

APERITIFS

Mango Rosmarin Spritz
Mango & Rosmarin, Prosecco, Soda, Zitrone

Andalö Spritz
Sanddornlikör mit Prosecco, Orange und Soda

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Wild Berry Lillet
Lillet blanc, Schweppes Russian Wild Berry

Aperol-Maracujaspritz
Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Orange

Hugo
Holunder Sirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze

Erdbeerbowle
mit frischen Erdbeeren



11,20
0,2l

CLASSICS

Negroni
Campari, Martini Rosso, Gin, Orange

Caipirinha
Nega Fulo Cachaca, Zucker, Limette

French Mojito
Bacardi, Rohrzucker, Limette, Minze, Champagner

Cuba Libre
Havana 7 Jahre, Cola, Limette



SIGNATURE IISMEER GIN
Gin Tonic
iismeer Gin, Indian Tonic Water, Orange

Espresso Martini
Vodka, Kaffeelikör, Vanillelikör, Espresso

13,50

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen zu dieser Getränkekarte an unsere Mitarbeiter.

ALKOHOLFREI

LIMO'S

iismeer Limo
Holunder, frische Beeren, Minze & Mineralwasser

MAMI Limo
Maracuja Minz Limo mit frischer Minze, Limette

Erdbeer-Rhabarber Limo
mit frischen Erdbeeren **8,90**
0,4l

Maracuja Minze Ipanema
Limette, Maracujasaft, frische Minze, Ginger Ale



Italien Spritz
Italien Spritz, Tonic Water, Soda, Orange

Gin Tonic alkoholfrei
Tanquery London Dry Gin 0,0%, Tonic Water, Limette **10,50**
0,2l

fritz-kola
fritz-kola ohne Zucker **3,90**
0,2l
fritz mischmasch
fritz-limo Zitrone | Orange

BIO Limonaden von Proviant Apfel
Eistee Pfirsich **5,00**
0,33l

Mineralwasser
Magnus Classic | Magnus Still **0,25l 3,90**
0,75l 9,00

BIERE

Flensburger Pilsener **0,33l 4,50**
Flensburger Radler **0,33l 4,50**

Bière Blanche **0,33l 4,50**
Köstritzer Schwarzbier **0,33l 4,50**

Hefeweizen
Augustiner Edelstoff Exportbier **6,50**
Kölsch **0,5l**

Flensburger alkoholfrei **0,33l 4,20**
Flensburger Radler alkoholfrei **0,33l 4,20**
Hefeweizen alkoholfrei **0,5l 6,50**



FLENSBURGER

WEINE IM AUSSCHANK



Wechselnde Jahrgänge

WEISSWEIN **0,2l 0,75l 1,5l**

Riesling | Weil **10,50 33,00**
Riesling feinherb | Volxem **10,50 37,00**
Lugana Le Creete | Ottella **10,50 33,00**
Weissburgunder | Korrell **10,00 34,00**
Grauburgunder | Salwey **10,00 33,00**
Gau Chardonnay | Lageder **12,50 40,00**
Sauvignon Blanc | Sattlerhof **10,50 33,00**

ROSEWEIN **0,2l 0,75l 1,5l**

Aix en Provence | Maison Saint Aix **10,00 36,00 75,00**

ROTWEIN **0,2l 0,75l 1,5l**

Primitivo | Cantine due Palme **10,00 35,00**
Shiraz - Cabernet | Penfolds **10,00 35,00**

SCHAUMWEIN OFFEN **0,1l**

Winzersekt Riesling brut | Korell **9,50**
Cremant de Loire Brut Rosé AOP Chapin & Landais **9,50**

SCHAUMWEIN FLASCHEN

Winzersekt Riesling brut | Korell **52,00**
Cremant de Loire Brut Rosé AOP Chapin & Landais **0,75l**



CHAMPAGNER

0,375l 0,75l

Moët & Chandon Ice Impérial **119,00**
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé **139,00**
Ruinart »R« Brut Rosé **69,00**

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN **0,75l**

Deutschland
Riesling „Alte Reben“ | Molitor | Mosel **36,00**
Diel de Diel | Diel | Nahe **31,00**
Weisser Burgunder | Gut Hermannsberg | Nahe **30,00**
Westhofener Chardonnay Dreissigacker | Rheinhessen **48,00**
Sauvignon Blanc | Thörle | Rheinhessen **28,00**
Grauer Burgunder | Knipser | Pfalz **38,00**
Weißburgunder-Chardonnay Aufwind Hensel | Pfalz **30,00**
Grauburgunder | Schneider | Pfalz **36,00**
Sauvignon Blanc Fumé Jean Fritz | Jülg | Pfalz **38,00**

Österreich
Grüner Veltliner „Fass 4“ | Ott **44,00**
Chardonnay Leithaberg | Heinrich | Burgenland **50,00**

Portugal
Esporão Reserva **41,00**
Herdade dos Grous Branco **54,00**

ROSEWEIN **0,75l 1,5l**

Frankreich
Miraval | Provence **51,00 106,00**

ROTWEIN **0,75l 1,5l**

Deutschland
Cuvée X | Knipser | Pfalz **90,00**
Black Print | Schneider | Pfalz **37,00 66,00**
Spätburgunder „Schweigen“ | Jülg | Pfalz **41,00**

Italien
Le Volte IGT | Ornellaia | Toskana **44,00**
Chianti Classico D.O.C.G. | Toskana **41,00**
Barbera d'Alba Superiore DOC | Piemont **35,00**

Spanien / Portugal
La Montesa | Palacios | Rioja **41,00**
Chryseia DOC | P & S | Douro **99,00**
Esporão Reserva | Alentejo **47,00**
Post Scriptum | P & S | Douro **41,00**
Herdade dos Grous „Moon Harvested“ Alentejo **64,00**



BEILAGEN-FAVORITEN ZUM TEILEN

- 2 Stück Bruschetta** mit Nordseekrabben (saisonal - solange der Vorrat reicht) ohne Nordseekrabben ● 15,00 / 10,00
- Ganzes Knoblauchbrot** ● 10,00
- Frische Feigen** (solange der Vorrat reicht) mit Ziegenkäse und Honig überbacken ● ● 7,90
- Garnelen** mit geröstetem Knoblauch und Olivenöl ● 11,00
- Ceviche vom Lachs** mit Schalotten, Limette & Koriander ● 15,90
- Großer Gurkensalat** ● ● 8,00
- Thunfisch-Knoblauch Creme** ● mit Schalotten und Tomatenwürfeln 5,90
- Tatar vom Rind** iismeer-Style mit Trüffelcreme ● 16,90
- Lauwarmer Ziegenkäse** ● ● mit Grünzeug, Granatapfel-Trüffelvinaigrette 13,50
- Schafskäse** gebacken mit Oliven & Schalotten ● ● 8,90
- Datteln** im Speckmantel ● 10,90
- Gebackene Manchego-Käsesticks** im Serrano Schinken ● 9,50
- + DAZU UNSER BROMIX** 2,50

● vegetarisch ● vegan ● glutenfrei

UNSERE BBQ SPIEßE

INKL. 4 HAUSGEMACHTEN DIPS

- Rinderfiletspieß** (220 g) mit Paprika ● 46,00
- Surf and Turf Speiß** ● Kalbsfilet & Riesengarnelen 45,00
- Wolfgang's Gourmetspieß** ● mit Lachs, Garnelen & Ananas 37,50
- Kalbsfiletspieß** mit Zucchini ● 42,90
- Iberico Schweinefiletspieß** ● mit Pimientos im Speckmantel 37,50
- Lammrückenspieß** ● mit gegartem Wurzelgemüse 37,50
- Hirschrückenspieß** mit Datteln im Speck ● 34,90
- Hähnchenbrustspeiß** mit frischer Ananas ● 33,00
- Barbarie-Entenbrustspeiß** Sous Vide mit getrockneten Pflaumen ● 33,00

ZUM SELBER GRILLEN AM FEUERTISCH

- Riesengarnelenspieß** (vier Stück) mit Oliven ● 39,50
- Lachsfiletspieß** mit Fenchel ● 33,50
- iismeer Burger-Patty am Speiß** 100% Rindfleisch, Chorizo, Tomate, Käse, rote Zwiebeln, Salat, Spezial Soße, Briochebrötchen 28,50
- Halloumi Käse Speiß** ● ● mit Paprika und frischer Ananas 28,00
- Räuchertofu Sesam-Mandel Speiß** ● mit buntem Gemüse 28,50

zu allen BBQ Speißen gibt es vier hausgemachten Dips: Limone-Chilli ● ● | BBQ ● ● | Kokos Erdnuss ● ● | Knoblauch ● ●



KLEINE BEILAGEN GROSSE FREUDE

MEGA LECKER

- Ofenkartoffel** mit Sour Cream ● ● 2,00
- Süßkartoffel** aus dem Ofen mit Guacamole ● ● 2,50
- Pimientos de Padrón** ● ● mit Olivenöl und Meersalz 9,90
- Pikante Hackbällchen** mit Ajvar ● 6,50
- Kanarische Kartoffeln** mit Kräuterpesto ● ● 2,50
- Caesar Salad** ● 2,00
- Kleiner Gurkensalat** ● ● 2,00
- Oliven** mit Kräuterfrischkäse gefüllt ● ● 6,00
- Grünzeug** mit Trüffelvinaigrette ● ● 2,00
- Tomate-Feta Salat** mit Oliven ● ● 2,00
- Rote Beete Salat** mit getrockneten Tomaten ● ● 2,00

● vegetarisch ● vegan ● glutenfrei

iismeer MENU AT ITS BEST

iismeer Menu - Family Style (ab 2 Personen)

Preis pro Person 62 € *

*Menu mit Rinderfilet +5 €, Menu mit Surf & Turf +5 €

- + unsere Variation aus Klassikern & Tapas
- + pro Person ein BBQ Speiß nach Wahl
- + pro Person eine Kartoffel und eine Salatbeilage nach Wahl dazu gibt es 4 verschiedene BBQ Dips



KIDS BBQ

- Kinder Burger aus dem Ofen** 100% Rindfleisch, Käse, Ketchup, Salat, dazu ein kleiner Gurkensalat 14,00
- Stockbrot** ● **AUF WUNSCH GLUTEN-FREI** 12,00
- Hot Dog Stockbrot** gefüllt mit Würstchen, dazu Gurken, Röstzwiebeln & Soßen 16,00
- Toskana Stockbrot** gefüllt mit Schafskäse, Serranoschinken, getrocknete Tomaten und Pesto 26,00

- 6 Nürnberger Würstchen** mit Ketchup ● 14,00
- Rinderfiletspieß** 160g mit Paprika ● 31,00
- Lachsfiletspieß** mit Fenchel ● 20,00
- Hähnchenbrustspeiß** mit frischer Ananas ● 23,00
- MARSHMALLOWS MIT FRISCHEN ERDBEEREN AM SPIESS** ● mit belgischer Schokoladensoße & Knusperaler 16,50

