

T A G E S -  
K A R T E

HERBST *Geflüster* 2021



12 BIS 14 UHR  
AB 17 UHR

## SUPPE

Kürbis-Kokoscremesüppchen mit Garnelenspieß 9,40 €

„Hohe Düne“ Fischtopf Passpiere, Crostini, Aioli 16,50 €

Juister Kartoffelpott *vegan* 7,50 €  
 • mit Wurst 8,50 €  
 • mit Krabben 9,50 €



## VORSPEISEN

Burrata 16,50 €  
Geräucherte Paprikamousse, Basilikum

Avocado-Krabben-Salat 17,50 €  
Cocktail Soße, Wildkräuter

Gehobeltes vom Kalb 16,50 €  
Thunfischcreme, gebackene Kapern, Baby-Leafs Salat

Rindertatar „Hohe Düne Style“ 21,50 €  
pikant gewürzt, kleiner Salat an Dijon-Senfsoße und Schwarzbrot von Remmers

## SALAT

Ausgewählte Blattsalate mit Sprossen & Kernen Hausdressing

• klein 6,50 €  
• groß 9,50 €

### Caesar Salad

Romanaherzen, Parmesan, Ei, Croutons im cremig-würzigem Caesar Dressing und Bacon

• klein 7,00 €  
• groß 11,50 €

• mit Maishähnchenbrust + 7,00 €  
• mit Lachswürfeln + 6,50 €  
• mit Riesengarnelen + 9,00 €  
• mit Streifen vom Flanksteak + 9,50 €

## FLEISCH

Original Wiener Schnitzel vom Kalb <sup>a, d, i, k</sup> 24,80 €  
mit Bratkartoffeln und sahnigem Gurkensalat

## FISCH

Kabeljauloin auf der Haut gebraten <sup>b, i</sup> 28,50 €  
Kartoffel-Sauerkrautpüree & Dijon Senfsoße

Nordseescholle in Buchweizenkruste <sup>b, i</sup> 21,50 €  
Sahnigen Gurkensalat, Butterkartoffeln

Baby Steinbutt frisch aus dem Ofen <sup>b, i</sup> 38,00 €  
an bunten Tomaten, Parmesanpüree und Gremolata

## PASTA

Pasta in Tomatensauce <sup>1, 2, 4, 5, 11, a, d, e, i</sup> 11,90 €

Pasta in Kalbsfleisch Bolognese <sup>1, 2, 4, 5, 11, 9, d, e, i, n</sup> 13,90 €

FrISChe Pfifferlinge in Rahm <sup>1, 2, 4, 5, 11, 9, d, e, i, n</sup> 16,50 €  
auf hausgemachte Tagliatelle

Cremige Trüffelnudeln <sup>1, 2, 4, 5, 11, a, d, e, i</sup> mit gebratenen Riesengarnelen  
 • klein 14,50 €  
 • groß 28,50 €



### ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

## CHECK-IN



QR-Code scannen + einchecken + fertig

# VEGETARISCH

Wilder Broccoli in Pinienkernbutter <sup>4, 8, a, e</sup> 16,50 €

Grüner Spargel, Fingermöhren, Pesto-Kartoffelstampf

Spaghetti Carbonara mit Räuchertoufu 16,50 €

# VEGAN



Asianudeln 16,50 €

Wokgemüse, Teriyakisoße

Knusprige Polenta 17,50 €

mit Kräuterseitlingen & Salat

# SÜSSE SACHEN

Milchreis Creme Brulee *be sweet* 9,50 €  
Rote Grütze Sorbet

Ostfriesenschmarren 9,50 €

Sauerrahmeis, Sanddornkompott

Dreierlei von der Schokolade  
mit frischen Beeren <sup>8, 11, a, d, i</sup> 12,50 €

lauwarmer Schokokuchen, weiße Mousse und Salted Caramel Eis

# FÜR „SEERÄUBER“ BIS 12 JAHRE

## „Seeräuberteller“

wir bringen Dir Teller und Besteck und Du räuberst das Beste von Mamas und Papas Essen :-)

Hausgemachte Fischstäbchen <sup>b, i</sup> 11,80 €

mit Pommes und Rahmgurkensalat

## Leckere „Piraten-Nudeln“

• mit Bolognese 9,50 €

• mit Marinara-Soße (Tomatensoße) <sup>1, 2, 4, 5, 11, a, d, e, i, n</sup> 8,50 €

Knusprige Pommes frites mit Dip <sup>2, 8, 11</sup> 4,80 €

Saftige Wiener Würstchen <sup>2, 8, a</sup> 7,80 €

mit Pommes frites

Seeräuberschnitzel vom Kalb <sup>2, a, i</sup> 13,80 €

mit Pommes frites

## ... und fürs kleine „Leckermäulchen“

• eine „Bunte Eismaus“ 5,70 €

• eine Riesenkugel hausgemachte  
Kindercountry-Eiscreme <sup>1, 2, 8</sup> 5,50 €



# 12 BIS 17 UHR



Friesentapas <sup>2, 3, 8, 11, a, b, l, i, k</sup> 22,50 €

Verschiedene Fischleckereien mit Saucen und Brot

Currywurst 11 Generation & Pommes frites 9,80 €

BBQ-Dip <sup>2, 7, 8, a, i, k</sup>

Kürbis-Kokoscremesüppchen 9,40 €

mit Garnelenspieß

Juister Kartoffelpott <sup>vegan</sup> 7,50 €

• mit Wurst 8,50 €

• mit Krabben 9,50 €

Trüffelpommes „Hohe Düne“ <sup>2, 8, a, i</sup> 10,50 €

Parmesanspäne & Trüffelmayonaise

Gebackenes Seelachsfilet <sup>2, 7, a</sup> 16,50 €

mit Bratkartoffeln, sahnigem Gurkensalat, Remoulade

„Hohe Düne“ Homestyle Burger <sup>2, 8, a, i, k, l</sup> 16,50 €

Caesar Salat, BBQ, Bacon & Pommes frites

„Hohe Düne“ Pulled Lachsburger <sup>2, 3, 8, 11, a, i</sup> 17,50 €

Avocado, Krabben, Senfdip & Pommes frites

## Dünen Erdäpfel

Unsere Dünen Erdäpfel werden mit Salz, Kümmel und Lorbeer in der Schale gekocht, um die darin wertvollen Vitamine zu erhalten. Dazu servieren wir Ihnen unseren hausgemachten Kräuterschmand

Dünen Erdäpfel „Pur“ 12,50 €

mit hausgemachtem Kräuterschmand und kleinem Salat

Dünen Erdäpfel „Matjes“ <sup>b, i</sup> 16,50 €

mit Friesentunke, Zwiebeln und kleinem Salat

Dünen Erdäpfel „Fischers Koek“ <sup>b, i</sup> 19,50 €

Nordseekrabben, CocktailsöÙe und kleinem Salat

# KÖSTLICHE EISBECHER

Gemischtes Eis 3 Kugeln nach Wahl 6,50 €  
 Gemischtes Eis mit Sahne 7,00 €

Unsere Eissorten je 3,30 €  
 Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade,  
 Stracciatella, Zitrone, Haselnuss, Amarena-Kirsch

Coup Dänemark 8,40 €  
 ... drei Kugeln Bourbon-Vanille-Eis mit heißer Schokoladensauce,  
 Schlagsahne und Schokostreusel

Eis & Heiß mit Sauerkirschen 9,00 €  
 ... zwei Kugeln Bourbon-Vanille-Eis mit heißen Sauerkirschen,  
 Schlagsahne und Schokostreusel

Dünen Becher 8,70 €  
 ... zwei Kugeln Schokoladen-Eis, eine Kugel Stracciatella-Eis,  
 ein guter Schuss Grappa-Eierlikör, Schlagsahne, Krokant  
 und Schokostreusel

Vanille Spezial 5,70 €  
 ... eine freche Kombination aus zartschmelzendem Bourbon-Vanille-Eis  
 und Kürbiskernöl

Eisschokolade 6,30 €  
 ... eisgekühlt, mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahnehaube

Eiskaffee 6,30 €  
 ... aromatischer Kaffee mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahnehaube

Sanfter Engel 8,00 €  
 ... fruchtiger Orangensaft mit cremigem Bourbon-Vanille-Eis



FRISCH GEBACKEN



## BUTTER-WAFFELN

- ... mit Puderzucker 4,30 €
- ... mit Sahne 4,60 €
- ... mit Kirschen und Sahne 6,10 €
- ... mit Kirschen und Eis 8,00 €
- ... mit Eis und Sahne 6,80 €
- ... mit Kirschen, Sahne und Eis 8,30 €



Friesen Waffel 8,20 €  
 ... mit Pflaumenmus, Schmand und Eis  
 Einfach ein Genuss!

### ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst, a mit Ei, b mit Fisch, c mit Krebstieren, d mit Milch, e mit Sellerie, f mit Sesam, g mit Schwefeldioxid und Sulphite, h mit Erdnüssen, i mit glutenhaltigen Getreiden, j mit Lupine, k mit Schalenfrüchten, l mit Senf, m mit Sojabohne, n mit Weichtieren

Ihr Gastgeber Axel Rippe [WWW.JUIST-GASTRONOMIE.DE](http://WWW.JUIST-GASTRONOMIE.DE)  
 Strandpromenade 5 | 26571 Nordseebad Juist | Tel: +49 (0)4935 - 92 10 972

FrISCHE Blechkuchen je nach Tagesangebot. Bitte fragen Sie uns!

