





SPEISEKARTE

Frisch gekocht und zu Dir geliefert

Wer ist Ekke Nekkepen?

Laut Sylter Sagenschatz, ein Meermann, der mit seiner Frau Rahn in den Gewässern rund um die Insel auf dem Meeresboden lebt.

Die Geschichte um Ekke Nekkepen erzählt, wie er sich in die schöne Sylterin Inge von Rantum verliebte und sie, als Rahn alt wurde, heiraten wollte. Inge weigerte sich, löste das Rätsel seines geheimen Namen - Ekke Nekkepen - und konnte dadurch der Hochzeit mit ihm entgehen. Ekke Nekkepen wurde sehr ärgerlich und lässt seither seiner Wut in Form von Sturmfluten freien Lauf.

EKKE NEKKEPEN

Hartlich willkamen bi uns!
För elkeen liggt wat in't Pann –
good Eten un 'ne gode Tied dorbi!



REGIONAL & FRISCH

Wir kochen Dienstag bis Samstag täglich frisch für Dich. Für unsere Gerichte verwenden wir nach Verfügbarkeit regionale und ökologisch hergestellte Produkte von hoher Qualität – so schmeckt's uns am besten! Auch für Genießer von pflanzenbasierter Kost ist etwas dabei: Unsere Auswahl wird durch ausgewählte Gerichte von every-foods ergänzt. Für Kinder von 0-15 Jahre haben wir eine **Kinder-Speisekarte**. Ab 6 Jahre können Kinder auch eine kleinere Portion der Gerichte aus der regulären Karte bestellen.

PREISE

Ekke Nekkepen Spezial: an **fünf aufeinanderfolgenden (Liefer-) Tagen** genießt Du ein Gericht nach Wahl, dazu Vor- und Nachspeise. Jeden Tag hast Du die Wahl zwischen drei verschiedenen Gerichten.	**Ab 16 Jahre**	**120,- €**
	6-15 Jahre	**60,- €**
	0-5 Jahre	**30,- €**
Einzelessen:	**Ab 16 Jahre**	**28,- €**
	6-15 Jahre	**14,- €**
	0-5 Jahre	**7,- €**

Meine Bitte an Dich:
Unterstütze unser nachhaltiges System, indem Du Dein benutztes Geschirr reinigst und mit den Deckeln verschlossen wieder in die Isolierboxen legst. Bitte stelle die kompletten Boxen am Folgetag bis 10:00 Uhr vor Deine Wohnungstür. In unserer Küche geht später alles noch einmal durch unsere Waschstraße.



EKKE NEKKEPEN

GERICHTE

SAMSTAG 02.01.

Vorspeise	„Selleriecreme Landgenuss“; Cremige Selleriesuppe
Gericht 1	„Kalbsragout Mediterran“ Zart geschmortes Kalbsgulasch mit Spinatnudeln, Zucchini und getrockneten Tomaten
Gericht 2	„Schätze des Mittelmeers“ Ragout von Garnelen, Sepia und Oktopus mit Spiralnudeln, Zucchini und getrockneten Tomaten
Gericht 3	„Garfields Gemüsetraum“ – vegetarisch Reichhaltige Gemüselasagne mit klassischer Béchamel- und fruchtiger Tomatensoße
Dessert	„Schokoladentraum mit Vanillegruß“ Cremiger Schokoladenpudding mit feiner Vanillesoße

DIENSTAG 05.01.

Vorspeise	„Bunter Gartengruß mit Curry“ Knackiger gemischter Salat mit würzigem Curry-Dressing
Gericht 1	„Krustenbraten Wald & Wiese“ Knuspriger Schweinekrustenbraten in eigener Soße, dazu eine aromatische Pilzauswahl und Salzkartoffeln
Gericht 2	„Rotbarsch Küstenzauber“ Zartes Rotbarschfilet, dazu eine aromatische Pilzauswahl und Kartoffeln
Gericht 3	„Auberginenfächer Deichgold“ – vegetarisch Ofengebackener Auberginenfächer mit würzigem Deichkäse goldbraun überbacken, dazu Salzkartoffeln
Dessert	„Orangenzauber mit Schokolade“ Orangencreme mit zarten Schokoladenraspeln

Wir behalten uns Änderungen, je nach Verfügbarkeit der Frischwaren, vor. Nur für Hausgäste des Ferienzentrums Wenningstedt.

GERICHTE

MITTWOCH 06.01.

Vorspeise	„Brokkoliglück mit Mandelknusper“ Samtige Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln
Gericht 1	„Hühnerfrikassee wie bei Oma“ Klassisches Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Zuckerschoten, dazu duftender Basmatireis
Gericht 2	„Fischtrio aus dem Meer“ Ragout von dreierlei Fischfilets mit Erbsen, Möhren und Zuckerschoten, dazu duftender Basmatireis
Gericht 3	„Creamy Frikassee“ – vegan Pflanzliches Frikassee mit Reis, pflanzlichem Pulled, grünem Spargel und Erbsen
Dessert	„Friesentraum im Schälchen“ Friesentorte mit Pflaumenmus, Sahne und Blätterteigschichten

DONNERSTAG 07.01.

Vorspeise	„Rucolagarten mit Himbeergruß“ Frischer Rucola mit Himbeerdressing, gerösteten Sonnenblumenkernen
Gericht 1	„Ochsenbacke Schmorzeit“ Zart geschmorte Ochsenbacke in eigener dunkler Soße, dazu bunte Möhren und Salzkartoffeln
Gericht 2	„Heilbutt Meeresbrise“ Heilbuttfilet auf Schalottensoße, dazu bunte Möhren und Salzkartoffeln
Gericht 3	„Paprikaschote Ernteglück“ – vegetarisch Ofengegarte Paprikaschote mit würziger Linsenfüllung auf pikanter Tomatensoße
Dessert	„Vanilletraum mit Erdbeergruß“ Cremiger Vanillepudding mit Erdbeersoße

Wir behalten uns Änderungen, je nach Verfügbarkeit der Frischwaren, vor. Nur für Hausgäste des Ferienzentrums Wenningstedt.

GERICHTE

FREITAG 08.01. „Heute wird's heiß – Flammlachs auf der Terrasse“

Unsere Köche laden Euch von 16.30 bis 19.00 Uhr zum Flammlachsabend am „Ekke Nekkepen“ ein. Bei gutem Wetter könnt Ihr die nordische Spezialität frisch vom Grill auf unserer Terrasse genießen, alternativ wird der Flammlachs in der Küche zubereitet.
Hinweis: Heute gibt es kein separates Kinderangebot von der Kinderspeisekarte.

Gericht 1	„Flammlachs – nordischer Grillgenuss“ Köstlicher Flammlachs, frisch vom Grill, dazu kleine Kartoffeln, Baguette, frischer Salat und Kräuterquark
Gericht 2	Golden Glow Bowl“ – vegan Aromatische Gemüse-Bowl mit Süßkartoffeln, Kichererbsen und Gemüse in cremiger Kokossoße, verfeinert mit Kurkuma und Ingwer
Dessert	„Rote Grütze Küstenklassiker“ Rote Grütze wahlweise mit flüssiger Sahne oder Vanillesoße

Dazu gibt es Biere und Softgetränke aus der Flensburger Familie. Für Erwachsene darf ein kleiner Korn natürlich nicht fehlen.

SAMSTAG 09.01.

Vorspeise	„Tomatensuppe Côte d'Azur“ Leichte Tomaten-Estragon-Suppe, inspiriert von der Küche der Côte d'Azur
Gericht 1	„Entenkeule Winterzeit“ Schonend confierte Entenkeule, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln
Gericht 2	„Zander Zitronenfrische“ Zanderfilet auf Zitronensoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln
Gericht 3	„Spanische Tortilla Gartenfreude“ – vegetarisch Spanische Kartoffeltortilla mit Pilzen und hausgemachter Sour Cream, dazu Salzkartoffeln
Dessert	„Kokostraum mit Schokoladengruß“ Zarte Kokoscreme mit Schokolade.

Wir behalten uns Änderungen, je nach Verfügbarkeit der Frischwaren, vor. Nur für Hausgäste des Ferienzentrums Wenningstedt.