



Frisch gekocht und  
zu Ihnen geliefert

# EKKE NEKKEPEN

Hartlich Willkamen!

Bi uns giffit dat för elkeen wat in't Pann -

good Eten un 'ne gode 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 €

### DIENSTAG (Dingsdag) 14.04.

Gericht 1	Schmorte Ossenbäckchen in egen Bradenjus, dorbi Rosenkohl un Rostkartüffeln - bannig delikat	28,00 €
Gericht 2	Zanderfilet op 'ne feine Zitronensoß, dorbi Rosenkohl un Röstkartüffeln - licht un bekömmlich	28,00 €
Gericht 3	Mit Rosmarin un Honnig backt Kürbis op 'ne feine Zitronensoß, dorbi Röstkartüffeln - - vegetarisch un fein afstimmt	28,00 €
Vorweg	Gurken-Dill-Salat na Oma Petrine ehr Rezept	inkl.
Achteran	„Meuterei op de Bounty“, Kokoscrem mit Schokolaad - süüt un süändig	

### MITTWOCH (Middeweek) 15.04.

Gericht 1	Kalvsgulasch in egen Soß, dorbi Spiralnudeln un bunt Gemüüs - herrlich sacht	28,00 €
Gericht 2	Meeresfrüchtenragout mit Pulp, Sepia un Garnelen in feine Krustentiersoß, dorbi Spiralnudeln un bunt Gemüüs - bannig fein	28,00 €
Gericht 3	Kater Garfield sien rieklich Gemüüslasagne mit Béchamel-, Tomatensoß un veel Käes - dat maakt satt	28,00 €
Vorweg	Feine Brokkoli-Cremesupp mit rööst Mandeln - gesund un wärmend	inkl.
Achteran	Nordfriesche Zitronencrem mit aromareek Bickbeeren	





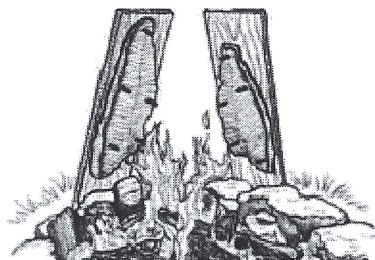
## DONNERSTAG (Dunnersdag) 16.04.

<i>Gericht 1</i>	Klass'sche Roulad vun Husumer Rind, dorbi Rootkohl un Petersilienkartüffeln – dat is 'n Gedicht op'n Teller	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Rotbarskfilet, fein braden, op 'ne gode Krüdersoß – Pilze un Petersilienkartüffeln dorbi – so schall dat sün	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Sellerie-Picatta in Parmesan-Eihüll, op 'ne gode Krüdersoß – Pilze un Petersilienkartüffeln – ganz ahn Fleisch, bannig good	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Franzöösche Tomatensupp mit Estragon, na Art vun de Côte d'Azur	inkl.
<i>Achteran</i>	Vanill-Quark mit Kaneläppeln	

## FREITAG (Freedag) 17.04. 16.00 – 19.00 Uhr,

Veel Gäst sünd in't Huus – bitte snackt mit uns jo Etenstiet af.

Över open Füler (Feuer) garen Flammlachs, dorbi Kräuterquark, lüttje Kartüffeln un Baguette, huusmaakt Punsch, mit oder ok ahn Alkohol, un lütt Roote Grütt na Sylter Oort Op de Terrass un in't „Ekke Nekkepen“ (jüst tegenöver vun de Rezeption).	28,00 €
--	---------



## SAMSTAG (Sünnavend) 18.04.

<i>Gericht 1</i>	Zarte, schmorte Hax vun Salzwiesenlamm, mit Gorgonzolasoß, dorbi Blattspinat un Salzkartüffeln – fein un edel	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Dämpft Lachsfilet in Krüdermantel, op 'ne fruchtige Orangensoß, dorbi Blattspinat un Salzkartüffeln – good un frisch	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Twee gode Pannkoken, föllt mit Blattspinat un Schaapkääs, op 'ne aromatsche Tomatensoß – so as fröher	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Frischer Buernsalat, mit Gurk, Tomat un Paprika – knackig	inkl.
<i>Achteran</i>	Echte Sylter Friesentort in 'n Schälken – süüt un bannig lecker	



### 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.

