



Herzlich Willkommen im Hotel Zweite Heimat und im
Restaurant Esszimmer

Unser Haus steht für „nach Hause kommen“ und „sich wohlfühlen“...

Ein Platz zum Ausruhen oder aktiv sein, zum Rückzug oder zur
Geselligkeit...

Kurzum zum Wohlfühlen in heimatlicher Atmosphäre!

Kulinarisch heißen Alexander Baldauf mit seinem Küchen-Team und
Jan-Erik Sönksen mit seinem Service-Team Sie in unserem Esszimmer
willkommen.

„Regionale Produkte, das ist uns wichtig“

Das ist unser Leitsatz für unser Restaurant. Die Region Eiderstedt und
Nordfriesland bietet reichlich an, wie z.B.

Herzhafte Milchprodukte in den Meiereien und Käsereien hier in
Nordfriesland, so liegen drei Stationen der Käse-Straße Schleswig
Holsteins ganz in der Nähe von Husum. Zum vertrauensvollen Einkauf
gehört auch ein persönlicher Eindruck. Besuche bei den Höfen stehen
dafür für unser Team regelmäßig auf der Tagesordnung.

Haben Sie selbst Lust auf einen regionalen Einkauf in der Umgebung, so
besuchen sie doch mal unsere liebe „Zweite Heimat -Familie“
Volquardsen in Tetenbüll auf Ihren Hof und genießen Sie dort eine
Hofführung.

Weitere Lieferanten und Partner finden Sie am Ende der Speisekarte.
Für ein Stück Heimat für zuhause bieten wir Ihnen als Mitbringsel oder
zum selber genießen unsere hausgemachte Marmelade oder
hausgebackenes Brot (auf Vorbestellung) an.

Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind.

Herzlichst Ihr Esszimmer Team



Liebe Gäste,

starten sie in den Tag mit unserem Frühstücksbuffet
von 7:30 Uhr - 11:00 Uhr

für den kleinen Hunger zwischendurch
Tageskarte von 12:00 Uhr - 17:00 Uhr

Hausgemachte Kuchen und Waffeln
12:00 Uhr - 17:30 Uhr

Unsere große Abendkarte
von 18:00 Uhr - 21:30 Uhr

bitten um Ihre Reservierung

Sollten Sie Allergiker sein oder leiden Sie an einer Unverträglichkeit,
wenden Sie sich gerne an unser Service - Personal oder fragen Sie nach
unserer Allergiker Karte.



Unser Esszimmer Menü

Tönninger Matjes „ Nordische Art“

Pumpernickel/ Birne/ Pastinake/ Tomaten - Sorbet

≈ ≈ ≈

Steinpilzcremesuppe

Steinpilzbonbon/ Schnittlauchöl

≈ ≈ ≈

Nordseekabeljau

Gurke/ grober Senf/ Rote Bete/ Katinger Kartoffeln

oder

Schaukelbraten vom Eiderstedter Qualitätsrind

Rotkohl/ Kräuterseitlinge/ Brotknödel Gröstl

≈ ≈ ≈

Kürbis - Schmandtarte

Birnenkompott/ Rosmarin Honigeis

als 3 Gang Menü **42,00€**

als 4 Gang Menü **52,00€**



För`n Insteeg

Büffelmozzarella mit Hokkaidokürbis Strauchtomate/ Pfefferrauke/ 4 Jahre alter Balsamico	€13,00
Tönninger Matjes „ Nordische Art“ Pumpernickel/ Birne/ Pastinake/ Tomatensorbet	€14,90
Tatar vom Kalb Gebackenes Eigelb/ Tomatenmarmelade/ Walnussbrot/ Limetten - Sauerrahm	€17,00
Friesische Tapas mit Craft Beer Risotto-Kürbisreisball/ Matjes Tatar mit Sauerrahm/ Backensholzer Käse/ Chutney/ Lammfrikadelle/ Gurken-Senfsalat	€15,90

Frisch ut´n Gaardn

Buntes Grünzeug Salat/ Tomate/ Gurke/ Kräuterdressing/ Nüsse/ Brotchips	€ 7,00
wahlweise mit gebackenem Weißkäse	€15,00
oder geräucherter Entenbrust	€16,00
Feldsalat Hirschschinken/ Walnussvinaigrette/ schwarze Nüsse	€16,00
Caesar Salat Romanasalat/ Grana Padano/ Sardelle/ getrocknete Kirschtomaten/Maishähnchenbrust	€16,00



Supp

Dag för Dag wat anners	€ 8,00
Steinpilzcremesuppe Steinpilzbonbon/ Schnittlauchöl	€ 8,50
Ordinger Fischeintopf Muscheln/ Nordseefisch/ Wurzelgemüse/ Sauce Rouille/ geröstetes Brot	€12,00

Fleeschlos

Kürbisrisotto Feldsalat/ Kräuterseitlinge/ junger Lauch	€17,50
Wirsing Roulade Räuchertofu/ Zwiebelsud/ Katinger Kartoffeln	€18,50
Gemüsestrudel Gemüsefritten/ Chili Cheddardip/ Blumenkohlpüree	€19,90



To ın satt warmn

Wolfsbarsch Paprika/ Zucchini/ Karotte/ Tomate/ Reismudeln	€24,00
Nordseekabeljau Gurke/ grober Senf/ Rote Bete/ Katinger Kartoffeln	€26,00
Nordsee Rotzunge Blumenkohl/ Mandelbutter/ Erdapfel	€28,90
Schaukelbraten vom Eiderstedter Qualitätsrind Rotkohl/ Kräuterseitlinge/ Brotknödel Gröst ıl	€24,00
Spanferkelrücken Vanille/ Karotte/ Walnuss/ Petersilie/ Katinger Kartoffeln	€26,90
Wildschweinrücken aus der Lüneburger Heide Rosenkohl/ Spätzle/ Preiselbeeren	€27,90

Wat bi uns jümmers geiht

Lachs (200g)	€20,90
Schweinefilet (200g)	€20,90
Kalbsentrecôte (200g)	€21,90
Rumpsteak (200g)	€25,90
immer dabei Steakdip/ Kräuterbutter/ buntes Grünzeug gerne dazu genommen	
Pommes mit Trüffelöl und Deichkäse	€5,90
Gebratene Lütte Katinger Kartoffeln mit jungem Lauch	€4,90
Backkartoffel mit Sour Cream	€4,90



Achterndran

Crème Brûlée Vanille/ Zimt/ Rumkirschen/ weißes Schokoladeneis	€10,00
Quarkknödel Pflaume/ gesalzenes Karamelleis	€11,00
Kürbis - Schmandtarte Birnenkompott/ Rosmarin Honigeis	€12,00
Schokolade Alpaco „ Grand Cru “ 66% Ecuador Praline/ Mousse/ Schaum/ Banane/Passionsfrucht	€13,50
Käse vom Nachbarn Backensholzer Hofkäserei Schüttelbrot/ Feigensenf/ Apfel - Senfsauce	€13,00
Sorbet Variation 3 Kugeln/ Schokoerde/ Kirschen	€ 8,00
Eisvariation 3 Kugeln/ Schokoerde/ Kirschen	€ 8,00



ESSZIMMER

Sankt Peter-Ording

Unsere Lieferanten und Partner

Lamm/ Schwein/ Rind/ Kalb/ Galloway
Fleischerei Burmeister, Westernmarkt 3, 25884 Viöl
Landschlachtereie Kuehn, Dorfstraße 31, 25870 Oldenswort
Seeve, Voer dem Haßel, 21438 Brackel
Delta, Lagerstraße 11, 20357 Hamburg

Schafskäse
Monika und Redlef Volquardsen, Kirchdeich 8, 25882 Tetenbüll

Fisch/ Krabben/ Gedöns
Gebr. Northdurft, Am Eiderdeich 12, 25832 Tönning

Gemüse
Kai Brüning, Große Mühlenstr. 38, 24589 Nortorf

Trockenprodukte
Willi Bast, Am Ziegelhof 2, 25832 Tönning

Kartoffeln
D. Rahlff Ohling, 25832 Kating

Essig
Fruchtwerker, Klosterberg 2, 23911 Groß Disnack

Alles andere
Chefs Culinar, Mühlendamm 1, 24113 Kiel

Fussnoten

Alle Preise in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer

- 1= mit Konservierungsstoff E210
- 2= mit Natriumbenzoat
- 4= mit Antioxidationsmittel
- 5=Chininhaltig
- 6=enthält eine Phenylalaninquelle
- 7= mit Farbstoff
- 8=coffeinhaltig

Jahgangswechsel bei den Weinen vorbehalten