



Frisch gekocht und
zu Ihnen geliefert

EKKE NEKKEPEN

Hartlich willkommen 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 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 €

DIENSTAG (Dingsdag) 05.05.

<i>Gericht 1</i>	Originaal Flensborger Suurfleesch mit frisch husgemaakte Remoulaad, mit grööne Bohnen un Bratkartüffeln – klass'sch un bannig deftig.	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Vun Vaddern sien leevelte Heringsfilets, aromatsch mit nordfries'sche Huusfroonsoß, mit grööne Bohnen un Bratkartüffeln – so as fröher, kräftig un fein.	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Herzhafte Paprikaschot, föllt mit Linsen un dröögte Tomaten, in Tomatensoß, mit Bratkartüffeln – vegetar'sch, un schmeckt man ok goot!	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Franzöösche Tomatensupp, na Art vun de Côte d'Azur – sonnig un fein.	inkl.
<i>Achteran</i>	Vanillpuddig mit Erdbeersoss, för Jung un Oolt – een Stück Kindheit in'n Schööfel.	

MITTWOCH (Middeweek) 06.05.

<i>Gericht 1</i>	De allerbesten düütschen Spargel, mit Holsteener Katenschinken, junge Tüffeln un Hollandaise – dat mutt sol!	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	De allerbesten düütschen Spargel mit rüükert norweeg'schen Lachs, junge Tüffeln un Hollandaise – dat geht dorbi af as nix!	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	De allerbesten düütschen Spargel, in'n gröön Krüüter-Pannkoken-Mantel mit confierte Tomaten un Hollandaise – dat is wat to snacken!	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Scharp-nussig Rucola mit Himbeer-Dressing, un rööst'te Sünnenblomenkernen.	inkl.
<i>Achteran</i>	Mousse au Chocolat 'n beten fransööschen Leven – wat feines to'n Afsluut.	





DONNERSTAG (Dunnersdag) 07.05.

<i>Gericht 1</i>	Week Kalvs-Gulasch, dorbi Dreihnuddels, Suckern un dröögte Tomaten – smakelig un deftig.	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Seefohrt-Ragout (Pulpo, Sepia un Garnelen) in Krustendiersoß, dorbi Dreihnuddels, Suckern un dröögte Tomaten – een Droom, man!	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Garfield sien echte Gemööss-Lasagne mit Bechamelsoss un Tomatensoss un veel Keis, vegetar'sch un dor giff't nix to meckern!	28,00 €
<i>Vorweg Achteran</i>	Frösch Feldsalaat mit Balsamico-Dressing, so'n beten Grön för't Gewissen. Quarkspeis mit Waldfrüchten, frösch un cremig – wat sötes to'n Afsluut.	inkl.

FREITAG (Freedag) 08.05. 16.00 – 19.00 Uhr,

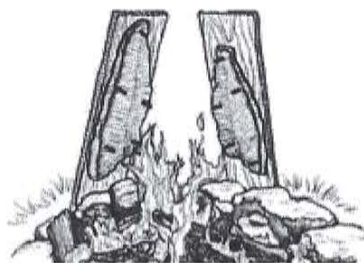
Veel Lüüd sünd in't Huus – maakt mit uns en Snack över de Etenstiet!

Över open Füler gaart, de Flammlachs – frisch un smakelig,
dorbi Kräuterquark, lüttje Kartüffeln un wat Baguette.

Dazu giff't dat huusmaakt Punsch, mit oder ok ahn Alkohol,
un lütt Roote Grütt na Sylter Oort – sööt un fein.

Op de Terrass un in't „Ekke Nekkepen“, jüst tegenöver vun de Rezeption –
dor sitt dat sik goed!

28,00 €



SAMSTAG (Sünnavend) 09.05.

<i>Gericht 1</i>	Klass'sche Roulad vun Husumer Rind, dorbi Rootkohl un Sooltkartüffeln – dat is'n Gedicht op'n Teller!	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Pannfisch na Sylter Oort – dree Slags Fischfilets mit Sennsoß un Bratkartüffeln, de ganz grote Klass'ker, wedder un wedder good.	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Spansche Paprika-Tortilla mit husgemaakte Sour Cream un Sooltkartüffeln, vegetar'sch un fein afstimmt – dat löppt!	28,00 €
<i>Vorweg Achteran</i>	Leckern noordfrees'schen Gurken-Dill-Salaat, frösch un fein – so schmeckt dat. „Meuterei op de Bounty“ – Kokoscrem mit Schokolaad, süüt un sündig.	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.





DIENSTAG (Dingsdag) 12.05.

<i>Gericht 1</i>	Königsberger Klopsen vun't Rind, mit Kapern, Roote Beet un Petersilienkartüffeln – klass'sch un stimmig.	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Königsberger Klopsen vun Seelachs, mit Kapern, Roote Beet un Petersilienkartüffeln – dat is lekker!	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Mit Geitenkees un Honig baknen Roote Beet, op en Kapernsoss un Petersilienkartüffeln – fein un wat besünners.	28,00 €
<i>Vorweg</i> <i>Achteran</i>	Knackig frischen mixten Salaat mit Curry-Dressing, so'n beten Süüdwind op't Teller Früchtig Zitronenkräm mit Bickbeeren, sööt un schmelig – dat geiht in't Hart as nix.	inkl.

MITTWOCH (Middeweek) 13.05.

<i>Gericht 1</i>	De allerbesten düütschen Spargel, mit Holsteener Katenschinken, junge Tüffeln un Hollandaise – dat mutt so!	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	De allerbesten düütschen Spargel mit rüükert norweeg'schen Lachs, junge Tüffeln un Hollandaise – dat geiht dorbi af as nix!	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	De allerbesten düütschen Spargel, in'n gröön Krüüter-Pannkoken-Mantel mit confierte Tomaten un Hollandaise – dat is wat to snacken!	28,00 €
<i>Vorweg</i> <i>Achteran</i>	Möhrensalaat in allens Farb'n – so knackig schmeckt dat Land bi de See. Lekker un frösch Obstsalat, wat Sötes un Gesunds in een.	inkl.

DONNERSTAG (Dunnersdag) 14.05.

<i>Gericht 1</i>	Husumer Rinderhackbraten, füllt mit Schapkees un lichte Krüütersoß, dorbi bunt Marktgemös un Sooltkartüffeln – dat is wat to bünnen!	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Sachte Heilbuttfilet op'n Krüütersoß, dorbi bunt Marktgemös un Sooltkartüffeln – smuck un fein.	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Feine Sellerie-Picatte (Sellerie in Parmesan-Ei-Hull'), op'n Krüütersoß, dorbi bunt Marktgemös un Sooltkartüffeln – vegetar'sch un schmeckt einfach good!	28,00 €
<i>Vorweg</i> <i>Achteran</i>	Früchtig Roote-Beet-Salaat mit Wassermeloon un Schapkees, dat hef Wumm! Roote Grütt na Sylter Oort mit Vanillsoß, sööt un maakt dat Hart ganz weih.	inkl.

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.



FREITAG (Freedag) 15.05. 16.00 – 19.00 Uhr,

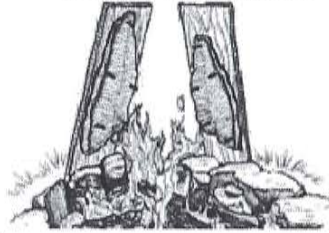
Veel Lüüd sünd in't Huus – maakt mit uns en Snack över de Etenstiet!

Över open Fier gaart, de Flammlachs – frisch un smakelig,
dorbi Kräuterquark, lüttje Kartüffeln un wat Baguette.

Dazu giff dat huusmaakt Punsch, mit oder ok ahn Alkohol,
un Huusmaakt Schokopuddig mit Vanillsoß.

Op de Terrass un in't „Ekke Nekkepen“, jüst tegenöver vun de Rezeption –
dor sitt dat sik goed!

28,00 €



SAMSTAG (Sünnavend) 16.05.

- | | | |
|----------------------------|---|---------|
| <i>Gericht 1</i> | Sous-Vide gaart Filet vun Schleswiger Swien,
an'n Zwiweljus, dorbi Senfmöhren un Röstkartüffeln – sacht un smakelig. | 28,00 € |
| <i>Gericht 2</i> | Mild Flussbarschfilet op'n Schnittlauchsoß,
dorbi Senfmöhren un Röstkartüffeln – lücht un fein. | 28,00 € |
| <i>Gericht 3</i> | Baknen Auberginenfächer mit Deichkees un gratinierte Tomaten,
dorbi Senfmöhren un Röstkartüffeln – vegetar'sch un man smakt herrlich. | 28,00 € |
| <i>Vorweg
Achteran</i> | Frösch Buernsalaat mit Gurk, Tomat un Paprika, as'n Norderdag in Juli.
Echt Friesentort im Schälken – Bläderdeeg, Slagroom un Ploomus. | inkl. |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



För all de lütten Lüüd – mit wat Vörweg un wat 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 wat 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.**