



**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) 28.07.

<i>Gericht 1</i>	Huusmaakt Frikadellen vun't Husumer Rind, dorbi gibt dat Nudelsalat mit Erbsen, Möhren un Mais – typisch Noordfriislann	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Huusmaakt Seelachsfrkadellen Dorbi gibt dat Nudelsalat mit Erbsen, Möhren un Mais – wat besünners vun de Küst	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Huusmaakt Hirsefrikadellen, dorbi gibt dat Nudelsalat mit Erbsen, Möhren un Mais – veggie un wat anners för'n Snack!	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Feldsalat mit lichtem Balsamico-Dressing - aromatisch un lecker	inkl.
<i>Achteran</i>	"Meuterei op de Bounty" (Kokoscreme mit Schoklaad)	

MITTWOCH (Middeweek) 29.07.

<i>Gericht 1</i>	Säöt Filet vun't Schleswiger Swien , sous-vide gart, mit Swiebeljus, dorbi Pfifferlingen un Soltkartüffeln – wat för'n fien Snack	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Steenbießerfilet ut Dänemark op Dillsaus, dorbi Pfifferlingen un Soltkartüffeln – so schall dat sünd	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Blomenkohlrösken mit Bröselbutter, dorbi Pfifferlingen un Soltkartüffeln – för all, de nix mit Fleesch mööt hebben	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Bunter Möhrensalat – fruchtig, knackig un wat för'n Vitaminkick	inkl.
<i>Achteran</i>	Seelenwärmer: Melkrees mit Sucker un Kanel	





DONNERSTAG (Dunnersdag) 30.07.

<i>Gericht 1</i>	Meisterhafte Spareribs mit BBQ-Glasur, dorbi Bratkartüffeln – einfach wat för de Grill-Lüüd	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Pannfisch na "Sylter Art" – dreererlei Fischfilets mit Senfsoos un Bratkartüffeln – de absolute Klassiker	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Span'sch Paprika-Omelett mit huusmaakt Sour Cream un Bratkartüffeln – snack di wat, ganz ahn Fleisch	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Krautsalat na Olli sien Mudder ehr Recept ut Lüneborg – echt norddüütsch	inkl.
<i>Achteran</i>	Klass'sche Vanillepudding mit fruchtiger Erdbeersoos – för Jung un Oolt	

FREITAG (Freedag) 31.07.

<i>Gericht 1</i>	Geschmort Salzwiesenlamm-Hax'n mit Gorgonzolasoos, dorbi Blattspinat un Soltkartüffeln – wat för Feinsnackers	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Lachsfilet ut Norwegen in Kräutermantel op Orangensoos, dorbi Blattspinat un Soltkartüffeln – fruchtig un fien	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Twee gefüllte Pfannkoken mit Blattspinat un Schafskäse op Tomatensoos – vegetarisch un heel wat Goodes!	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Gröön Salat mit Paprikadress'n ut sacht garten Schoten – lecker un fix wech.	inkl.
<i>Achteran</i>	Obstsalat – bunt, vitaminriik un einfach good för de Lüüd	

SAMSTAG (Sünnavend) 01.08. 16.30 bis 19.00 Uhr Terrasse „Ekke Nekkepen“



Grillbuffet – Heut' geht dat rund!

Erwachsene € 28,00 | Kinner (6–15 Jahre) € 14,00

Hüt keen Kinnerkaart

Marinéiert Swienen-Nackensteak, Bratwust, Seelachsfilet mit Garneel un Olivenöl, Schafskäas mit Kirschtomaten un Kräuter; dorbi Brot, Kartüffelsalat un bunt Gemööß

Achteran: Roote Grütt na Sylter Art mit Vanillesoos. Inkl. Dröögens ut de Flensburger PLOPI-Familie (Water, Frei, Radler-Frei, Malz, Pils, Radler, Dunkel)

„**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) 04.08.

<i>Gericht 1</i>	Fein Kalvstafelspitz mit Meerrettichsoos, dorbi bunte Möhren un Soltkartüffeln – klass'sch un lecker	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Flussbarschilet op Dillsoos, dorbi bunte Möhren un Soltkartüffeln – heel wat besünners	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Kartüffel-Gemös-Auflauf mit Gorgonzola un dorre Tomaten – vegetarisch un nix to meckern	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Oma Petrine sien Gurken-Dill-Salat – ganz frisch un fien	inkl.
<i>Achteran</i>	Nordfriislannsche Zitronencreme mit Blaubeeren – sööt un fruchtig	

MITTWOCH (Middeweek) 05.08.

<i>Gericht 1</i>	Knusprige Maishähnchenbrust op Rahmgemüüs, dorbi Iartapelstapp (Kartoffelbrei) - heel wat good un fix wech	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Seelachsilet mit Kräuter-Brösel-Kruste op Rahmgemüüs, dorbi Iartapelstapp - frische Nordseekost	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Zucchinischiffchen mit Quinoafüllung op Rahmgemüüs, dorbi Iartapelstapp – veggie, snack di wat	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Schaap-nussig Rucola mit Himbeerdressing un röst'ten Sünnenblumenkernen	inkl.
<i>Achteran</i>	Feine Quarkspeis' mit bunten Waldbeeren – dat laat sik smecken	

DONNERSTAG (Dunnersdag) 06.08.

<i>Gericht 1</i>	Roastbeef vun't Husumer Rind mit Remoulad', grööne Bohnen un Bratkartüffeln – typisch norddüütsch	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Hering as in ollen Tieden – mit Huusfruensoos, grööne Bohnen un Bratkartüffeln – as bi Oma to Hus	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Vegetarisch Paprikaschot mit Linsen-Tomaten-Füllung in Tomatensoos, dorbi Bratkartüffeln – ganz ahn Fleisch, bannig good	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Gemixt Salat mit uns egen Curry-Dressing – light un leckerklassischer Echte	inkl.
<i>Achteran</i>	Friesentort im Schälchen – Bläderteig, Slagroom un Ploomus – sündig lecker	

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) 07.08.

<i>Gericht 1</i>	Wie bi Oma kocht: Hünnerfrikassee, mit Möhren, Erbsen un Suckerschoten; dorbi aromatsch Basmati-Ries	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Best Fischragout ut dreererlei Fischfilets, dorbi aromatsch Basmati-Ries	28,00 €
<i>Gericht 3</i>	Edelt, tröffelt Rahmgemüüs mit gebruu'tnen Austernpilsen; dorbi aromatsch Basmati-Ries	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Frisch Buerensalat mit Gurk, Toomat un Paprika – fien lecker	inkl.
<i>Achteran</i>	Schoklaadpudding mit Vanillesoos – wat för echte Leckermüüs	

SAMSTAG (Sünnavend) 08.08. 16.30 bis 19.00 Uhr Terrasse „Ekke Nekkepen“



Grillbuffet – Heut' geht dat weer rund!

Erwachsene € 28,00 | Kinner (6–15 Jahre) € 14,00

Hüt keen Kinnerkaart

Marinéiert Swienen-Nackensteak, Bratwust, Seelachsfilet mit Garneel un Olivenöl, Schafskääs mit Kirschtomaten un Kräuter; dorbi Brot, Kartüffelsalat un bunt Gemööß

Achteran: Roote Grütt na Sylter Art mit Vanillesoos. Inkl. Dröögens ut de Flensburger PLOP!-Familie (Water, Frei, Radler-Frei, Malz, Pils, Radler, Dunkel)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



Alle Kindergerichte inkl. Vorweg und Achteran

14,00 €

<i>Seeräuberteller</i>	Huusmaakt Fischstäbchen mit Gemüse vun't Dag un Iartapelstapp
<i>Möwenteller</i>	Huusmaakt Chicken Nuggets mit Gemüse des Tages und Kartoffelbrei
<i>Der kleine Italiener</i>	Nudeln mit Bolognese un Parmesan
<i>Die süßen Kleinen</i>	Reibekoken mit Appelmus
<i>Die süßen Großen</i>	Appelpfannkoken mit Kanel (Zimt) un Sucker

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.**

