



Frisch gekocht und  
zu Ihnen geliefert

# EKKE NEKKEPEN

Hartlich Willkamen!

Bi uns gifft 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) 17.02.

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

### MITTWOCH (Middeweek) 18.02.

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





## DONNERSTAG (Dunnersdag) 19.02.

Gericht 1	Höhnerfrikassee, so as vun Oma kocht, mit Möhren, Erven un Zuckerschoten, dorbi aromatschen Basmati-Ries	28,00 €
Gericht 2	Bestes Fischragout vun dreierlei Fischfilets, dorbi aromatschen Basmati-Ries – richtig op Smack	28,00 €
Gericht 3	Fein Rahmgemüs mit Trüffel, mit braden Austernpilze, dorbi aromatschen Basmati-Ries – veggie, snack di wat	28,00 €
Vorweg Achteran	Winterliche Kürbiscremesupp – wärmend un god för de Seele „Meuterei op de Bounty“, Kokoscrem mit Schokolaad – süüt un sündig	inkl.

## FREITAG (Freedag) 20.02. Lewwer duad as Slaav!

Gericht 1	Gröönkohl „Pidder Lüng“, traditschonell mit Kassler, Kokwust un Swienbacken, dorbi Bratkartüffeln un lütte karamellisert Kartüffeln na Braderuper Oort – typisch norddüütsch, so as dat höört	28,00 €
Gericht 2	Vegetar'sch kocht Gröönkohl „Nis Puk“, mit backen Brokkoli- un Blomkohlrosken, dorbi Bratkartüffeln un lütte karamellisert Kartüffeln na Braderuper Oort – deftig, ahn Fleesch – en richtig Genuss	28,00 €
Achteran	Roote Grütt na Sylter Oort mit Vanillesoss un een lütten Korn	inkl.

## SAMSTAG (Sünnavend) 21.02.

**Wi laden Se in vun 14 bet 16 Uhr  
 vör dat Biike-Brennen op de Terrass un in't  
 „Ekke Nekkepen“  
 (jüst tegenöver vun de Rezeption).  
 Wi verwöhnen Se kulinarsch mit 'ne wärmende  
 Kartüffelsupp –  
 heel na ehrn Smack, mit oder ahn Wursteinlaag –  
 serveert mit frisch Baguette.  
 Dorbi giff dat 'n goden Punsch,  
 den Se na Wunsch mit oder ahn Alkohol genieten köönt**



### 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) 24.02.

<i>Gericht 1</i>	Husumer Rinderhackbroden, füllt mit mildem Schaapkääs, op 'ne lichte Rahmsoß, dorbi Rode Beed mit Balsamico un backen Drillinge – lecker	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Zart Heilbuttfilet op 'ne lichte Rahmsoß, dorbi Rode Beed mit Balsamico un backen Drillinge – liek un mild	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Spansche Paprika-Tortilla mit husgemaakte Sour Cream un backen Drillinge – vegetar'sch un fein afstimmt	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Bunten Möhrensalat – frisch un knackig	inkl.
<i>Achteran</i>	Orangencrem mit Schokoraspen – einfach lecker	

## MITTWOCH (Middeweek) 25.02.

<i>Gericht 1</i>	Köstliche Spanferkelhax op egen Soß, dorbi Suurkohl un Bratkartüffeln – deftig, kräftig, good	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Saftig Steinbeißerfilet ut Dänmark, op 'ne frische Dillsöß, dorbi Suurkohl un Bratkartüffeln – klass'sch nordisch, liek un mild	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Dinkelspaghetti mit husgemaakt Pesto un konfiert Cherry-Rispentomaten – vegetar'sch – bannig fein	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Steckrüben-Süppken na Fööer Oort – maakt dat Hart warm	inkl.
<i>Achteran</i>	Quarkspeis mit Waldfrüchten – frisch un cremig	

## DONNERSTAG (Dunnersdag) 26.02.

<i>Gericht 1</i>	Original Flensburger Suurfleesch mit frisch husgemaakte Remoulaad, dorbi gröne Bohnen un Bratkartüffeln – klass'sch un deftig	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Vun Vaddern leevte Heringsfilets, aromatsch mit nordfries'sche Huusfroonsoß, dorbi gröne Bohnen un Bratkartüffeln – so as fröher, kräftig un fein	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Herzhafte Paprikaschot, füllt mit Linsen un dröögte Tomaten, in Tomatensoß, dorbi Bratkartüffeln – vegetar'sch un good afschmeckt	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Karotten-Ingwer-Supp – würig, frisch un god för'n Buuk	inkl.
<i>Achteran</i>	Mousse au Chocolat „Le Festival“ – 'n Stück franzöösche Lebensort	

## 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) 27.02.

<i>Gericht 1</i>	Knusprige Maishähnchenbrust, op Swartwörten in Rahm, dorbi wohlschmeckenden Kartoffelbrei – Hex Hex!	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Aromatisch Seelachsfilet unner 'ne Kräuter-Brösel-Krüst, op Swartwörten in Rahm, dorbi wohlschmeckenden Kartoffelbrei – würig un fein	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Zucchini-Schippken mit Quinoa-Föllung unner 'ne Kräuter-Brösel-Krüst, op Swartwörten in Rahm, dorbi wohlschmeckenden Kartoffelbrei – dat is wat	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Frischer gemischten Salat mit Curry-Dressing – licht un frisch	
<i>Achteran</i>	Omas Vanillpudding mit husgemaakte Erdbeersoß – so as in de Kindheit	

## SAMSTAG (Sünnavend) 28.02.

<i>Gericht 1</i>	Saftig Krustenbroden vun Schleswiger Swien op gröne Pfeffersoß, dorbi Senf-Möhren un Petersilienkartüffeln – deftig un bannig good	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Smackhaft Flussbarsfilet op gröne Pfeffersoß, dorbi Senf-Möhren un Petersilienkartüffeln – würig un fein	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Backen Auberginenfächer mit Deichkääs överbacken, op gröne Pfeffersoß, dorbi Petersilienkartüffeln – ahn Fleesch, sacht afschmeckt	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Aromatisch Pastinaken-Creme-Supp – mild un rund	
<i>Achteran</i>	Milchries mit Kanel un Süker – as bi Mudder	

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



All Kinnergerichten – mit Vörweg un Achteran		14,00 €
<i>Seerööberteller</i>	Huusmaakt Fischstäbken mit Gemöös vun't Dag un Kartoffelbrei	
<i>Möwenteller</i>	Huusmaakt Chicken Nuggets mit Gemöös vun't Dag un Kartoffelbrei	
<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:

<i>Hauptgericht (Kinderportion)</i>	14,00 €
-------------------------------------	---------

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

