMSCHULTER ODER PUTE IM RÖMERTOPF P.P. 41 €
ab 2 Personen mit Gemüse und Drillingen

RINDERTATAR - KLASSISCH P.P. VSP 27 €
ab 2 Personen - am Tisch zubereitet P.P. HPT 43 €

FILET VOM NF RIND TAGESPREIS
150 Gramm und 200 Gramm oder mehr je nach Verfügbarkeit

KOTLETT VOM AMRUMER RIND GRAMMPREIS
ab 1 Person, perfekt auch zum Teilen, Beilagen nach Wahl

FONDUE IN DER BRÜHE P.P. 46 €
ab 2 Personen - wahlweise Fisch oder Fleisch
mit Saucen, Salate, Gemüse und Knoblauchbrot

GANZE ENTE AUS DEM ROHR 82 €
für 2 Person mit Rahmkohl und Semmelknödelschnitte, Jus
zur Weihnachtszeit auch mit Rotkohl & Kartoffelknödel

SEEBLICHER SUSHI P.P 55 €
ab 4 Personen in 2 Gängen serviert, immer nur tischweise möglich
1. Daschi Suppe mit Tofu & Meersalz Edamame
2. Maki Lachs , Maki Gurke Calafornia Lachs geblämt , California Garnele

Upgrade Premium mit zusätzlich + P.P 15 €
Tatar vom Rind"Asia Style" mit Wakame & Thunfisch Tataki

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN

MIT UNSEREN Überraschungs- MENÜS

Sie haben folgende Auswahlmöglichkeiten

18:00 - 20:30 UHR

2.GANG	1) Vorspeise (auch vegetarisch möglich) oder Dessert 2) Hauptgang zur Wahl: Fisch / Fleisch / vegetarisch	35 €
3.GANG	1) Vorspeise (auch vegetarisch möglich) 2) Hauptgang zur Wahl: Fleisch / Fisch / vegetarisch 3) Dessert	43 €
4.GANG	Hier werden Sie komplett überrascht! 1) Vorspeise 2) Fisch 3) Fleisch 4) Dessert	58 €

AUF WUNSCH REICHEN WIR IHNEN GERNE ETWAS BROT MIT UNSEREM TAGESDIP DAZU

VORSPEISEN & SUPPE gerne auch in die Mitte zum Teilen

KRAFTBRÜHE VOM RIND	Fleischklößchen, Flädle, Gemüse	11 €
SEEBLICK SALAT VEGAN	Balsamiko, gepickeltes Gemüse, Kerne, Croûtons	10 €
CEASAR SALAD ●	Dijonsenf Dressing, Bio Deichkäse, Croûtons	11 €
ROTE BETE CARPACCIO VEGAN	Olivenvinaigrette, Blattsalat + gebackenem Ziegenkäse ●	12 € + 6 €
UNSER INSELBRUSCHETTA VEGAN	geröstetes Inselbrot, Tomaten, Kräuter + gehobeltem Bio-Deichkäse ●	14 € + 1 €
RAUHLACHSTATAR	Kartoffel-Gurken-Honigsenf-Sauerrahm Törtchen	16 €
RINDERTATAR	Röstbrot, Kapernschmand, gepickeltes Gemüse + pochiertem Ei	18 € + 3 €

GEGRILLTES (Rohgewichte ohne Beilagen)

FRIKADELLEN	18 €
200 Gramm / mit Zwiebel- Bacon-Marmelade	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB	21 €
160 Gramm / mit Zitrone & Preiselbeeren	
RINDERRÜCKENSTEAK	28 €
200 Gramm / mit Gewürzkräuterbutter	
HOLLÄNDISCHE MATJESFILETS	18 €
3 Stück / Apfelscheiben, Zwiebel und Sauce Tatar	
GEBRATENES FISCHRAGOUT	19 €
180 Gramm / mit Senfsaatsauce	
GRATINIERTES LACHSFILET	20 €
160 Gramm / Salz-Zitronen-Pfefferkruste & Wermutsauce	

BEILAGEN DAZU oder in die Mitte zum Teilen

Kartoffelstampf	4 €	Blattsalat	5 €
Kartoffelsalat	5 €	Ceasar Salad	6 €
Bandnudeln	5 €	Rahmgurkensalat	5 €
Röstkartoffeln	5 €	Grüne Bohnen	6 €
Pommes	6 €	Gebratene Landpilze	6 €
VIP Pommes, Trüffelmayo & Deichkäse	10 €	Mediterranes Pfannengemüse	6 €

SAUCEN DAZU

Sauce Tatar	2 €	Ketchup	0 €
Tomatensauce	3 €	Mayonnaise	0 €
Senfsaatsauce	4 €	Senf	0 €
Jus	5 €		

VEGETARISCH & VEGAN

PASTA ARRABIATA ●	22 €
Pasta mit scharfer Tomatensauce, mediterranes Gemüse	
+ gehobeltem Bio-Deichkäse	
PASTA BIO PILZ ●	23 €
Pasta mit Bio Käserahmsauce, gebratene Pilze	
QUINOA BETE KNÖDEL VEGAN	25 €
Kapernsauce, zweierlei Bete	

DESSERT & KÄSE bis 21 Uhr bestellbar

KARAMELL BLUMENTOPF				10 €
	Obstragout, Karamellschaum, Schoko"erde"			
SCHOKOBROWNIE	VEGAN			15 €
	Ingwergel, Fallobstsorbet			
CRÈME BRÛLÉE				16 €
	Rote Grütze			
EISKUGEL DES TAGES	Meierei Geestfrisch pro Kugel			2,5 €
	Hausgemachtes Eis pro Kugel			4,5 €
BELGISCHE WAFFELN	wahlweise mit oder ohne Puderzucker			6 €
Schlagsahne	1,50 €	Rote Grütze	4,00 €	
Vanilleeis	2,50 €	Amrumer Fichtensirup	2,00 €	
Haselnusscreme	2,00 €			

BIOKÄSEREI BACKENSHOLZ

GRATINIERTER HOFKÄSE				16 €
	Amrumer Fichten-Honig			
NF BIO KÄSEAUSWAHL				19 €
	Pauli Obstsenf, Trauben			

KINDERGERICHTE BIS 11 JAHRE wir haben eine Extra Kinderkarte für euch!

KINDER DESSERT BIS 11 JAHRE

1 / 2 BELGISCHE WAFFEL	mit 1 Beilage nach Wahl			6 €
	wahlweise Vanilleschaum oder 1 Kugel Gesas Eis, Haselnusscreme oder Puderzucker			
KIDS EIS	Von der Kuh Gesa bieten wir drei Sorten Eis an – wählt gerne zwei Kugeln eurer Wahl, serviert mit Schokolinsen aus Flensburg			6 €

UNSERE TAGES-, WOCHEN- UND MONATS-AKTIONEN

Diese finden Sie auf der Digitaltafel im Eingangsbereich oder sprechen Sie einfach unser Team an.

Wünschen Sie sich täglich ein abwechslungsreiches Menü für Ihren Urlaub? Dann buchen Sie gerne vorab unser Abendmenü - für Hausgäste, aber auch externe Gäste.

3 Gang Abendmenü pro Person und Abend 43€

WUSSTEN SIE SCHON...?

HIER EIN PAAR
Fakten und Daten
ÜBER UNS



FAMILIENBETRIEB

IN 4. GENERATION

Nicole und Gunnar Hesse sind bereits die 4. Generation, die aktuell das Seeblick leiten und natürlich auch mitarbeiten :) Aber auch die Seniorin Angelika ist fester und wichtiger Bestandteil des Seeblick Teams.

UNSER CHEF GRILLT DEN HENSSLER

2024 WAR GUNNAR IM TV ZU SEHEN

Klare Empfehlung: schauen Sie sich die Sendung gerne in der Mediathek von RTL+ an, wie Gunnar gemeinsam mit Werner Brösel in der Sendung "Deutschland grillt den Henssler" direkt zwei Mal die Challenges gegen Steffen Henssler gewinnt!

HAUSGEBACKENER KUCHEN

TÄGLICH FRISCH VON OMA ANGELIKA

Unsere Seniorchefin lässt es sich nicht nehmen, täglich mindestens einen Kuchen zu backen, oft nach Rezepten von ihrer Mutter! Diese können Sie beispielsweise am Nachmittag in unserem WohnZimmer genießen.

BIIKE BRENNEN AM 21.2.2026

TRADITIONELLES GRÜNKOHLESSEN

Jedes Jahr am 21.2. werden nicht nur auf den nordfriesischen Inseln, sondern auch an der Küste entlang Feuer angezündet, die zum einen den Winter vertreiben sollen und in der Historie auch den Walfängern den Weg nach Hause aufzeigen sollte. Auch in Norddorf wird ein Feuer am Landwirtschaftsweg gezündet. Vor oder nach dem Besuch am Feuer wärmen wir Sie mit einer köstlichen Portion Grünkohl mit klassischen Beilagen auf!