



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) 31.03.

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

MITTWOCH (Middeweek) 01.04.

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





DONNERSTAG (Dunnersdag) 02.04.

<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) 03.04.

De Köök blifft hüt slaten

(Die Küche bleibt heute geschlossen)

SAMSTAG (Sünnavend) 04.04.

<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.





DIENSTAG (Dingsdag) 07.04.

<i>Gericht 1</i>	Husumer Rinderhackbroden, föllt 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) 08.04.

<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>	Omas Vanillpudding mit husgemaakte Erdbeersoß – so as in de Kindheit	

DONNERSTAG (Dunnersdag) 09.04.

<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 Huusfroomsoß, dorbi gröne 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, 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.

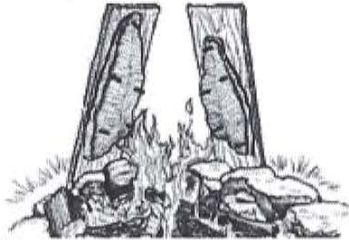
Die Geschichte um Ekke Nekkepen erzählt, wie er sich in die schöne Sylterin Inge von Rantum verliebte und sie, als Rahn alt wurde, heiraten wollte. Inge weigerte sich, löste das Rätsel seines geheimen Namen - Ekke Nekkepen - und konnte dadurch der Hochzeit mit ihm entgehen. Ekke Nekkepen wurde sehr ärgerlich und lässt seither seiner Wut in Form von Sturmfluten freien Lauf.



FREITAG (Freedag) 10.04. 16.00 – 19.00 Uhr,

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

Gericht 1 Över open Füer (Feuer) garen Flammlachs;
dorbi Kräuterquark, lüttje Kartüffeln un Baguette,
huusmaakt Punsch, mit oder ok ahn Alkohol, un lütt Schokopudding im Becher
Op de Terrass un in't
„Ekke Nekkepen“
(jüst tegenöver vun de Rezeption).



SAMSTAG (Sünnavend) 11.04.

<i>Gericht 1</i>	Knusprige Maishähnchenbrust, op Swartwörten in Rahm, dorbi wohlschmeckenden Kartüffelpbrei – Hex Hex!	28,00 €
<i>Gericht 2</i>	Aromatsch Seelachsfilet unner 'ne Kräuter-Brösel-Krüst, op Swartwörten in Rahm, dorbi wohlschmeckenden Kartüffelpbrei – 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 Kartüffelpbrei – dat is wat	28,00 €
<i>Vorweg</i>	Frischer gemischten Salat mit Curry-Dressing – licht un frisch	
<i>Achteran</i>	Quarkspeis mit Waldfrüchten – frisch un cremig	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



All Kinnergerichten – mit Vörweg un Achteran		14,00 €
<i>Seeröberteller</i>	Huusmaakt Fischstäbken mit Gemöös vun't Dag un Kartüffelpbrei	
<i>Möwenteller</i>	Huusmaakt Chicken Nuggets mit Gemöös vun't Dag un Kartüffelpbrei	
<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.**