



Frisch gekocht und
zu Ihnen geliefert

EKKE NEKKEPEN

Hartlich Willkamen!

Wi hebbt för elkeen wat in't Pann – good eten, good Tied!

REGIONAL & FRISCH

Wir kochen Dienstag bis Samstag täglich frisch für Sie. Für unsere Gerichte verwenden wir nach Verfügbarkeit regional und ökologisch hergestellte Produkte von hoher Qualität - so schmeckt's uns am besten!

EKKE-NEKKEPEN-SPEZIAL

Unser Spezialangebot für Sie: an **fünf aufeinanderfolgenden (Liefer-) Tagen** genießen Sie ein Gericht nach Wahl, dazu Vorweg und Achteran.
Jeden Tag haben Sie die Wahl zwischen drei verschiedenen Gerichten.
Kinder bis 5 Jahre essen in dieser Wochenpauschale kostenfrei mit.

Erwachsene

120,00 €

Kinder (6-15 Jahre)

60,00 €

SAMSTAG (Sünnavend) 03.01.

Gericht 1	Klass'sche Roulad vun Husumer Rind; dorbi Rootkohl un Soltkartüffeln – dat is 'n Gedicht op den Teller	28,00 €
Gericht 2	Pannfisch na Sylter Oort – dree Slags Fischfilets mit Sennsoss un Bratkartüffeln – de ganz grote Klass'ker	28,00 €
Gericht 3	Vegetar'sche Paprikaschott mit Linsen-Tomaten-Füllung in Tomatensoss; dorbi Bratkartüffeln – ganz ahn Fleesch, bannig good	28,00 €
Vorweg	Krämig Selleriesupp – dat schmeckt bannig goot	inkl.
Achteran	Klass'scher Vanillpuddig mit fruchtig Erdbeersoss – för Jung un Oolt	

DIENSTAG (Dingsdag) 06.01.

Gericht 1	Knackig Kustbraden vun Schleswiger Swien; dorbi Sauerkraut un Petersilienkartüffeln	28,00 €
Gericht 2	Steinbeißerfilet ut Dänemark op Schnittlauchsoss mit Sauerkraut un Petersilienkartoffeln – so schall dat sün	28,00 €
Gericht 3	Im Oofen baknen Kürbis mit Honig un Rosmarin; dorbi Schnittlauchsoss un Petersilienkatüffeln	28,00 €
Vorweg	Aromatsch Mööhren-Ingwersupp	inkl.
Achteran	Früchtig Zitronenkräm mit Blaubeeren	

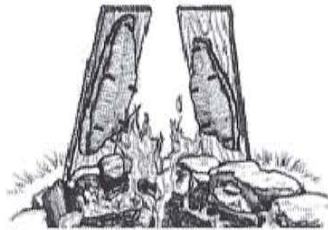




MITTWOCH (Middeweek) 07.01.

Över open Füler (Feuer) garen Flammfachs;
dorbi Kräuterquark, lüttje Kartoffeln un Baguette,
huusmaakt Punsch, mit oder ok ahn Alkohol, un lütt Schokopudding im Becher

28,00 €



Donnerstag (Dunnersdag) 08.01.

<i>Gericht 1</i>	Week Kalvs-Gulasch; dorbi Dreihnuddels, Suckern (Zucchini) un drocken Tomaten – smakelig	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Seefohrt-Ragout (Pulpo, Sepia un Garnelen) in Krustendiersoss; dorbi Dreihnuddels (Spiralnudeln), Suckern un drocken Tomaten – een Droom	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Garfield sien richd' Gemööss-Lasagne mit Bechamelsoss un Tomatensoss un veel Käse - vegetarisch un nix to meckern	28,00 €
<i>Vorweg Achteran</i>	Scharp-nussig Rucola mit Himbeer-Dressing un rööst'te Sünnenblumenkernen Echt Friesentort im Schälken – Bläderteig, Slagroom un Ploomus – sünnig lecker	inkl.

FREITAG (Freedag) 09.01.

<i>Gericht 1</i>	Grünkohl „Pidder Lüng“, traditschonell mit Kassler, Kokwust un Swienbacken; dorbi Bratkartüffeln un lütte karamellisert Kartüffeln na Braderuper Oort – typisch norddüütsch.	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Vegetar'sch kocht Grünkohl „Nis Puk“; mit backen Brokkoli- un Blomkohlrösken; dorbi Bratkartüffeln un lütte karamellisert Kartüffeln na Braderuper Oort	28,00 €
<i>Achteran</i>	Roote Grütt na Sylter Oort mit Vanillesoss un een lütten Korn	inkl.



Meine Bitte an Sie:

Unterstützen Sie unser nachhaltiges System, indem Sie
Ihr benutztes Geschirr reinigen und mit den Deckeln
verschlossen wieder in die Isolierboxen legen.
Bitte stellen Sie die kompletten Boxen am Folgetag bis
10:00 Uhr vor Ihre Wohnungstür. In unserer Küche geht
später alles noch einmal durch unsere Waschstraße.





SAMSTAG (Sünnavend) 10.01.

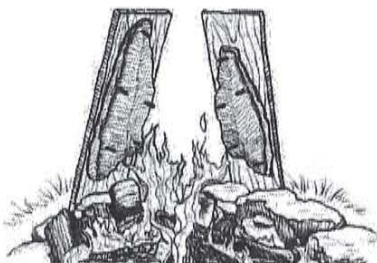
<i>Gericht 1</i>	Knusperig Mais-Hähnchenbrust mit Rahmgemööss; dorbi Kartüffelbrei - heel wat good un fix wech	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Seelachsfilet mit Krüüd-Brösel-Krüst un Rahmgemööss; dorbi Kartüffelbrei - frisch Nordseekost	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Suckern-Schipken (Zucchini-Schiffchen) mit Hirse-Füllung op Rahmgemööss; dorbi Kartüffelbrei – veggie, snack di wat	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Aromatsch Pastinaken-Kramsupp mit Snittlauchöl	inkl.
<i>Achteran</i>	Vanill-Quark mit Kaneläppeln	

DIENSTAG (Dingsdag) 13.01.

<i>Gericht 1</i>	Delikat, schmort Ossenbacken in egen Rööf-Soss; dorbi bunt Möhrngemööss un Salzkartüffeln	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Week Heilbuttfilet op en Krüüdsoss; dorbi bunt Möhrngemööss un Salzkartüffeln	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Dinkelspaghettis mit hüsmakt Pesto; dorbi Rispenmaten un een Parmesanchip!	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Steckrüben-Süppken na Fööer Oort	inkl.
<i>Achteran</i>	Fien Kokoskräm mit Schoklad – een Droom för Schleckermäuler.	

MITTWOCH (Middeweeck) 14.01.

Över open Föer (Feuer) garen Flammfachs; dorbi Kräuterquark, lüttje Kartüffeln un Baguette, huusmakt Punsch, mit oder ok ahn Alkohol, un lütt Schokopudding im Becher	28,00 €
---	---------



WER IST EKKE NEKKEPEN?



Ekke Nekkepen ist, 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.

GERICHTE



Donnerstag (Dunnersdag) 15.01.

<i>Gericht 1</i>	Königsberger Klopsen vom Rind; dorbi Kapern, Roote Beet un Petersilienkartüffeln	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Königsberger Klopsen vun Seelachs; mit Kapern, Roote Beet un Petesilienkartoffeln – dat is lekker!	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Mit Geitenkees (Ziegenkäse) un Honig baknen Roote Beet; op en Kapernsoss un Petersilienkartüffeln	28,00 €
<i>Vorweg</i> <i>Achteran</i>	Herbstlich Kürbis-Kramsupp, afienert mit Kürbiskernöl Früchtig Orangenkräm mit Schokoraspeln	inkl.

FREITAG (Freedag) 16.01.

<i>Gericht 1</i>	Grünkohl „Pidder Lüng“, traditschonell mit Kassler, Kokwust un Swienbacken; dorbi Bratkartüffeln un lütte karamellisert Kartüffeln na Braderuper Oort – typisch norddütsch.	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Vegetar'sch kocht Grünkohl „Nis Puk“; mit backen Brokkoli- un Blomkohlrosken; dorbi Bratkartüffeln un lütte karamellisert Kartüffeln na Braderuper Oort	28,00 €
<i>Achteran</i>	Roote Grütt na Sylter Oort mit Vanillesoss un een lütten Korn	inkl.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



All Kinnergerichte inkl. Vorweg und Achteran

14,00 €

<i>Seerööberteller</i>	Huusmaakt Fischstäbken mit Gemöös vun't Dag un Kartüffelbrei
<i>Möwenteller</i>	Huusmaakt Chicken Nuggets mit Gemöös vun't Dag un Kartüffelbrei
<i>De lütte Italiener</i>	Nuddels mit Bolognese un Parmesan
<i>De söten Lüttjes</i>	Reibekoken mit Appelmus
<i>De söten Grooten</i>	Appel-Pannkoken mit Kanel un Süker

Essen wie die Großen

Kinder können auch eine kleinere Portion der Gerichte aus der regulären Karte bestellen:

Hauptgericht (Kinderportion)

14,00 €

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

