





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!



Frisch gekocht und zu Dir geliefert

REGIONAL & FRISCH

Wir kochen 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

Einzelessen:	**Ab 16 Jahre**	**28,- €**
	6-15 Jahre	**14,- €**
	0-5 Jahre	**7,- €**
Weihnachtsmenü 25.12.2026:	**Ab 16 Jahre**	**44,- €**
	6-15 Jahre	**22,- €**

Am 23.12. und 31.12 sind die Veranstaltungen für alle Gäste kostenfrei.

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

FREITAG 18.12.

Vorspeise	„Feldsalat Balsamico-Frische“ Feiner Feldsalat mit leichtem Balsamico-Dressing
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, veganem Pulled, grünem Spargel, Erbsen
Dessert	„Schokoladenwolke“ Luftig aufgeschlagenes Schokoladenmousse mit zartschmelzender Textur

SAMSTAG 19.12.

Vorspeise	„Kürbisglück mit Kernöl“ Cremige Kürbissuppe, veredelt mit nussigem Kürbiskernöl
Gericht 1	„Krustenbraten Wald & Wiese“ Knuspriger Schweinekrustenbraten in eigener Soße, dazu eine aromatische Pilzauswahl und Salzkartoffeln
Gericht 2	„Flussbarsch Küstengarten“ Flussbarschfilet auf cremiger Schnittlauchsoße, dazu eine aromatische Pilzauswahl und Salzkartoffeln
Gericht 3	„Spanische Tortilla Gartenfreude“ – vegetarisch Spanische Kartoffeltortilla mit Pilzen und hausgemachter Sour Cream, dazu Salzkartoffeln
Dessert	„Friesentraum im Schälchen“ Friesentorte mit Pflaumenmus, Sahne und Blätterteigschichten

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

GERICHTE

DIENSTAG 22.12.

Vorspeise	„Brokkoliglück mit Mandelknusper“ Samtige Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln
Gericht 1	„Salzwiesenlamm kräftig & würzig“ Zart geschmorte Salzwiesenlammhaxe mit Gorgonzolasoße, Blattspinat und Petersilienkartoffeln
Gericht 2	„Lachs im Kräutermantel“ Schonend gedämpftes Lachsfilet im Kräutermantel auf Orangensoße, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln
Gericht 3	„Pfannkuchenduett Gartenliebe“ – vegetarisch Zwei herzhafte Pfannkuchen mit Spinat-Schafskäse-Füllung auf Tomatensoße
Dessert	„Vanille im Apfelgarten“ Vanillequark mit Apfelstückchen und einer Prise Zimt

MITTWOCH 23.12. „Feuriger Genuss – Chiliabend im „Ekke Nekkepen“ oder auf der Terrasse“

Unsere Köche laden Euch von 16.30 bis 19.00 Uhr zu einem herzhaften Chiliabend im „Ekke Nekkepen“ ein. Bei gutem Wetter könnt Ihr Euer Chili auch auf unserer Terrasse genießen.

Gericht 1	„Chili con Carne – feurig & herzhaft“ Würziges Chili con Carne, dazu Sour Cream und knuspriges Baguette
Gericht 2	„Chili sin Carne – vegetarischer Genuss“ Mildes vegetarisches Chili sin Carne, dazu Sour Cream und knuspriges Baguette

Dazu gibt es wärmenden Punsch mit und ohne Alkohol, Biere und Softgetränke aus der Flensburger Familie.

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

GERICHTE

FREITAG 25.12. „Weihnachtsmenü“

Vorspeise	„Rucolagarten mit Himbeergruß“ Feiner Rucolasalat mit hausgemachtem Himbeerdressing
Menü 1	„Gänsekeule Weihnachtsklassiker“ Klassische Gänsekeule mit Geflügelsoße, Rotkohl und Kartoffelklößen
Menü 2	„Rotbarsch Meeresfest“ Zartes Rotbarschfilet mit einer Garnele auf feiner Dillsauce, dazu Champagnerkraut und Kartoffelklöße
Menü 3	„Steinpilzrisotto Wintergenuss“ Cremiges Steinpilzrisotto mit Parmesanchip und confierten Kirschtomaten
Dessert	„Lebkuchentraum mit Spekulatius“ Feiner Lebkuchenpudding mit knusprigem Spekulatius
Abschluß:	Ein kleiner Dooley’s

DIENSTAG 29.12.

Vorspeise	„Pastinakencreme mit Kräuterduft“ Samtige Pastinakencremesuppe, verfeinert mit Schnittlauchöl
Gericht 1	„Maishähnchen Wintergarten“ Saftig gebratene Maishähnchenbrust mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree
Gericht 2	„Seelachs unter der Kräuterkruste“ Zartes Seelachsfilet unter knuspriger Kräuterbröselkruste mit Rahmgemüse und samtigem Kartoffelpüree
Gericht 3	„Dal Indian Summer“ – vegan Aromatisches Linsen-Bohnen-Dal mit Süßkartoffeln, Karotten und Spinat in cremiger Kokosmilch, abgestimmt mit indischen Gewürzen
Dessert	„Kokostraum mit Schokoladengruß“ Zarte Kokoscreme mit Schokolade

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

GERICHTE

MITTWOCH 30.12.

Vorspeise	„Gurkensalat Küstenfrische“ Knackiger Gurkensalat mit Dill in einem leichten Essig-Öl-Dressing
Gericht 1	„Rinderroulade Winterklassiker“ Klassische Rinderroulade in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln
Gericht 2	„Heilbutt Zitronenfrische“ Norwegisches Heilbuttfilet auf feiner Zitronensoße, dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln
Gericht 3	„Naked Taco Bowl“ – vegan Würzige Bowl mit Reis, Bohnen, Mais, Zwiebeln und Tomaten, verfeinert mit einer aromatischen Gewürzmischung
Dessert	„Griechischer Sonnengruß“ Griechischer Joghurt mit saftiger Mango und einem Hauch Honig

DONNERSTAG 31.12. „Abgrillen – Herzhaftes zum Jahresausklang“

Unsere Köche laden Euch von 12.00 bis 14.00 Uhr zum traditionellen Abgrillen am „Ekke Nekkepen“ ein. Bei gutem Wetter könnt Ihr die Grillspezialitäten frisch vom Grill auf unserer Terrasse genießen, alternativ wird das Essen in der Küche zubereitet.

Gericht 1	„Grillklassiker zum Jahresausklang“ Herzhafte Grillspezialitäten, dazu kleine Kartoffeln, knuspriges Baguette, frischer Salat und würzige Soßen
Gericht 2	„Vegetarischer Grillgenuss“ Herzhafte vegetarische Grillspezialitäten, dazu kleine Kartoffeln, knuspriges Baguette, frischer Salat und würzige Soßen

Dazu gibt es wärmenden Punsch mit und ohne Alkohol, Biere und Softgetränke aus der Flensburger Familie.

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