



Vorspeisen und Salat

Tomatensuppe mit Basilikum und Croutons^A ✓
5.00

Thiebens Fischsuppe^{B,D,L,R} mit Küsten Anis¹⁴
8.00

Kleiner Salat mit Hausdressing^M und Croutons^A ✓
5.00

Großer Salat mit Hausdressing^M und Kräuterbrot^A ✓
10.00
mit Hähnchenbrust
13.50

Räucherlachstatar^{D,M} mit Kartoffelrösti
11.50

Dit & Dat

Champignon - Gemüsepfanne^L mit Kräutern und Kartoffelrösti ✓
14.50

Dreierlei vom Hering^{C,D,M} an marinierten Blattsalaten^M
dazu Bratkartoffeln^{S,3}
15.50

Roastbeef kalt von der norddeutschen Färse
an Remouladensauce^{C,2} und Bratkartoffeln^{S,3}
17.00

Lodge Burger^{A,C,M,2}
Rinder Patty vom Hof Thams mit Pellwormer Käse^G
und Pommes Frites
15.00

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Wir übernehmen keine Haftung für eine etwaige Kreuzkontamination
Allergene & Zusatzstoffe : ✓=Vegan

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere C=Ei von Geflügel D=Fisch G=Milch/Laktose H=Schalenfrüchte L=Sellerie M=Senf O=Sulfite
R=Weichtiere S=mit Schwein 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel/Nitritsalz 11=mit Süßungsmitteln 14=mit Alkohol

Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, möchten wir Sie bitten uns anzusprechen.
Wir haben eine Allergeninformation zu unserer Speise- und Getränkekarte zusammengestellt und händigen Ihnen diese gerne aus.



Fisch

Gebratener Kräuterkabeljau^{A,D} an Dijonsensauce^{G,M} auf Speckbohnen^{S,3}
dazu reichen wir Bratkartoffeln^{S,3}
18.50

Gebratene Scholle^D mit **oder** ohne Mittelgräte mit Butter^G
dazu reichen wir Bratkartoffeln^{S,3}
17.00

mit gebratenem Speck^{S,3}
18.00

Mediterran mit Oliven und getrockneten Tomaten
18.00

Fleisch

Saftiges Schnitzel vom Sussländer Schweinerücken^{A,C,S} mit Zitrone
und Pommes Frites
15.00

Geschmorte Keule vom Nordfriesischen Salzwiesenlamm
an Thymianjus^{L,M} mit grünen Bohnen^G
und wahlweise Salzkartoffeln **oder** Kroketten^{A,C}
21.50

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis^{C,G}
6.00

Krokant Parfait^{C,G,H,14} mit Himbeersauce
6.00

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir übernehmen keine Haftung für eine etwaige Kreuzkontamination

Allergene & Zusatzstoffe : √=Vegan

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere C=Ei von Geflügel D=Fisch G=Milch/Laktose H=Schalenfrüchte L=Sellerie M=Senf O=Sulfite
R=Weichtiere S=mit Schwein 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel/Nitritsalz 11=mit Süßungsmitteln 14=mit Alkohol

Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, möchten wir Sie bitten uns anzusprechen.
Wir haben eine Allergeninformation zu unserer Speise- und Getränkekarte zusammengestellt und händigen Ihnen diese gerne aus.



Nordseekrabben (wenn vorrätig)

Krabbensuppe mit frischen Nordseekrabben und Sahnehaube^{B,D,G,L}
9,00

Großer Salat^M mit Nordseekrabben^B und Kräuterbrot^A
18.00

Frische Nordseekrabben^B mit Rührei^C von Pellwormer Hühnern
dazu reichen wir Bratkartoffeln^{S,3}
21.00

Krabbenfrikadellen
mit Bauchspeck^{B,C,S,3}
Petersiliensauce^G und Salzkartoffeln
21.00

Pellwormer Pornnpann
Nordseekrabben^B in leichter Petersiliensauce^G mit Spiegelei^C vom Pellwormer Huhn
dazu reichen wir Salzkartoffeln
21.00

Gebratene Scholle mit **oder** ohne Mittelgräte^{A,D,G} mit Nordseekrabben^B
dazu reichen wir Bratkartoffeln^{S,3}
21.00

Friesensteak
vom Susländer Schweinerücken^S an Sauce Bernaise^{C,G,L}
mit Nordseekrabben^B und Kräuterchampignons
dazu Bratkartoffeln^{S,3}
21.00

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Wir übernehmen keine Haftung für eine etwaige Kreuzkontamination
Allergene & Zusatzstoffe : √=Vegan

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere C=Ei von Geflügel D=Fisch G=Milch/Laktose H=Schalenfrüchte L=Sellerie M=Senf O=Sulfite
R=Weichtiere S=mit Schwein 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel/Nitritsalz 11=mit Süßungsmitteln 14=mit Alkohol

Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, möchten wir Sie bitten uns anzusprechen.
Wir haben eine Allergeninformation zu unserer Speise- und Getränkekarte zusammengestellt und händigen Ihnen diese gerne aus.



Spargelzeit in der Nordseelodge Pellworm

Spargelcremesuppe^{A,G}
mit Fleischklößchen^A vom Pellwormer Rind
7.50

Spargelsalat^M
mit Cherry-Tomaten und Röstbrot^A
9.50

Portion Spargel^G
18.00

Portion Spargel^G mit Katenschinken^{S,3}
21.50

Portion Spargel^G mit Schweinerückenschnitzel^{A,C,S}
22.50

Portion Spargel^G mit gebratenem Kabeljau^{A,D}
24.50

Portion Spargel^G mit Krabben^B und Champignons
28.50

Zu allen Spargelhauptgängen reichen wir wahlweise
Sauce Hollandaise^G **oder** zerlassene Butter^G,
Salzkartoffeln **oder** Bratkartoffeln^{S,3}

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis^{C,G}
7.00

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Wir übernehmen keine Haftung für eine etwaige Kreuzkontamination
Allergene & Zusatzstoffe : √=Vegan

A=Glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere C=Ei von Geflügel D=Fisch G=Milch/Laktose H=Schalenfrüchte L=Sellerie M=Senf O=Sulfite
R=Weichtiere S=mit Schwein 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel/Nitritsalz 11=mit Süßungsmitteln 14=mit Alkohol

Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, möchten wir Sie bitten uns anzusprechen.
Wir haben eine Allergeninformation zu unserer Speise- und Getränkekarte zusammengestellt und händigen Ihnen diese gerne aus.